



## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер», на основе профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер 549, направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего в целях совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

Уровень квалификации 4

Срок обучения 72 часа

Форма обучения очная, очно-заочная

## СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

«Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер», разработана в образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597 для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

### 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер», уровень квалификации 4, предназначена для лиц, ранее уже имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер 549, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Программа относится к профессиональной деятельности «Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания», код 33.010. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания».

Относится к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

(код ОКВЭД\*(2)) (наименование вида экономической деятельности)

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;

- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г. №597н)
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее 4уровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

*Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)*

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
В	3.2 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	3.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			3.2.2Изготовление, оформление и	В/02.4	

			презентация кондитерской и шоколадной продукции		
--	--	--	---	--	--

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 4 уровня квалификации «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента».

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ПК <sub>по1</sub> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК <sub>по2</sub> Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

#### **ПК<sub>по1</sub> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе**

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД3.2.1.1	ПО 1.1.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
			Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
ТД3.2.1.2	ПО 1.2.	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием	Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса.
			Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования
			Избегать перепроизводства и

			утилизировать излишки при изготовлении других изделий
ТДЗ.2.1.3	ПО 1.3.	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
			Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
ТДЗ.2.1.4	ПО 1.4.	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
ТДЗ.2.1.5	ПО 1.5.	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе	Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока.
ТДЗ.2.1.6	ПО 1.6.	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
			Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
			Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам
			Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
ТДЗ.2.1.7	ПО 1.7.	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя

			Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
У3.2.1.1	У1.1	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию
У3.2.1.2	У1.2	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание
			Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
У3.2.1.3	У1.3	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
			Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
У3.2.1.4	У1.4	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Работать в рамках данной темы
			Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
У3.2.1.5	У1.5	Осуществлять контроль	Следовать подробным

		выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.1.1	3 1.1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Законодательство и передовая практика в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
			Стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
			Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними
3 3.2.1.2	3 1.2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Причины порчи пищевых продуктов
			Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
			Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
			Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продукт
			Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
3 3.2.1.3	3 1.3	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты
			Принципы применения разрыхлителей при изготовлении

			миниатюр, порционных пирожных, выпечки
			Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
			Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки
			Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
3 3.2.1.4	3 1.4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции	Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения
			Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
3 3.2.1.5	3 1.5	3 1.5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке	Обращение с сырьем с соблюдением технологий производства
			Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
			Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче десертов
3 3.2.1.6	3 1.6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции	Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции
			Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
			Эффективность и уместность использования изделий ручной
3 3.2.1.7	3 1.7	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых	Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур



		качеств кулинарной продукции	
3 3.2.1.8	3 1.8	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени

## **ПКпо2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс</b>
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции	Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия
			Создавать широкий ряд гато, отражающий художественный вкус и новаторское мышление
			Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента	Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: Сухие кексы и выпечку; Глазурованные бисквиты и выпечку; Муссы; Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч. ; Декоративные элементы; Фрукты
			Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов

			<p>бисквитов и украшений</p> <p>Изготавливать широкий ряд антреме с сочетанием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов</p> <p>Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором</p>
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции	Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций
			Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
			Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций
			Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции	Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные
ТД 3.2.2.6	ПО 2.6	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы
			Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки

			зрения форм и цветовой композиции
ТД 3.2.2.7	ПО 2.7	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни
			Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
			Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
			Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
			Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
У 3.2.2.1	У 2.1	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
			Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов
			Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров
У 3.2.2.2	У 2.2	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию	Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
			Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
			Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая

			стандарты качества
У 3.2.2.3	У 2.3	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий	Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
			Работать с белым, молочным и темным кувертюром
			Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
			Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия
			Изготавливать и эффективно применять ганаш
			Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.)
У 3.2.2.4	У 2.4	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
			Вручную изготовить формы нужного размера и массы
			Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
			Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами

			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
			Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную
У 3.2.2.5	У 2.5	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
У 3.2.2.6	У 2.6	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального	Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник
			Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
			Изготавливать торты, антреме, десерт на тарелке высокого качества с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами
			Изготовить широкий ассортимент миниатюр, порционных пирожных и птифуров
			Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
			Стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
			Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя

			Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
У 3.2.2.7	У 2.7	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
			Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
			Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
У 3.2.2.8	У 2.8	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции	Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
			Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета
У 3.2.2.9	У 2.9	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства	Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы
			Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
			Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
У 3.2.2.10	У 2.10	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
У 3.2.2.11	У 2.11	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
3 3.2.2.1	3 2.1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Законодательство и передовая практика в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде

3 3.2.2.2	3 2.2	3 2.2 Организация питания, в том числе диетического	Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
			Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
			Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
3 3.2.2.3	3 2.3	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	Современные технологии в профессиональной сфере;
			Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
			Обширный ряд современных видов тортов, гато, антреме
			Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
			Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
			Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
			Методы темперированиякувертюра вручную
			Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров
			Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм

3 3.2.2.4	3 2.4	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов	Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непланируемых результатов
			Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме, десерта на тарелке
			Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
			Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами
3 3.2.2.5	3 2.5	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними
			Специализированные инструменты для изготовления антреме, десерта на тарелке
			Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
			Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами
3 3.2.2.6	3 2.6	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
			Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
			Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с современными тенденциями



3 3.2.2.7	3 2.7	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	<p>Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</p> <p>Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</p>
-----------	-------	--	---

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

#### 4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания не вошедшие в программу	Образованная дисциплина
ПК по 1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ПО 1.1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции			У1.1 Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции	<b>Практические работы:</b> - Составление технологических схем и карт на разные виды крема - Составить портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию <b>Лабораторные работы:</b> - Приготовление по технологическим картам: фигурного печенья сложной формы, кексы с помадкой, тартинки с лимонным заварным кремом. Рисование	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов, кондитерских изделий. 3. Проверка органолептически м способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. 4. Приготовление с использованием различных технологий и варианты	З 1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	
	ПО 1.2. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием		У1.2 Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции					
	ПО 1.3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и	З 1.4 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов	У1.3 Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в					

шоколадной продукции		о производстве кондитерской и шоколадной продукции	соответствии с имеющимися условиями хранения	элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика - Приготовление по технологическим картам: бисквитного печенья для десерта тирамису, рулет бисквитный с кремом, пирожное буше. Рисование	оформления простых и сложных основных отделочных полуфабрикатов, кондитерских изделий 5. Определение их соответствия технологическим требованиям. 6. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептически м способом.	продукции разнообразного ассортимента	
ПО 1.4. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции							
ПО 1.5. Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе		З 1.3 Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской	У1.4 Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции	элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика; - Приготовление по технологическим картам: профитроли с творожным кремом, эклеры с шоколадной глазурью, заварное кольцо с цветной помадкой. Рисование		З 1.8 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
		З 1.5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и					

			шоколадной продукции, при их тепловой обработке		элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика;			
			З 1.6 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции		- Приготовление по технологическим картам: цветной меренги, безе разной конфигурации с отделкой кремом, шоколадные макарони с начинкой.			
			З 1.7 Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции		Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика;			
	ПО 1.7. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха				-Приготовлени, оформление и подготовка к реализации бисквитного торта;			
					-Приготовлени, оформление и			

	ПО 1.6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции		3 1.2 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	У1.5 Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	подготовка к реализации торта антреме; -Приготовлени, оформление и подготовка к реализации птифур; -Приготовлени, оформление и подготовка к реализации пирожных с глазурью;			
ПК по 2 Изготовле ние, оформлени е и презентаци я кондитерс кой и шоколадно й продукции	ПО 2.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции		3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов	У 2.9 Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства	- Изготовление кондитерских изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж;		3 2.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	
	ПО 2.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции			У 2.7 Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	- Изготовление шоколадных конфет; - Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада,		3 2.2 Организация питания, в том числе диетического	
	ПО 2.3 Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции		3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и	У 2.1 Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и		3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и	

стандартного ассортимента		шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь			лепка из шоколада; - Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина и т.д.;		шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	
				У 2.2 Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию				
ПО 2.4 Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции				У 2.8 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции	- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)			
				У 2.5 Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов				

	ПО 2.5 Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции			У 2.3 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий				
	ПО 2.6 Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь			У 2.4 Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения				
	ПО 2.7 Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям		З 2.6 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	У 2.6 Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального				
				У 2.10 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние				



				на выбор и оформление кондитерской шоколадной продукции				
				У 2.11 Составлять портфолио кондитерскую шоколадную продукцию на и				

## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки в часах по неделям, месяцам, годам		
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс(4 курс)		
					Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1(6)	2(7)	
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер»			72		72	26		
МДК.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	→→→→	→→→,2*	8	-	8	2	8	
МДК.02	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции			50	-	20	30	50	
МДК.03	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	→→→,2***		2	-	2		2	
УП	Учебная практика	→→→,2***		12	-	12		12	
ПП	Производственная практика	→→→,2***							

**6. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям**  
**служащих «Кондитер»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	ОК и ПК
<b>МДК.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 1</b> Требования охраны труда и техники безопасности. Организация рабочего места.	<b>Содержание</b>	6	6	
	1. Требования охраны труда и техники безопасности. 2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции. 3. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами. 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.			ПК 5.1.-5.5
	<b>Практическая работа № 1</b>	2	2	
<b>МДК.02 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</b>		<b>50</b>	<b>50</b>	
<b>Тема 1</b> Торты, антреме, десерт на тарелке	<b>Содержание</b>	6	6	
	1. Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке 2. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. 3. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки 4. Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. 5. Способы и приемы отделки и декорирования 6. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. 7. Принципы утонченного художественного оформления готовых			ПК 5.1.-5.5

	изделий. 8. Проектирование. Разработка технологических карт тортов, антреме в соответствии с поставленной задачей.			
	<b>Лабораторная работа №1,2</b>			
	Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке.	12	12	
<b>Тема 2</b> Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	1. Современное пирожное – тенденции и инновации. 2. Современные выпеченные и отделочные полуфабрикаты для пирожных. Современные профессиональные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров. 3. Ассортимент продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров 4. Варианты сборки изделий в силиконе. 5. Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой; Многослойность. 6. Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования. 7. 2. Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры использования начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования. 8. Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.			ПК 5.1.-5.5
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров.	6	6	ПК 5.1.-5.5
<b>Тема 3</b> Кондитерские изделия и шоколад	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	1 Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао – масла. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом 2. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада. Конфеты ручной работы: корпусные,			ПК 5.1.-5.5

	<p>нарезные, трюфели.</p> <p>Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаш, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.</p>			
	<p><b>Лабораторная работа № 4</b> Изготовление конфет</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание</b>	4	4	
Лепка из различных материалов	<p>1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм. Инструменты и материалы для лепки. Сахарная мастика (моделпасты), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания. Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).</p> <p>2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p><b>Лабораторная работа № 5</b> Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики), шоколадной массы. Подготовка (мастики, марципана, моделпасты). Приготовление шоколадной массы для лепки. (распределение массы, окрашивание элементов, лепка элементов, сборка деталей).</p>	6	6	
<b>МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</b>		2	2	
<b>Тема 1</b> Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.	2	2	
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		12	12	
<b>Тема</b> Приготовление и оформление тортов, антреме, десерт на тарелке	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов, антреме, десерт на тарелке</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты</li> </ul>	6	6	ПК 5.1.-5.5

	<p>оформления тортов, антреме, десерт на тарелке</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>			
<p><b>Тема</b> Приготовление и оформление миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>- Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<b>Консультация для подготовки к теоретической части квалификационного экзамена по профессии Кондитер</b>		2	2	
<b>Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии Кондитер</b>		6	6	
<b>Учебная практика по профессии КОНДИТЕР</b>		12	12	
<b>Консультация к квалификационному экзамену по профессии Кондитер</b>		2	2	
<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии Кондитер</b>		8	8	

## 6.1. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Виды практик	Тема практик	Виды работ	Объем часов
Учебная практика	<p><b>Тема</b> Приготовление и оформление тортов, антреме, десерт на тарелке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов, антреме, десерт на тарелке</li> <li>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов, антреме, десерт на тарелке</li> <li>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6
	<p><b>Тема</b> Приготовление и оформление миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</li> <li>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления миниатюр, порционных пирожных, птифур, кондитерских изделий и шоколад</li> <li>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6
		<b>Всего</b>	<b>12</b>