

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.

подпись

20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 12 » июля 20 19 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«КРИО – КОНДИТЕР»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«КРИО-КОНДИТЕР»

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, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

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 получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597 н).

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:

Знать:

3-1 нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

3-2 рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;

3-3 виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;

3-4 принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;

3-5 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

У-1 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий;

У-2 оформлять десерты и кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У-3 готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

У-4 готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального;

У-5 соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;

У-6 оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;

У-7 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции.

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД 1 Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской продукции.

ТД 2 Презентация готовой кондитерской продукции потребителям.

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 36 академических часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и эксплуатации оборудования в организации питания.	6	4	2	-	-
2	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции	28	4	4	20	-
	Итоговая аттестация - зачет	2	-	-	-	2
	ИТОГО:	36	8	6	20	2

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
Раздел 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и эксплуатации оборудования в организации питания			6	
1	Тема 1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Содержание Нормативно-правовое обеспечение деятельности организаций питания Требования охраны труда и пожарной безопасности на предприятии Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	3-1, 3-5
2	Тема 1.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря	Содержание Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря Инструменты и весоизмерительные приборы, посуда. Правила ухода за оборудованием и инвентарем Особенности правил безопасности при использовании сосудов Дьюара	2	3-1, 3-3, 3-5
		Практическое занятие 1. Изучение различных видов фризеров для изготовления мороженого и сорбетов	2	У-5
Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции			28	
3	Тема 2.1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, напитков	Содержание Ассортимент холодных десертов (мороженое, сорбет, замороженные фрукты и др.) Ассортимент холодных напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов и напитков.	2	3-1, 3-2, 3-3
		Лабораторные занятия	20	
		Лабораторное занятие 1. Приготовление мороженого	4	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7 ТД 1
		Лабораторное занятие 2. Приготовление сорбетов	4	
		Лабораторное занятие 3. Приготовление желе	4	
		Лабораторное занятие 4. Приготовление замороженных десертов	4	
Лабораторное занятие 5. Приготовление холодных коктейлей	4			
4	Тема 2.2. Нормы расхода,	Содержание	2	3-2

	способы сокращения потерь	Нормы расхода, способы сокращения потерь Сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении		
		Практическое занятие 2. Изучение нормативной документации. Решение задач	2	У-6
5	Тема 2.3. Правила и способы сервировки стола и презентации готовой продукции	Практическое занятие 3. Правила и способы сервировки стола. Практическое занятие 4. Презентация холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с элементами шоу	2	У-7 ТД 2
Итоговая аттестация		Зачет	2	
ИТОГО			36	

3.3. Календарный учебный график

Период обучения (дни) *	Наименование раздела
1 день	Раздел 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и эксплуатации оборудования в организации питания
2 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции
3 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции
4 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции
5 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции
6 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции 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
1	2	3
Учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	Теоретические занятия	-Рабочее место преподавателя – 1 шт.; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска
Лаборатория-Учебный кондитерский цех	Практические, лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Аппарат для темперирования шоколада Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KNB2571EAC (5-скоростной, кремовый) Блендер Braun 4200-MQ9005X Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd. Весы SWN-06 Газовая горелка (для карамелизации) Конвекционная печь Куттер или процессор кухонный Лампа для карамели Льдогенератор Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь т.м. ECSI серии WD, мод. WDE900L30 Миксер (погружной) Моечная ванна (двухсекционная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) модель 5KSM125EER ARTISAN Плита мраморная 500*1000 Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 3,5

		<p>Производственный стол с моечной ванной Расстоечный шкаф Соковыжималка шнековая (для цитрусовых, универсальная) Стеллаж передвижной Стол с моечной ванной Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Фризер для мороженого \Холодильник модели "Бирюса 129 серия S Шкаф морозильный Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС) Шкаф холодильный среднетемпературный CM105-S (ШХ-0,5) Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN Инструменты и приспособления: Подставка ППК 900*900*700 EKSI Гастроемкость 11020E EKSI Гастроемкость 11040E EKSI Гастроемкость перф. 11040E-PF EKSI Доска разделочная Контейнер универсальный 431275201 Расходные материалы: сырье</p>
<p>Лаборатория-Учебный кондитерский цех</p>	<p>Итоговая аттестация - зачет</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Аппарат для темперирования шоколада Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый) Блендер Braun 4200-MQ9005X Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd. Весы SWN-06 Газовая горелка (для карамелизации) Конвекционная печь Куттер или процессор кухонный Лампа для карамели Льдогенератор Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь т.м. EKSI серии WD, мод. WDE900L30 Миксер (погружной) Моечная ванна (двухсекционная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) модель 5KSM125EER ARTISAN Плита мраморная 500*1000 Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Производственный стол с моечной ванной Расстоечный шкаф Соковыжималка шнековая (для цитрусовых, универсальная) Стеллаж передвижной Стол с моечной ванной Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Фризер для мороженого \Холодильник модели "Бирюса 129 серия S Шкаф морозильный</p>

		Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС) Шкаф холодильный среднетемпературный SM105-S (ШХ-0,5) Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 ТЕН Инструменты и приспособления: Подставка ППК 900*900*700 ЕКСИ Гастроёмкость 11020Е ЕКСИ Гастроёмкость 11040Е ЕКСИ Гастроёмкость перф. 11040Е-РФ ЕКСИ Доска разделочная Контейнер универсальный 431275201 Расходные материалы: сырье
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения 01.11.2019....)
- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 01.10.2019)
- СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (дата обращения 01.11.2019).
- Постановление Правительства РФ (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276) Правила оказания услуг общественного питания. Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения 10.11.2019).
- Профессиональный стандарт Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597 н). Режим доступа: <https://base.garant.ru/71198354/> (дата обращения 10.11.2019).

Основные источники:

- Андросов. В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. — Ч. 1: учеб. пособие для студ, учреждений сред, проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. 5-е изд., стер. [Электронный ресурс] — М. Издательский центр «Академия», 2016. — 203 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. — Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная, Н. В.Доценко]. — 5-е изд., стер.[Электронный ресурс] — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.
- Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 208 с. [Электронная версия издания]
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
2. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

Электронные ресурсы:

1. Приготовление десерта с помощью жидкого азота <https://www.youtube.com/watch?v=iuWMqAAnybY> (дата обращения 01.10.2019)
2. Готовим необычные блюда с помощью жидкого азота (репортаж) <https://www.youtube.com/watch?v=fryNkewiMss> (дата обращения 01.10.2019)
3. Готовим мороженое с помощью жидкого азота <https://www.youtube.com/watch?v=FwMoHVzJEFY> (дата обращения 01.10.2019)
4. Десерт на жидком азоте дыхание дракона <https://www.youtube.com/watch?v=AoyPLTOiwJc> (дата обращения 01.10.2019)
5. 10 холодных десертов, лакомство для всей семьи в разгар жаркого лета <https://apteka24chasa.ru/holodnye-deserty.html>(дата обращения 01.10.2019)
6. Домашнее мороженное. Режим доступа: <https://sweetcold.ru/> (дата обращения 01.10.2019)
7. Экспертиза и тесты. Тест морожениц – Густо и сладко, ешь без остатка. Режим доступа: https://btest.ru/tests/test_morozhenic_gusto_i_sladko_esh_bez_ostatka/ (дата обращения 01.10.2019)

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

Типовое задание для зачёта:

Время выполнения – 2 часа

Описание	Приготовить 1 порцию желе
Подача	Объем порции блюда - минимум 200 гр. максимум 350 гр. Сахарный песок, ванилин, желатин, фруктовый сок, сметана, молоко, вода, корица молотая, какао-порошок. Использование при подаче несъедобных и дополнительных компонентов, вспомогательного инвентаря не допускается
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с преподавателем непосредственно перед началом зачета, за исключением аналогичного имеющемуся в лаборатории

Критерии оценки

«зачтено»	Блюдо достаточно сладкое, консистенция студнеобразной формы без комочков не растворившегося желатина,
«не зачтено»	Блюдо недостаточно сладкое, нехарактерной консистенции (не застыло или очень густое, попадаются кусочки желатина, имеет не привлекательный внешний вид

6. Составители программы

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Стародуб Ирина Владимировна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»