

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Новые образовательные технологии»


А.Н. Черевиченко
« 16 » сентября 2023 г.



ТВЕРЖДАЮ:

Директор

ИОИ «Институт непрерывного образования»


Е.В. Мошкина
« 18 » сентября 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

для кондитеров
«КОНДИТЕР: БАЗОВЫЙ КУРС С ПРАКТИКОЙ»
(код ОКЗ: 7512)

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы.

Программа профессионального обучения «Кондитер: базовый курс с практикой» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет освоить базовые навыки кондитерского искусства. Изучение химических процессов при изготовлении сладостей, тонкости при сочетании вкусов, виды начинок и теста, варианты оформлений – все это включено в программу курса. Под руководством шеф-кондитеров будет приготовлено более 25 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 «Кондитер» (регистрационный номер 549), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 № 597н (далее профессиональный стандарт);
- Положение о дополнительном профессиональном образовании в ФГОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- 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);
- Устав университета.

1.2. Цель программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций в соответствии с требованиями, предъявляемыми к профессиональной подготовке по профессии «Кондитер 3-го разряда».

1.3. Компетенции (трудовые функции).

В соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер» можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых, направлена программа:

Код А, уровень квалификации 3. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера:

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
- А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

1.4. Планируемые результаты обучения.

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

РО1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, и весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе.

РО2. Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшиеся после их приготовления, готовую продукцию с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

РО3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

РО4. Подготавливать тесто, начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

РО5. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.

РО6. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.

РО7. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

РО8. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.

РО9. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.

РО10. Использовать сырье аккуратно и экономно в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.

1.5. Категория слушателей.

Лица, имеющие среднее общее образование, желающие освоить профессию «Кондитер» (3 разряд) для дальнейшей работы в сфере общественного питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение.

На программы принимаются лица без требований к возрасту и уровню образования.

1.7. Продолжительность обучения: 330 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 программы профессионального обучения «Кондитер»:

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. Особенности организации практики/стажировки.

Практика проходит в заведениях-партнерах (группа компаний Bellini group) в количестве 186 часов (продолжительность не более 2-х месяцев). Слушатель имеет право выбрать место практики из всех предоставляемых на момент обучения. График прохождения согласовывается с шефом-кондитером заведения индивидуально.

1.12. Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Кондитер 3-го разряда».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии «Кондитер»

Форма обучения – очная.

Срок обучения – 330 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч.	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1.	Функционирование кондитерского цеха, техника безопасности, санитарные правила	4	2	2	-	2	Зачет
2.	Кондитерский инвентарь и оборудование, правила работы с ним	4	2	2	-	2	Зачет
3.	Теоретические основы кондитерского производства	4	2	2	-	2	Зачет
4.	Технология приготовления бисквитного теста	30	30	-	30	-	Зачет
5.	Технология приготовления песочного теста	18	18	-	18	-	Зачет
6.	Технология приготовления заварного теста	12	12	-	12	-	Зачет
7.	Технология приготовления рубленого теста	6	6	-	6	-	Зачет
8.	Технология приготовления воздушного белкового теста	18	18	-	18	-	Зачет
9.	Технология приготовления чизкейков	6	6	-	6	-	Зачет
10.	Технология приготовления сахаристых изделий (зефир, мармелад)	6	6	-	6	-	Зачет
11.	Технология приготовления муссовых тортов,	18	18	-	18	-	Зачет

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч.	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
	пирожных и зеркальной глазури						
12.	Технология работы с шоколадом и изделия из него. Шоколадный декор	12	12	-	12	-	Зачет
	Итоговый контроль	6	6	-	6	-	Квалификационный экзамен
	Практика в заведении	186	186	-	186	-	Зачет
	ИТОГО	330	324	6	318	6	

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:			Результаты обучения
			Аудиторные	Практические	Самостоятельная работа	
1	Функционирование кондитерского цеха, техника безопасности, санитарные правила	4	2	-	2	PO1-PO3
2	Кондитерский инвентарь и оборудование, правила работы с ним	4	2	-	2	PO1-PO3
3	Теоретические основы кондитерского производства	4	2	-	2	PO1-PO3
4	Технология приготовления бисквитного теста: 1. Сливочно-клубничный торт. 2. Маффины с шоколадом. 3. Морковные капкейки. 4. Ванильный кекс. 5. Торт «Опера». 6. Торт «Сникерс»	30	-	30	-	PO2-PO10
5	Технология приготовления песочного теста: 1. Пирог черничный. 2. Тарталетка лимонная. 3. Тарт с манговой карамелью. 4. Вишневый крамбл. 5. Песочное печенье	18	-	18	-	PO2-PO10
6	Технология приготовления заварного теста: 1. Эклер шоколадный. 2. Профитроли с ореховым кремом	12	-	12	-	PO2-PO10
7	Технология приготовления рубленого теста: 1. Наполеон	6	-	6	-	PO2-PO10
8	Технология приготовления воздушного белкового теста: 1. Торт «Эстерхази». 2. Пирожное «Павлова». 3. Макарон	18	-	18	-	PO2-PO10
9	Технология приготовления чизкейков: 1. Классический сливочный чизкейк. 2. Ягодный холодный чизкейк	6	-	6	-	PO2-PO10
10	Технология приготовления сахаристых изделий (зефир, мармелад): 1. Зефир яблочный. 2. Мармелад манго/маракуйя	6	-	6	-	PO2-PO10
11	Технология приготовления муссовых тортов, пирожных и зеркальной глазури: 1. Торт «Бананово-ореховый». 2. Пирожное «Мулен Руж»	18	-	18	-	PO2-PO10
10	Технология работы с шоколадом и изделия из него. Шоколадный декор:	12	-	12	-	PO2-PO10

	1. Трюфель с розмарином. 2. Конфета корпусная. 3. Конфета нарезная					
	Итоговый контроль (квалификационный экзамен)	6	-	6	-	PO1–PO10
	Практика в заведении	186	-	186	-	PO1–PO10
	ИТОГО	330	6	318	6	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, и весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе	Планирование. Прогнозирование. Чтение регламентов. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием
PO2. Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшиеся после их приготовления, готовую продукцию с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Планирование. Принятие решений. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием.
PO3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Чтение регламентов. Поиск и выделение необходимой информации. Умение анализировать и синтезировать новые знания. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием. Работа с технико-калькуляционными картами
PO4. Подготавливать тесто, начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
PO5. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
PO6. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
PO7. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами

PO8. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Структурирование знаний. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
PO9. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Структурирование знаний. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами. Работа с технологическим оборудованием
PO10. Использовать аккуратно и экономно сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Структурирование знаний. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-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. А так же самостоятельная работа с калькуляционными картами и отработка 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.

Программа предусматривает проведение промежуточной и итоговой аттестации. Промежуточная аттестация слушателей проводится на основе выполнения практических заданий после каждого модуля, а так же активности на занятиях.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в системе Ispring и включают описание задания и лекции к ним.

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение практических и теоретических заданий.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 100 % статистику посещаемости и прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (ответы на вопросы по пройденной программе) и практического задания (приготовление одного или двух видов блюд с индивидуальной подачей по технологической карте).

Итоговая аттестация осуществляется преподавателями программы на основе четырехбалльной («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») системы оценок.

Критерии оценки: внешний вид, вкус, подача, чистота места, техника приготовления. Максимальное количество баллов – 10.

Количество баллов соответствует следующей оценке: «отлично» – 10-9 баллов, «хорошо» – 8-7 баллов, «удовлетворительно» – 6-5 баллов, «неудовлетворительно» – 4 балла и ниже.

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

Составитель и руководитель программы:
Шеф кондитерской лаборатории
«Мельница»

Е.С. Мельник

Кондитер
группы компаний Bellini group

Ю.И. Еремеева

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии

Е.Г. Мягкова