

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

_____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж производственных
и социальных технологий»



Т.Е.Шлак

_____ 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ
ТОРТОВ ИЗ НИЗКОКАЛЛОРИЙНОГО СЫРЬЯ»**

г. Тюмень, 2021 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ ИЗ НИЗКОКАЛЛОРИЙНОГО СЫРЬЯ»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;
- Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1030/06, № ВК-1031/06, № ВК-1032/06)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Выполнять трудовые функции (ТФ):

ТФ-1 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД-1 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

ТД-2 Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья.

ТД-3 Презентовать готовые блюда потребителям

Знать:

З-1 рецептуру приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь;

З-2 технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь;

З-3 принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

Уметь:

У-1 Изготавливать кондитерские изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.

У-2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий

У-3 Изготавливать и оформлять блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд

Содержание программы

Категория слушателей: взрослое население, имеющее и (или) получающее среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 56 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья	1	1	–	–	–	–
2.	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья	1	1	–	–	–	–
3.	Тема 3 Технологический процесс приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья	1	1	–	–	–	–
4.	Тема 4. Приготовление и декорирование тортов и пирожных низкокалорийным сырьём	1	1	–	–	–	–
5.	Тема 5. Низкокалорийные заказные и фигурные торты	2	2	–	–	–	–
6.	Тема 6. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.	42	–	6	42	–	–
	Зачет	2	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	56	6	6	42	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
1	Тема 1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья	<p>Содержание</p> <p>Характеристика выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления с использованием низкокалорийного сырья. Использование продуктов растительного и животного происхождения в производстве кондитерских изделий. Разработка кондитерских изделий с пониженным содержанием углеводов. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Бисквитный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Песочный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Воздушный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Полуфабрикат из блинчатого теста с использованием низкокалорийного сырья. Вафельный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Заварной полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Миндальный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Пряничный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Крошковый полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Слоеный полуфабрикат с использованием низкокалорийного сырья. Полуфабрикат из сахарного теста с использованием низкокалорийного сырья. Полуфабрикат из тюлипного теста с использованием низкокалорийного сырья. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей с использованием низкокалорийного сырья. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов</p>	1	3-1, 3-2, 3-3
2		Содержание		3-1, 3-2, 3-3

	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Пряничные изделия с использованием низкокалорийного сырья. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия с использованием низкокалорийного сырья.	1	
3	Тема 3 Технологический процесс приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья	Содержание Классификация праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья. Правила монтажа праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья. Способы и приемы отделки праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья. Технология приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья	1	3-1, 3-2, 3-3
4	Тема 4. Приготовление и декорирование тортов и пирожных низкокалорийным сырьём	Содержание Кремы. Ассортимент и качественные характеристики. Срок хранения. Комплект шприцевальных трубочек. Приготовление масляных кремов с использованием низкокалорийного сырья. Производные масляных кремов с использованием низкокалорийного сырья. Шоколадный, кофейный, ореховый кремы, ароматизированные фруктово – ягодными сиропами. Основы презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу Использование пищевых красителей с низкокалорийным сырьём. Белковые кремы с низкокалорийным сырьём. Заварные кремы с низкокалорийным сырьём. Сливочные кремы с низкокалорийным сырьём. Приготовление крема «Зефир» и суфле с низкокалорийным сырьём. Кондитерские мешки и корнетики, особенности их использования. Нанесение разных узоров и рисунков. Техника выполнения бордюров для тортов. Приготовление и использование в оформлении желе с низкокалорийным сырьём.	1	3-1, 3-2, 3-3

		Приготовление и использование для украшения изделий белковой и заварной глазури с низкокалорийным сырьём. Приготовление и использование для глазирования поверхностей сырцовой глазури. Приготовление и использование в украшениях изделий мастики сахарной, шоколада и марципана с низкокалорийным сырьём. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Потери и отходы. Условия и сроки хранения.		
5	Тема 5. Низкокалорийные заказные и фигурные торты	Новые технологии производства фигурных низкокалорийных тортов. Модели праздничных низкокалорийных тортов. Низкокалорийные торты с малиновым джемом, розовым безе с орешками, шоколадно-сливочным кремом. Низкокалорийные торты на основе растительных сливок. Фруктово – йогуртовые и сметанные низкокалорийные торты. Современное оформление низкокалорийных тортов композициями из фруктов, залитых янтарным фруктовым гелем и карамельным орнаментом. Низкокалорийные торты – суфле. Корпоративные, креативные и юбилейные низкокалорийные торты. Принципы и приемы презентации тортов детской тематики. Приготовление и презентация низкокалорийных шоу-тортов и тортов с фотопечатью. Технология приготовления и рецептуры кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь. Плодово – ягодное и овощное сырье и полуфабрикаты, как инновационное сырье, для уменьшения калорийности изделий. Торт «Шарлотт по – польски». Торт «Рождественский». Торт «Маскарад». Торт «Доллар». Мраморный торт с фисташками. Детские фигурные торты. Торт «Клоун». Торт «Цыплята». Торт «Диплом». Торт «Рог изобилия».	2	3-1, 3-2, 3-3
6	Тема 6. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием низкокалорийного	Практическое занятие 1	2	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
		Разработка ассортимента тортов и пирожных с использованием современных технологий и сырья. Расчет расхода сырья.		
		Практическое занятие 2	2	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
		Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста		
		Практическое занятие 3	2	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
Выполнение эскизов по оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных				
	Лабораторное занятие 1	6	ТД-1, ТД-2,	

сырья	Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из песочного теста		У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
	Лабораторное занятие 2	6	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
	Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из бисквитного теста		
	Лабораторное занятие 3	6	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
	Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из воздушного теста		
	Лабораторное занятие 4	6	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
	Приготовление низкокалорийных тортов и пирожных с элементами шоу		
	Лабораторное занятие 5	6	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
	Приготовления низкокалорийных кондитерских изделий из заварного теста		
	Лабораторное занятие 6	6	ТД-1, ТД-2, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3
Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста и теста для блинчиков			
Лабораторное занятие 7	6	ТД-1, ТД-2, ТД-3, У-1, У-2, У-3, 3-1, 3-2, 3-3	
Приготовление перед клиентами заказных низкокалорийных тортов			
Зачет	2		
	Всего:	56	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день	Тема 1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья Тема 3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья Тема 4. Приготовление и декорирование тортов и пирожных низкокалорийным сырьём Тема 5. Низкокалорийные заказные и фигурные торты
2 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания.
3 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания
4 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания
5 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания
5 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания
6 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания
7 день	Тема 6. Технология диетических хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания Итоговая аттестация – Зачет
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия Итоговая аттестация	- рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 13 шт.; - компьютер; - МФУ; - маркерная доска;
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»		Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное

		<p>технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный</p> <p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Льдогенератор</p> <p>Фризер</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная)</p> <p>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</p> <p>Тестомесильная машина (настольная)</p> <p>Миксер (погружной)</p> <p>Мясорубка</p> <p>Куттер или процессор кухонный</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</p> <p>Пресс для пиццы</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации)</p> <p>Термометр инфракрасный</p> <p>Термометр со щупом</p> <p>Овоскоп</p> <p>Машина для вакуумной упаковки</p> <p>Производственный стол с моечной ванной</p> <p>Производственный стол с деревянным покрытием</p> <p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p> <p>Моечная ванна (двухсекционная)</p> <p>Стеллаж передвижной.</p>
--	--	--

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 12.07.2021).

2.Сологунова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологунова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст :

электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 12.06.2021).

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471400> (дата обращения: 12.06.2021).

4. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 528 с. ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/429941> (дата обращения: 12.06.2021).

5. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496> (дата обращения: 12.07.2021).

Электронные ресурсы:

1. Портал «Еда!». - Текст: электронный// Eda-server.ru: [сайт]. — <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> (дата обращения: 12.06.2021)

2. Продукты питания. - Текст: электронный// comodity.ru : [сайт]. — <http://www.comodity.ru/grainflour/bakeryproducts/55.html> (дата обращения: 12.06.2021)

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале: «удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Пример типового задания к зачету:

1. Опишите технологический процесс приготовления праздничных тортов с использованием низкокалорийного сырья.
2. Перечислите виды кремов. Опишите ассортимент, качественные характеристики и срок хранения кремов.
3. Дайте характеристику выпеченных полуфабрикатов с использованием низкокалорийного сырья.

6. Составитель программы

Зыкова Ирина Александровна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».