

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

Принята на заседании
педагогического совета
от «_31_»__08__2022__ г.
Протокол № __1__



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»
_____ В.М.Харламов
«_31_»__08__2022__ г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

г. Людиново, 2022 г.

Программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по компетенции «Кондитерское дело» (далее программа ДПО) разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 12901 Кондитер, Профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н, стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

1.1. Область применения программы ДПО повышения квалификации

Обучение по программе дополнительного профессионального образования повышения квалификации по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется посредством освоения модулей. Структура программы включает пять модулей, освоение которых происходит через выполнение практических и лабораторных работ.

Оценка уровня освоения программы ДПО повышения квалификации проводится по результатам текущей аттестации - выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате квалификационного экзамена

Программа ДПО повышения квалификации может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

1.2. Цели и задачи программы - требования к результатам освоения

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы ДПО повышения квалификации должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1 - разработки ассортимента муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом
- ПО 2 - разработки ассортимента конфет погружным способом, корпусных конфет
- ПО 3 - разработки ассортимента сложных композиций из шоколада
- ПО 4 - разработки ассортимента сложных изделий из мастики и марципана
- ПО 5 - разработки ассортимента сложных изделий из карамели
- ПО 6 - выполнения технологического процесса приготовления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом
- ПО 7 - выполнения технологического процесса приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет
- ПО 8 - выполнения технологического процесса приготовления сложных композиций из шоколада
- ПО 9 - выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из мастики и марципана
- ПО 10 - выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из карамели
- ПО 11 - оформления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом
- ПО 12 - оформления конфет, приготовленных погружным способом и корпусных конфет
- ПО 13 - оформления сложных композиций из шоколада
- ПО 14 - оформления сложных изделий из мастики и марципана
- ПО 15 - оформления сложных изделий из карамели

уметь:

- У 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции
- У 2 - выбирать различные способы и приемы приготовления, и готовить различные выпечные и отделочные полуфабрикаты для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции;
- У 3 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий
- У 4 - приготавливать различные начинки, наполнители для конфет
- У 5 - темперировать шоколад
- У 6 - владеть техникой работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции
- У 7 - владеть техниками отделки сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции: глазировать, выполнять роспись королевской глазурью, обсыпать, декорировать карамелью, шоколадом, мастикой и т.д.
- У 8 - использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре
- У 9 - владеть техниками моделирования из марципана и мастики, карамели
- У 10 - подать кондитерские изделия в соответствии со стилем обслуживания
- У 11 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции
- У 12- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- У 13- соблюдать санитарные требования

У 14- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами

знать:

- 3 1 - актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий
- 3 2 - особенности национальных традиций
- 3 3 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- 3 4 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- 3 5 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- 3 6 - ассортимент сложных выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции
- 3 7 - технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- 3 8 - способы и правила темперирования шоколада
- 3 9 - методы приготовления композиции из шоколада
- 3 10 - температурный режим и правила приготовления корпусных и нарезных конфет, трюфелей
- 3 11 - основные критерии оценки качества сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- 3 12 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных кондитерских изделий
- 3 13- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями
- 3 14- принципы и приемы презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- 3 15- требования к безопасности хранения сложных кондитерских изделий
- 3 16- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

1.3. Количество часов на освоение программы ДПО повышения квалификации

Общее количество часов на освоение программы – **196** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – **196** часов:

Модуль 1 – 56 часов

Модуль 2 – 14 часов

Модуль 3 – 42 часа

Модуль 4 – 28 часа

Модуль 5 – 48 часа

- итоговая аттестация – **8** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Кондитерское дело», обеспечивающей формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Проводить приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, пtifур, десертов с соусом

ПК 1.2 Проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет

ПК 1.3 Проводить приготовление сложных композиций из шоколада

ПК 1.4 Проводить приготовление сложных изделий из марципана, мастики

ПК 1.5 Проводить приготовление сложных изделий из карамели

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

3.1. Тематический план программы ДПО повышения квалификации по компетенции «Кондитерское дело»

Коды профессиональных компетенций	Наименования модулей компетенции	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4	5
ПК 1.1	Модуль 1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	56	56	46
ПК 1.2	Модуль 2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	14	14	4
ПК 1.3	Модуль 3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	42	42	38
ПК 1.4	Модуль 4 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	28	28	20
ПК 1.5	Модуль 5 Технология приготовления сложных изделий из карамели	48	48	44
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8	
	ИТОГО	196	196	152

3.2. Содержание программы ДПО повышения квалификации по компетенции «Кондитерское дело»

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
Модуль 1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур		56	
Тема 1.1	Содержание	56	
Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре	Теоретическая подготовка	10	
	1 Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора	6	31-37, 311
	2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям	4	312-316
	Практические занятия	4	ПК 1.1, ПО 1, ПО 6,
	1 Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья для разработки изделий: муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре	2	ПО 11, У1-У3, У7, У8, У10-У14
	2 Практическое занятие № 2. Составление технико-технологической карты на тематические торты, антреме, десерты с соусом, птифуры	2	
	Лабораторные работы	42	
	1 Лабораторная работа № 1. Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме	6	
	2 Лабораторная работа № 2. Технология приготовления птифур	6	
	3 Лабораторная работа № 3. Технология приготовления десертов с соусом	6	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	4	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре	6	
	5	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе фруктовых пюре	6	
	6	Лабораторная работа № 6. Оформление и декорирование торта, антреме королевской глазурью с применением техники - роспись	6	
	7	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур»</i>	6	
Модуль 2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет			14	
Тема	2.1	Содержание	14	
Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет		Теоретическая подготовка	10	
	1	Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	6	31-35, 310, 311
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям	4	312-316
	Практические занятия		4	ПК 1.2, ПО 2, ПО 7, ПО 12, У1-У3, У4, У10-У14
	1	Практическое занятие № 3. Расчет количества сырья для разработки конфет погружным способом, корпусных конфет	2	
	2	Практическое занятие № 4. Составление технико-технологической карты на конфеты погружным способом, корпусные конфеты	2	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З	
1	2	3	4	
Модуль 3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада		42		
Тема 3.1 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	Содержание	42		
	Теоретическая подготовка	4		
	1	Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада	2	31-35, 38, 39, 311
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада	2	312-316
	Практические занятия		2	ПК 1.3, ПО 3, ПО 8, ПО 13, У1-У3, У5-У7, У10-У14
	1	Практическое занятие № 5. Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике	2	
	Лабораторные работы		36	
	1	Лабораторная работа № 7. Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада	6	
2	Лабораторная работа № 8. Разработка дизайна и технология изготовления композиции из молочного шоколада	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	3	Лабораторная работа № 9. Разработка дизайна и технология изготовления композиции из горького шоколада	6	
	4	Лабораторная работа № 10. Темперирование белого, молочного и горького шоколада	6	
	5	Лабораторная работа № 11. Изготовление конструкции из шоколада	6	
	6	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных композиций из шоколада»</i>	6	
Модуль 4 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики			28	
Тема 4.1 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	Содержание		28	
	Теоретическая подготовка		8	
	1	Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора	4	31-35, 311
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из марципана, мастики	4	312-316
	Практические занятия		2	ПК 1.4, ПО 4, ПО 9, ПО 14, У1-У3, У9-У14
	1	Практическое занятие № 6. Разработка дизайна изделий согласно заданной тематике	2	
	Лабораторные работы		18	
1	Лабораторная работа № 12. Технология изготовления сформованных вручную изделий из марципана, мастики (фигурки, животные, фрукты)	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
	3 Лабораторная работа № 13. Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники окрашивания	6	
	5 Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики»	6	
Модуль 5 Технология приготовления сложных изделий из карамели		48	
Тема 5.1 Технология приготовления сложных изделий из карамели	Содержание	48	
	Теоретическая подготовка	4	
	1 Техника работы с карамелью: литье - отливка деталей и конструкций; выдувание - создание объемных форм; лепка - цветы, фигурки и т.д.	2	31-35, 311
	2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели	2	312-316
	Практические занятия	2	ПК 1.5, ПО 5, ПО 10, ПО 15, У1-У3, У9-У14
	1 Практическое занятие № 7. Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике. Составление технико-технологической карты на фигуры из карамели	2	
	Лабораторные работы	42	
	1 Лабораторная работа № 14. Техника работы с карамелью, изомальтом	6	
	2 Лабораторная работа № 15. Лепка из карамели	6	
	3 Лабораторная работа № 16. Литье и конструирование из карамели	6	
4 Лабораторная работа № 17. Техника росписи по пастилажу	6		
5 Лабораторная работа № 18. Цветы и ленты из карамели	6		
6 Лабораторная работа № 19. Оригинальные дизайнерские решения в карамели	6		
7 Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных изделий из карамели»	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
<i>Итоговая аттестация – квалификационный экзамен</i>		8	
Всего:		196	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации реализуется в лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Модуль	Оборудование	Инструменты
<p>Модуль 1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур</p>	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф шоковой заморозки - стол морозильный - стол с охлажденным шкафом - стол с моечной ванной - плита индукционная - весы электронные порционные - конвекционная хлебопекарная печь - миксер - сито металлическое 	<ul style="list-style-type: none"> - миксер - форма для торта кольцо диам 260 мм - форма для торта кольцо диам 220 мм - форма для торта кольцо диам 280 мм - скребок нерж.сталь 15x11 см нерж.сталь - силиконовые кисти - нож универсальный 145 мм - пластмассовый скребок «Трапеция» - набор металлических насадок (большой) - силиконовый коврик для создания кружев 300*400 - факел (горелка) - решётка для работы с шоколадом и глазурью - мешки кондитерские одноразовые 300x180 мм - мешки кондитерские одноразовые 400x200 мм - пергамент в рулоне - подложка золотая 26 см - лопатка-палетка 26x4см нерж.сталь
<p>Модуль 2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет</p>	<ul style="list-style-type: none"> - стеллаж - миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - мешки кондитерские одноразовые - лопатка-палетка
<p>Модуль 3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада</p>	<ul style="list-style-type: none"> - миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - миксер - мешки кондитерские одноразовые - пергамент в рулоне
<p>Модуль 4 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики</p>	<ul style="list-style-type: none"> - весы электронные порционные 	<ul style="list-style-type: none"> - нож для мастики 1 лезвие пика, сталь - выемка с плунжером и штампом «РОМАШКА» (d 5 см) - выемка с плунжером и штампом «СИРЕНЬ» (3,8 см) - выемка с плунжером и штампом «ЛИСТ РОЗЫ» (4*2,5 см) - выемка с плунжером и штампом «ЛИСТ РОЗЫ» (3,2*2 см) - выемка с плунжером и штампом

		«ЛИСТ РОЗЫ» (2,5*1,5 см) - подставка для сушки цветов (1 шт.)
Модуль 5 Технология приготовления сложных изделий из карамели	- стол с охладж.шкафом - стол с моечной ванной	- коврик силиконовый 52x32см Matfer - металлическая форма - Круг, 10см. (1Н5x10RU) - металлическая форма - Круг, 12см. (1Н5x12RU) - металлическая форма - Круг, 14см. (1Н5x14RU) - металлическая форма - Круг, 16см. (1Н5x16RU) - металлическая форма - Круг, 18см. (1Н5x18RU) - металлическая форма - Круг, 20см. (1Н5x20RU) - металлическая форма - Круг, 24см. (1Н5x24RU)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. - изд. 4-е. - Ростов н/Д: Феникс, - 2015. - 325 с. (**Модуль 1**)
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Академия, 2015. - 384 с. (Модули 1-5)
3. А.С.Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник, 400 с., 2013 г.

Дополнительная литература

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - 12-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с. (**Модули 1-5**)
5. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - М.: Академия, 2014. - 64 с. (**Модули 1-5**)

Законодательные и нормативные документы

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер, закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М.: Гросс Медиа, 2006. - 192 с.
7. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
8. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М.: Гросс Медиа, 2006. - 192 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. - М.: Издательство стандартов, - 12с.
10. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ.01.01.2015. - М.: Издательство стандартов, 2015. - 8с.
11. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]: Введ.2016-01.01. - М.: Издательство стандартов, 2014. - 12с.
12. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Т ребования к персоналу [Текст]: Введ.2016-01.01. - М.: Издательство стандартов, 2016. - 10с.

13. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Текст]: Введ. 2008-15-12. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 9 с.

14. ГОСТ 32971-2014. Производство сахара. Термины и определения [Текст]: Введ. 2015-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2016. - 9 с.

15. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия [Текст]: Введ. 2013-01-01. - М.: Издательство стандартов, 2013. - 11 с.

16. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия [Текст]: Введ. 2016-01-01. - М.: Издательство стандартов, 2016. - 16 с.

Словари и справочники

17. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Текст]: - М.: Хлебпродинформ, 2000. – 250 с.

Материалы периодической печати

17. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Электронные образовательные ресурсы

18. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru – (дата обращения 01.08.2016).

19. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tsf2000.ru – (дата обращения 01.08.2016).

20. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практические и лабораторные занятия проводятся в лаборатории «Учебный кондитерский цех». Теоретическая подготовка оценивается в формате тестирования, по результатам которого выставляется зачет. По завершении каждого модуля слушатели проходят текущую аттестацию в формате конкурсных испытаний/практических заданий. Программа ДПО повышения квалификации завершается квалификационным экзаменом. При успешном освоении программы ДПО повышения квалификации, слушателям выдается удостоверение.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы по компетенции «Кондитерское дело» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Контроль и оценка результатов освоения программы по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, текущей аттестации (конкурсных испытаний/ практических заданий) и итоговой аттестации (квалификационного экзамена)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания № 1, 2; - выполнения лабораторных работ № 1-6; - выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)
ПК 1.2. Проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с 	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического

	<p>инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении конфет погружным способом, корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию конфет погружным способом, корпусных конфет; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 	<p>задания № 3, 4;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения лабораторных работ № 7-12; - выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление сложных композиций из шоколада</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных композиций из шоколада в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных композиций из шоколада, в соответствии с инструкциями и регламентами организации 	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания № 5; - выполнения лабораторных работ № 13-18; - выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных композиций из шоколада в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию сложных композиций из шоколада; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление сложных изделий из мастики, марципана</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных изделий из мастики, марципана в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных изделий из мастики, марципана, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных изделий из мастики, марципана в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию сложных изделий из мастики, марципана; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами 	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания № 6; - выполнения лабораторных работ № 19-22; - выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

	организации питания	
ПК 1.5 Проводить приготовление сложных композиций из карамели	<p>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных композиций из карамели в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных композиций из карамели, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных композиций из карамели в соответствии с инструкциями и регламентом;</p> <p>- производит оформление, подачу и презентацию сложных композиций из карамели;</p> <p>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания № 7; - выполнения лабораторных работ № 23-28; - выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание); - выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

Составители программы:

Чеботарева Л.Ю. - методист

Королева С.Я. – преподаватель специальных дисциплин

