

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 декабря 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

повышения квалификации рабочих, служащих

«Современные технологии приготовления и оформления десертов»

(для населения)

**г. Новокуйбышевск
Самарской области**

Рабочая программа повышения квалификации рабочих, служащих «Современные технологии приготовления и оформления десертов» разработана на основании:

- Профессионального стандарта «Повар» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Профессионального стандарта «Кондитер» №549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело»;
- Требований заказчика программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Разработчики программы:

Пономарева Ксения Владимировна, преподаватель;

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

Рецензенты:

Елисеева Мария Петровна, руководитель программ;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

ПАСПОРТ
рабочей программы повышения квалификации рабочих, служащих
«Современные технологии приготовления и оформления десертов»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Основная программа профессионального обучения
Подвид программы	Повышение квалификации рабочих, служащих
Отрасль экономики	Общественное питание и торговля
Наименование профессии (должности)	Повар, кондитер
Уровень квалификации	Не установлено
Объем программы	40 академических часов
Сроки обучения	3,3 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Лица, имеющие уровень образования не ниже основного среднего образования
Аннотация	<p>Программа предназначена для лиц, имеющих квалификацию повара и/или кондитера, которым по характеру исполняемых обязанностей требуется повышение квалификации в сфере индустрии общественного питания.</p> <p>В программу включены актуальные учебные материалы для освоения и/или совершенствования профессиональной компетенции в соответствии с современными требованиями и стандартами.</p> <p>Целью изучения данного курса является приобретение теоретических знаний и практического опыта, необходимого для приготовления, оформления, подачи и оценки качества кондитерских изделий на предприятиях питания с использованием новых производственных технологий и с учетом современных стандартов в индустрии питания.</p> <p>Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, мультимедийными программами.</p>
Форма итоговой аттестации	Квалификационный экзамен
Документ об окончании	Свидетельство по профессии рабочего, должности служащего установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	3 000,00 рублей

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа повышения квалификации рабочих, служащих «Современные технологии приготовления и оформления десертов» направлена на обучение лиц, уже имеющих квалификацию «Повар», «Кондитер» или практический опыт, не подтвержденный документом о квалификации, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков в сфере индустрии общественного питания.

Динамично развивающаяся индустрия питания требует соответствия качества обслуживания мировым стандартам. В свою очередь, качество обслуживания напрямую зависит от квалификации и мотивации персонала.

Актуальность изучаемого курса состоит в возможности решения основной задачи качества: уровень предоставляемой услуги должен удовлетворять ожиданиям потребителя.

В программе рассматриваются актуальные вопросы, касающиеся классификации, свойств сырья и ингредиентов, новых техник и технологий приготовления и оформления кондитерских изделий сахарной мастикой, карамелью, шоколадом, королевской глазурью (айсингом), а также требования к качеству, условиям хранения и срокам реализации кондитерской продукции.

Целью изучения данного курса является приобретение теоретических знаний и практического опыта, необходимого для приготовления, оформления, подачи и оценки качества кондитерских изделий на предприятиях питания с использованием новых производственных технологий и с учетом современных стандартов в индустрии питания.

Требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- организацию, нормативную базу технологических процессов производства кондитерской продукции;
- рецептуру, технологию приготовления и оформления, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации десертов;
- изменения качества сырья и изделий при производстве и хранении;
- методику расчета рецептур на различные виды десертов;
- эстетические требования к оформлению готовых десертов.

уметь:

- организовывать процесс производства десертов, обеспечивать соблюдение требований нормативных документов;
- изготавливать и оформлять десерты с учетом эстетических требований;
- рассчитывать рецептуры и оформлять необходимую документацию на десерты;
- оценивать качество готовой продукции, выявлять дефекты и причины их возникновения;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для оформления десертов, карамелью, шоколадом, королевской глазурью и т.п.;
- оценивать качество готовых изделий.

иметь практический опыт:

- приготовления, оформления, подачи и оценки качества десертов для осуществления профессиональной деятельности.

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, соответствующие современным требованиям качественного обслуживания населения в организациях и предприятиях общественного питания.

Изучение курса способствует формированию профессионального мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуацию и принимать оптимальные решения.

Методика обучения строится на основе сочетания теоретического и практического обучения приемам работы, новым техникам приготовления, оформления и декорирования кондитерских изделий сахарной мастикой, карамелью, шоколадом, королевской глазурью и т.п. с непосредственным включением слушателей в обучающий процесс.

Обучение осуществляется в специализированных кабинетах, соответствующих направлениям подготовки, и учебных лабораториях, оснащенных современной техникой и кухонным оборудованием. К реализации программы привлекаются преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 3 раза в неделю по 4 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации рабочих, служащих
«Современные технологии приготовления и оформления десертов»

№	Наименование разделов	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Современные тенденции развития индустрии питания	8	8	=
2	Приготовление, оформление и подача десертов	28	=	28
3	Квалификационный экзамен	4		4
	ВСЕГО:	40	8	32

III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы повышения квалификации рабочих, служащих
«Современные технологии приготовления и оформления десертов»

№	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Современные тенденции развития индустрии питания	8	8	=
1.1	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело». Охрана труда и техника безопасности	2	2	=
1.2	Инновационные техники и технологии в индустрии питания	2	2	
1.3	Современное сырье, ингредиенты, требования к качеству используемого сырья. Виды оборудования, инвентаря, инструментов используемые при приготовлении десертов.	2	2	
1.4	Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов десертов. Художественные основы оформления десертов, современные подходы и тенденции. Современные требования к оформлению десертов. Разработка десерта с учетом Конкурсного задания компетенции «Поварское дело»	2	2	
2	Приготовление, оформление и подача десертов	28	=	28
2.1	Приготовление, оформление и подача муссовых пирожных	4		4

2.2	Приготовление, оформление и подача птифур	4		4
2.3	Приготовление, оформление и подача корпусных тортов и пирожных	4		4
2.4	Приготовление, оформление и подача десертов в стаканчиках и банках	4		4
2.5	Приготовление, оформление и подача десертов из заварного теста	4		4
2.6	Приготовление, оформление и подача десертов на основе медовиков	4		4
2.7	Приготовление, оформление и подача итальянских десертов	4		4
3	Квалификационный экзамен	4		4
	ВСЕГО:	40	8	32

IV. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
программы повышения квалификации рабочих, служащих
«Современные технологии приготовления и оформления десертов»

Период	Наименование тем	Форма занятия	Всего часов
1 неделя	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело». Охрана труда и техника безопасности	Лекция	2
	Инновационные техники и технологии в индустрии питания	Лекция	2
	Современное сырье, ингредиенты, требования к качеству используемого сырья. Виды оборудования, инвентаря, инструментов используемые при приготовлении десертов.	Лекция	2
	Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов десертов. Художественные основы оформления десертов, современные подходы и тенденции. Современные требования к оформлению десертов. Разработка десерта с учетом Конкурсного задания компетенции «Поварское дело»	Лекция	2
	Приготовление, оформление и подача муссовых пирожных	ПЗ	4

2 неделя	Приготовление, оформление и подача пtiфур	ПЗ	4
	Приготовление, оформление и подача корпусных тортов и пирожных	ПЗ	4
	Приготовление, оформление и подача десертов в стаканчиках и банках	ПЗ	4
3 неделе	Приготовление, оформление и подача десертов из заварного теста	ПЗ	4
	Приготовление, оформление и подача десертов на основе медовиков	ПЗ	4
	Приготовление, оформление и подача итальянских десертов	ПЗ	4
4 неделя	Квалификационный экзамен		4
	ВСЕГО:		40