

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
« 16 » _____ 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.
подпись
« 16 » _____ 20 19 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ШОКОЛАТЬЕ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ШОКОЛАТЬЕ»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности 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 получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности или повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н);
- спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело».

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 Ассортимент кондитерских изделий из шоколада;
- 3-2 Методы темперирования кувертюра вручную;
- 3-3 Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;
- 3-4 Рецепт и современные технологии приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции;
- 3-5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- 3-6 Особые меры безопасности при работе с шоколадом и его производными;
- 3-7 Принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям;
- 3-8 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

У-1 Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения;

У-2 Работать с белым, молочным и темным кувертюром;

У-3 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных шоколадных изделий;

У-4 Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик;

У-5 С точностью изготавливать шоколад в соответствии с указанной массой и размерами;

У-6 Изготавливать и эффективно применять ганаш;

У-7 Соблюдать при приготовлении шоколадной продукции требования к качеству и безопасности её приготовления;

У-8 Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи.

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД 1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления шоколадной продукции.

ТД 2 Изготовление и оформление шоколадной продукции стандартного ассортимента.

ТД 3 Изготовление и оформление фирменной шоколадной продукции.

ТД 4 Презентация готовой шоколадной продукции потребителям.

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	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. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе	10	3	1	6	
2	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	24	-	-	24	
3	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2
	Итого	36	3	1	30	2

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ГД
1	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе		10	
1.1	Тема 1.1. Ознакомление с лабораторией «Учебный кондитерский цех». Вводный инструктаж	Содержание Знакомство с лабораторией «Учебный кондитерский цех», нормативными документами. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада.	1	3-6, 3-8
1.2	Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении изделий и скульптур из шоколада	Практическое занятие Подготовка к изготовлению изделий и скульптур из шоколада. Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных изделий и скульптур из шоколада. Расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления изделий и скульптур из шоколада. Взаимозаменяемость сырья	1	У-3, У-7, ТД 1
1.3	Тема 1.3. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада из какао-порошка	Содержание Ассортимент кондитерских изделий из шоколада Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление Приготовление какао тертого. Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом Технику моделирования из различных материалов (пластичный шоколад) Техники и методы моделирования, формования, окрашивания шоколада Методы темперирования кувертюра Виды технологического оборудования, используемого при производстве шоколадной продукции, технические характеристики и условия его	2	3-1, 3-2, 3-3 3-4, 3-5

		эксплуатации Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, мини тортов и пtiфуров		
		Лабораторное занятие №1 Приготовление шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Применение ганаша Использование разжижителей Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании, изготовления белого шоколада.	6	У-3, У-6, У-7 У-9, ТД 1
2	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		24	
2.1	Тема 2.1. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, нарезных конфет	Лабораторное занятие №2 Приготовление конфет погружным способом Приготовление начинок для конфет Приготовление корпусных конфет с применением декорирующих технологий	6	У-3, У-4, У-7 ТД 1, ТД 2 ТД 3
		Лабораторное занятие №3 Методы приготовления конфетных масс. Приготовление нарезных конфет. Приготовление начинок для конфет	6	У-3, У-4, У-7 ТД 1, ТД 2
2.2	Тема 2.2. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада	Лабораторное занятие №4 Приготовление пластичной шоколадной массы. Темперирование шоколада различными способами	6	У-1, У-2, У-3 ТД 1, ТД 3
2.3	Тема 2.3. Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада. Скульптуры и цветы из шоколада	Лабораторное занятие №5 Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада Технология изготовления цветов из горького шоколада Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада Технология изготовления композиций из шоколада Технология приготовления сложных цветов из шоколада Презентация шоколадной продукции потребителям	6	У-3, У-5 ТД 1, ТД 3 ТД 4
3	Итоговая аттестация	Зачет	2	У-4, У-5, У-7, ТД 1, ТД 2
	Итого		36	

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

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
2 день	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
4 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
5 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
6 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной 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, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, - маркерная доска
Лаборатория по компетенции «Кондитерское дело»	Практические, лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер (для тонкого Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки щнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105- S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P

		Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN
Лаборатория по компетенции «Кондитерское дело»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер (для тонкого Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для citrusовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2014. – 299 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «Академия», 2017.- 316 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие– М.: «Академия», 2017. – 107 с.

Дополнительные источники:

1. Справочник кондитера. – М.: «Экономические новости», 2013.
2. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2018. 220 с.
3. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
4. Прохоров В. Рецептуры для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2013.

Электронные ресурсы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
2. 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>

3. 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).

4. 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).

5. Энциклопедия «Большая Российская Кулинария». Режим доступа: <http://supercook.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

6. Готовим.Ру. Режим доступа: <https://www.gotovim.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

7. Банк рецептов. Режим доступа: <https://www.bankreceptov.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

8. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Режим доступа: <https://worldskills.ru> (дата обращения 01.11.2019).

9. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс. Компетенция 34 WSI Кондитерское дело. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies> (дата обращения 01.11.2019).

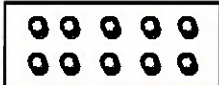
10. Шоколатье.ру. Режим доступа: <https://www.chocolatier.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

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 двухбальной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

Типовое задание для зачёта:

1. Практическое задание (примерное)

	Трюфель
Описание	Приготовить классический трюфель (отсадка с помощью кондитерского мешка) глазированный шоколадом);
Подача	10 шт одного вида, согласно заданной теме , массой не более 15 грамм 

Время выполнения – 2 часа.

Критерии оценки практического задания

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Время подачи соответствует заданию	0,5	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0,5	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1,5	
Технологический процесс	1	
Темперирование/ блеск	2	
Техника формовки/отделки	2	
Общее впечатление (конфеты)	1	
Техники (отсадки)	1	
Использование темперированного шоколада	0,5	
Отражение темы (конфеты)	1	
Текстура начинки	2	
Вкус	2	
Количество	0,5	
Вес	0,5	
Всего	16	

«зачтено»	16 - 7 баллов
«не зачтено»	Менее 7 баллов

6. Составители программы

Ворон Елена Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ», эксперт Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019

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