

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Директор АНО ДПО
«Школа ресторанный менеджмента»



В.А.Н. Черевиченко

«05» сентября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
НОЦ «Институт непрерывного
образования»


Е.В. Мошкина
2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для кондитеров
«КОНДИТЕР 2.0»
(код ОКЗ: 7512)

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Кондитер 2.0» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет углубить знания в кондитерском искусстве. Освоить современные техники приготовления десертов, изучить нетрадиционные начинки, тонкости при сочетании вкусов и необычные варианты оригинального оформления. Под руководством шеф-кондитеров будет приготовлено 10 видов десертов на специализированной кухне с новейшим оборудованием, согласно мировым трендам.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 № 597н (далее профессиональный стандарт);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.2. Цель программы

Цель программы — совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области кондитерского искусства.

1.3. Компетенции (трудовые функции)

В соответствии с профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер», методы и формы обучения по программе направлены на формирование следующих трудовых функций:

- В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший программу, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

РО2. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента.

РО3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

РО4. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции.

РО5. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

1.5. Категория слушателей

Лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, работающие по профессии кондитер.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

На программы принимаются лица старше 18 лет, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 80 часов.

1.8. Форма обучения

Очная.

1.9. Форма реализации

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению

Аудитория либо цех, соответствующая санитарным нормам общественного питания, оснащенный профессиональным оборудованием: конвекционные печи, планетарные миксеры, мясорубочное оборудование, тепловые, духовые/паровые шкафы и холодильное оборудование, индукционные или электрические печи, оборудования для нарезки и обработки продуктов и т.д., а также необходимый для процесса мелкий инвентарь (ножи, доски, кухонная утварь и посуда, инструменты для разделки и обработки мяса, рыбы, птицы, овощей и т.д.); продукты, в соответствии с калькуляционными картами.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

Особенности построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Кондитер 2.0»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- выполнение итоговых аттестационных работ по реальному заданию.

1.12. Документ об образовании: удостоверение повышения квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1	Теория бисквитного теста. Роль ингредиентов, основные технологии приготовления, разрыхлители. Практическая часть: бисквит дакуаз, бисквит Джоконда, бисквит муалё, заварной японский бисквит.	10	9	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
2	Теория заварного теста. Роль ингредиентов и технология приготовления, выбор режима выпекания, подготовка под делительное замораживание. Практическая часть: профитроли, эклеры, пирожные «шпу» с песочным кракелином.	9	8	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
3	Теория гелеобразователей. Особенности работы с основными (желатин, пектин, агар-агар, крахмал) и альтернативными видами стабилизаторов. Принципы выбора стабилизатора для десерта. Практическая часть: конфи, кремё, компоте, зеркальные глазури, нелипнущая глазурь на фруктовом пюре.	8	7	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
4	Теория песочного теста. Основные разновидности: пате суке, пате сабле, пате лизе. Основные технологии приготовления: саботирование, эмульгирование. Различные техники формирования тартов и тарталеток. Практическая часть: тарт, тарталетки.	10	9	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
5	Теория эмульсий. Основы технологии эмульгирование кремов.	8	7	1	Платформа Ispring	PO1-PO5

	Практическая часть: классические и взбитые ганаша, заварные кремы.					
6	Основы приготовления муссовых тортов и пирожных. Базовые понятия теории муссов: разновидности основ и аэрации. Правила компоновки слоев, технологии сборки, покрытия и хранения десерта. Практическая часть: муссовый торт, муссовое пирожное.	13	12	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
7	Теория шоколада. Шоколад как продукт: история, происхождение, состав, молекулярная структура. Темперирование. Изготовление корпусных конфет и базового шоколадного декора.	9	8	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
8	Теория меренги. Основные технологии приготовления, их свойства и различия. Практическая часть: макарон.	11	10	1	Платформа Ispring	PO1-PO5
	Итоговый контроль (квалификационный экзамен)	2	-	2		PO1-PO5
	ИТОГО	80	70	10		

2.2 План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	Планирование. Прогнозирование. Чтение регламентов	Работа с технологическим оборудованием
PO2. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента.	Планирование. Принятие решений	Работа с технологическим оборудованием.
PO3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.	Чтение регламентов. Поиск и выделение необходимой информации. Умение анализировать и синтезировать новые знания	Работа с технологическим оборудованием. Работа с технико-калькуляционными картами
PO4. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции.	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы	Работа с технико-калькуляционными картами
PO5. Оформлять десерты,	Структурирование знаний.	Работа с технико-

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.	Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы	калькуляционными картами

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы.

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме на платформе Ispring: просмотр лекций, видео, выполнений заданий. Также самостоятельная работа направлена на работу с калькуляционными картами и отработку приготовления нескольких видов рецептов с индивидуальными вариантами подачи.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Т.И. Дзюба [и др.]; под ред. А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; ред. А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К°, 2015. – 416 с.

3. Высокотехнологичные производства в общественном питании: учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 96 с.

4. Stéphane GLACIER; TARTES ET GATEAUX DE VOYAGE PÂTISSERIE BOULANGÈRE (FRANCAIS-ANGLAIS). France, Janvier 2019.

5. Pierre Herme. MACARONS. London, Octobre 2015.

3.2. Информационное обеспечение

1. Академия успешных поваров. – Киев, 2013 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-academy.com/blog/tekhnologiya-su-vid-oborudovanie>

2. Консультант-Плюс: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы.

Итоговая аттестация представляет собой приготовление любого кондитерского изделия на выбор слушателя и презентация его.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 100 % статистику посещаемости.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится в формате приготовления любого кондитерского изделия на выбор слушателя и презентация его.

Слушатель считается аттестованным, если имеет оценку не ниже «удовлетворительно».

Составитель и руководитель программы:
Шеф кондитерской лаборатории
«Мельница»



Е.С. Мельник

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова