

УТВЕРЖДАЮ

директор

Приказ № _____

« ____ » _____ 2022 г.

МП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
НАСТАВНИЧЕСТВА
ПО ПОДГОТОВКЕ К ЧЕМПИОНАТАМ
по компетенции – «Кондитерское дело»**

Одобрено
Предметно-цикловой
комиссией
Протокол № _____ от _____ 2022 ____ г.
Председатель комиссии _____

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УПР
_____ Румянцева Е.В.
« _____ » _____ 20 ____ г.

Разработчики:	преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ КО»	Яблокова Л.В.	_____	«__» _____ 2022
		(Ф.И.О.)	_____	Г.
			(подпись)	(дата)

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана с учетом требований международного профессионального стандарта, компетенции – «Кондитерское дело»

Целью рабочей программы является - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.

Описание компетенции

Кондитер — это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. От его квалификации, профессиональных навыков, образования напрямую зависит качество приготавливаемых изделий.

Для соответствия современным требованиям специалист должен уметь не только выполнять свою работу, но и работать с заказчиком, планировать свою работу, т. е. производить технологические и экономические расчеты, а также заниматься самоконтролем своего труда.

Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, шоколада или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты.

Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. Кондитер должен уметь работать экономно и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывать о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.

Программа предназначена для студентов, рекомендованных образовательной организацией для участия в конкурсе по компетенции «Кондитерское дело» нацелена на достижение критериев, установленных техническими требованиями к компетенции.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ _____5-7 СТР

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ _____8-10 СТР**

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ _____11-14СТР**

4 ОЦЕНКА _____15-16СТР

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Программа по компетенции – «Кондитерское дело» (далее программа) – является частью подготовки специалистов среднего звена по профессии «Повар, кондитер» в рамках конкурсного движения молодых профессионалов

1.1. Цель рабочей программы

Целью является освоение модулей программы:

Модуль А -Подготовка рабочего места, работа;

Модуль В- Моделирование;

Модуль С –Шоколадные конфеты;

Модуль D- Антреме, торты, пирожные;

Модуль Е – Десерты

После чего обучающийся (далее – участник конкурса) должен:

иметь практический опыт:

- приготовления мучных кондитерских изделий;
- горячих и холодных десертов;
- работать с шоколадом и карамелью;
- в лепке и декорировании изделия из мастики.

Организация работы:

уметь:

- подготовить инструменты и оборудование;
- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- рационально использовать сырье.

Знать и понимать:

- основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
- использование различных техник при обработке сырья
- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
- сочетания цветов, вкусов и текстур
- требования норм гигиены для сохранения здоровья и безопасности
- минимизировать отходы

Торты, пирожные, антреме.

Уметь:

- Производить антреме, пирожные и торты, с различными выпеченными основами и наполнением (кремы, глазури, муссы, желе, ганаш, кремлю):
- Эффектно декорировать и подавать антреме, пирожные, торты
- Разрабатывать и готовить торты, пирожные и антреме
- Рассчитывать и готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание техническое задание и тему.
- Комбинировать вкус, текстуру и цвет.
- Подавать торты, пирожные и антреме, максимально эффектно, в соответствие с темой.

Знать и понимать:

- Разнообразный ассортимент, пирожных, антреме.
- Методы приготовления, хранения и подачи
- Инвентарь и оборудование, используемые в производстве тортов, пирожных, антреме.
- Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления тортов, пирожных, антреме
- Особенности национальных традиций.

Холодные и горячие десерты

Уметь:

-Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества

- Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках.

Знать и понимать:

-Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление

-Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость.

-Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями

-Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд

Кондитерские изделия и шоколад

Уметь:

-Темперировать шоколад

- Создавать различные виды конфет: корпусные, трюфели, нарезные.

- Изготавливать и использовать ганаш

- Изготавливать фруктовые начинки

- Презентовать свои шоколадные изделия

-Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности

-Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.

- Производить конфеты нужного веса и размера

Знать и понимать:

-Ассортимент шоколада и кондитерских изделий

-Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом

-Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции.

-Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями.

Моделирование из различных материалов

Уметь:

- Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование.

- Использовать красители при работе с карамелью

- Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы

-Работать эффективно в пределах отведенного времени

- Изготавливать изделия заданного размера

-Создавать гладкие, без трещин фигурки из мастики (люди, фрукты, животные и т.д.)

-Вручную изготавливать фигурки из мастики точного веса и размера

-Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию.

- Использовать профессиональные инструменты- аэрограф, стеки, молды, силиконовый жгут

- Создавать творческие, гармоничные композиции

-Эффектно представлять изделия

-Украшать изделия

Знать и понимать:

-Инструменты для моделирования из мастики

-Приемы работы с мастикой

-Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с карамелью.

-Меры безопасности при работе с горячей карамелью.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
в том числе:	
практические занятия (в учебном кондитерском цехе)	<i>120</i>
Модуль А Подготовка рабочего места	<i>6</i>
Модуль В Моделирование (из различных материалов)	<i>24</i>
Модуль С Шоколадные конфеты	<i>24</i>
Модуль D Торты, антреме, пирожные.	<i>36</i>
Модуль Е Десерты	<i>30</i>
Итого	<i>120</i>

2. Структура рабочей программы наставничества по подготовке к чемпионату по компетенции «Кондитерское Дело»

Наименование модулей	№ Занятия	Содержание модулей
1		2
Модуль А (6ч) Подготовка рабочего места	1	Содержание практического занятия
		-Анализ меню; -Подбор ингредиентов; -Подготовка инструментов и оборудования -Организация рабочего места; -Заполнение технологической карты; -Рассчитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы; -Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.
		Домашнее задание Проанализировать ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования. Создать портфолио для клиентов, включая изображения продукции и технологию приготовления.
Модуль В (24ч) Моделирование (из различных материалов)	2	Содержание
		-Анализ техники и методов моделирования, формования, окрашивания. -Подбор материалов для изготовления разнообразных изделий. -Изготовления вручную три вида фигур из мастики (люди, фрукты , животные) - Создание композиций из шоколада. -Создание творческих, гармоничных фигур из карамели и изомальта.
		Домашнее задание -Изготовить вручную три вида фигур (из пластилина) на заданную тему.

		Специальные условия Для моделирования из мастики -Фигуры идентичных по весу, форме, цвету из мастики. -Каждая фигура должна весить не более 80гр. -Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками -Допускается использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования. Для изготовления композиции из карамели -должна соответствовать теме -можно использовать формы, молды, аэрограф, горелку, помпу для выдувания объемных фигур
Модуль С Шоколадные конфеты (24ч)	3	Содержание
		- Разработка технологической карты на конфеты; -Работа с темным, молочным и белым шоколадом; -Темперирование шоколада; -Изготовление, использование ганаша; -Изготовление, использование фруктовых начинок -Изготовление шоколадных композиций; -Изготовление конфет из молочного, горького, белого шоколада (корпусные – с начинкой, трюфели – отсаженные, с полным погружением в шоколад, нарезные – с начинкой, с полным, последующим погружением в шоколад) -Презентация готовых изделий
		Домашнее задание
		Подбор начинок для конфет Специальные условия -Для украшения нельзя использовать сахар или изомальт, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов; -Масса конфеты 10-15 г.
Модуль D Торты, пирожные,	4	Содержание

антреме		-Разработка технологических карт для тортов. -Приготовление различных видов теста; -Изготовление отделочных полуфабрикатов; -Приготовление различных начинок, кремов для кондитерских изделий; -Приготовление тортов (бисквитных, муссовых);
		Домашнее задание Подготовить ассортимент, тортов, десертов.
		Специальные условия Изготовление: на основе выпеченного полуфабриката (по тех. условиям конкурса) Использование мусса Обязательные продукты: фруктовые или ягодные пюре Оформление: Все элементы оформления должны быть съедобными.
Модуль Е. Десерты (30ч)	5	Содержание
		-Разработка технологических карт для десертов - Изготовление и подача холодных десертов на тарелке; -Изготовление и подача горячих десертов на тарелке; -Приготовление сладких соусов -Презентация готового блюда.
	6	Специальные условия. Изготовление: десерт должен содержать не менее 5 компонентов, в то числе выпеченный- на усмотрение участника. Обязательный компонент соус.
Практические занятия (виды работ) - Холодные и горячие десерты; -Кондитерские изделия и шоколад; -Торты, пирожные антреме; -Моделирование из различных материалов.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации рабочей программы наставничества по подготовке к чемпионату по компетенции «Кондитерское дело» предусматривается оборудование и материалы.

Оборудование:

№	Наименование	Тех. описание позиции	Кол-во
1	Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	3
2	Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт	Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу.	1
3	Весы настольные электронные	Предел взвешивания 5 кг	1
4	Плита индукционная	Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Напряжение, В: 220	1
5	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Габариты, мм 600х400х15	2
6	Планетарный настольный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт Тип миксера — планетарный	1
7	Микроволновая печь	Объем 17 л Расположение: Отдельно стоящая Мощность печи 700 Вт	1
8	Холодильный шкаф	Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0.+6°C.	1
9	Шкаф шоковой заморозки	Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0до-27°C	1
10	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал нержавеющая сталь	1
11	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Профессиональный производственный стол с моечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д.	1
12	Доска мраморная 50х100	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 50х100. Высота 2-5 см.	1

13	Поднос пластик	Материал: полипропилен Замораживание: до -20 С Использование в посудомоечной машине: до +85 С	4
14	Лампа для карамели, мощность 1,8 кВт	мощность 1,8 кВт	1
15	Блендер погружной многофункциональный	Технические характеристики: Мощность 200 - 600 Вт Режим скорости - 2 вида Многофункциональная насадка Есть Насадка для смешивания Есть Насадка для взбивания Есть	1
16	Ванна для растапливания шоколада	Тех. характеристики: 1-3 секции Объём ёмкости: 3- 4 л Напряжение 230 В, макс температура 60°C	1
17	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Сотейник вместимость 1,6 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	2
18	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Сотейник вместимость 1 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.	2
19	Газовая горелка карамелизатор малая	Тип: портотивная горелка газовая Пьезоподжиг - да Регулятор пламени: да Возможность многократной заправки	1
20	Сковорода для индукционной плиты	Покрытие Нержавеющая сталь Дно: тройное дно Форма сковороды: круг - Подходит для для индукционных плит	1
21	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Решетка из нержавеющей стали	1
22	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	1
23	Сито малое d=7 см	Размер диаметр, см 8 Длина ручки, см 12	1
24	Сито большое d=20см	Размер диаметр, см 20см	1
25	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.	1
26	Стакан мерный 1 л	Тип	2

	пластиковый	Кувшин Объем 1.2 л Крышка в комплекте Нет Материал Пищевой пластик	
27	Миска пластиковая 1 л	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	2
	Миска пластиковая 2 л	Объемом 2000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
28	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	2
29	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	2
30	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Применение: для пищевых продуктов	2
31	Пирометр лазерный	Диапазон измерений: -50...+550 °C Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °C 0.1	1
32	Корзина для неорганических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 40 - 60 л	1
33	Корзина для органических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 - 20 л	1
34	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35-40 см Длинна самой лопатки: не менее 25 см Ширина лопатки: 3,5-4 см	1
35	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 30-35 см Длинна самой лопатки: не менее 18 см Ширина лопатки: 3,5-4 см	1
36	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт	Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 штуки.	1
37	Крутящаяся подставка под торт	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая Диаметр: 30-35 см Высота: от стола 13 см	1
38	Шпатель для работы с шоколадом малый	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 - 16 см	1

39	Шпатель для работы с шоколадом большой	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 - 20 см	1
40	Набор кондитерских насадок	Набор кондитерских насадок в пластиковой коробке Материал: нержавеющая сталь Количество: от 26 шт Высота насадки: от 3 см	1
41	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь	1
42	Ножницы (малые)	Ножницы с заострёнными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длинна: не более 18 см	1
43	Набор инструментов для моделирования	Набор инструментов для моделирования из мастики/ марципана Материал: пластик Количество: не менее 8 шт	1
44	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 150 - 250 мм Диаметр: 25 мм	1
45	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 - 50 см Диаметр: 5 см Особенности ширина рабочей поверхности: не менее 25 см	1
46	Тарелка для подачи десерта	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см. Цвет белый	2

Расходные материалы:

№	наименование	Техническое описание	Кол-во
1	Кондитерские мешки	Мешки кондитерские одноразовые	100шт
2	Перчатки латексные разм.S-L		20шт
3	Ацететная плёнка для шоколада	Размер листа: 60 см х 40 см Толщина листа: 0,08 см (800 микрон)	10 листов
4	Пленка пищевая рулон	Пленка-стрейч пищевая Количество метров в рулоне: 150 - 300 м Ширина: 30 см Плотность: 10-20 мкм	1
5	Пергамент рулон	Пергамент для выпечки	3
6	Бумажные полотенца	Полотенца бумажные в рулоне	5
7	Полотенца х/б 50х100 см	Тип: полотенце кухонное Материал: х/б Размер: 50х100 см	5
8	Контейнеры одноразовые	Одноразовый пластиковый контейнер	20

	для пиц продуктов 250 мл		
--	--------------------------	--	--

Спец одежда:

поварская куртка, брюки, белый фартук, посудное полотенце, поварской колпак, профессиональная обувь

4. ОЦЕНКА

В данном разделе будущему участнику чемпионата описывается процесс оценки конкурсного задания / модулей Экспертами на чемпионате. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

4.1. Критерии оценки

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

секция	критерии	оценки		
		субъективно	объективно	всего
A	Место/Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы	16	1	17
B	Моделирование	6	5	11
C	Шоколад	12	5	17
D	Таинственная корзина: десерт на тарелке	6	5	11
E	Презентационное изделие	15	2	17
F	Таинственная корзина: Антреме	7	5	12
G	Миниатюры	11	4	15
	Всего	73	27	100

Детализация оценки мастерства

Критерии оценки навыка – четкие и всеобъемлющие аспектные определения, точно объясняющие, как и почему присваиваются данные баллы.

Организация рабочего места/Подготовка

- Подготовка инвентаря и оборудования;
- Базовая обработка сырья/ингредиентов;
- Изготовление полуфабрикатов;
- Гигиена;

Моделирование. мастика

- Техника ручной лепки;
- Творческий подход/Гармония;
- Цветовая гамма;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Масса

Шоколадные конфеты

- Темперирование/глянец;
- Техника отливки/формование;
- Начинки/Текстура;
- Вкус;
- Общее впечатление;

- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Масса.

Десерт на тарелке.

- Вкус и текстура;
- Творческий подход/оригинальность;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;

Миниатюры (пирожные)

- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Отделка, завершенность, украшение, общее впечатление;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Размер;

Торты , антреме

- Навыки декорирования;
- Текстура и вкус;
- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Общее впечатление;
- Время;
- Использование ингредиентов из «таинственной корзины»
- Масса;