

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Коллегиат питанья Студент»



Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

ПОТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»



И.И. Александровская /
« 30 » 08 2021г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«МУССОВЫЕ ТОРТЫ И АНТРЕМЕ»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

наименование программы: Муссовые торты и антреме

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования, с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для повышения квалификации профессии кондитер, и разработана в соответствии с:

Профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н);

Спецификой стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

Приказом Министерства просвещения от 01.06.2021 №290 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 (зарегистрирован 02.07.2021 №64084)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение.

2.3 Требования к результатам освоения программы:

результате освоения программы слушатель должен: **Знать:**

3-1 Стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

3-2 Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;

3-3 Актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении муссовых тортов и антреме;

3-4 Особенности национальных традиций;

3-5 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов и антреме разнообразного ассортимента;

3-6 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов и антреме разнообразного ассортимента;

3-7 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления муссовых тортов и антреме разнообразного ассортимента;

3-8 Ассортимент сложных выпечных и отделочных полуфабрикатов для муссовых тортов и антреме;

- 3-9 Технологию изготовления муссовых тортов и антреме разнообразного ассортимента;

3-10 Основные критерии оценки качества муссовых тортов и антреме разнообразного ассортимента;

3-11 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении муссовых тортов и антреме;

3-12 Меры безопасности при работе с горячими выпеченными полуфабрикатами при изготовлении муссовых тортов, антреме;

3-13 Принципы и приемы презентации муссовых тортов и антреме потребителям;

3-14 Требования к безопасности хранения сложных муссовых тортов, антреме;

Уметь:

У-1 Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления муссовых тортов и антреме;

У-2 Выбирать различные способы и приемы приготовления, и готовить различные выпечные и отделочные полуфабрикаты для муссовых тортов и антреме;

У-3 Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления муссовых тортов и антреме;

У-4 Владеть техниками отделки муссовых тортов и антреме обсыпать, декорировать карамелью, шоколадом, мастикой и т.д.;

У-5 Использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре;

У-6 Подать муссовые торты и антреме в соответствии со стилем обслуживания;

У-7 Принимать организационные решения по процессам приготовления муссовых тортов и антреме;

У-8 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У-9 Соблюдать санитарные требования;

У-10 Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

Владеть трудовыми действиями:

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе; 2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	4

2.4. Личностные результаты в ходе реализации программы повышения квалификации

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и	ЛР 2

участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем МКП «Комбинат питания Студент»	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	6	6	-	-	-	-
2	Раздел 2. Профессиональный курс	22	-	22	-	-	-
3	Промежуточная аттестация - экзамен	8	-			8	-
	ИТОГО:	36	6	22	-	8	-

3.2. Учебно-тематический план

№ п\п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение		6
1.1.	Тема 1.1 Основные сырье для приготовления муссовых тортов и антреме на основе фруктовых или ягодных пюре	Содержание	
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	
		Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов и антреме требования к их качеству и правила выбора безопасности в организациях питания.	
		Современные технологии приготовления муссовых тортов и антреме.	
		Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями.	
2	Раздел 2. Профессиональный курс		22
2.1.	Тема 2.1 Муссовые торты и антреме	Лабораторные занятия	
		Приготовление сложных муссовых тортов, антреме	
		Приготовление муссовых тортов и антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре	
		Технология приготовления сложных муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе фруктовых пюре	
		Расчет количества сырья для разработки изделий: муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре.	
		Приготовление сложных муссовых тортов, антреме	
		Промежуточная аттестация экзамен	8
		ИТОГО	36

**3.3. Календарный учебный график
(порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)**

Период обучения(дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день	Изучение характеристик основных продуктов для приготовления муссовых тортов и антреме на основе фруктовых и ягодных пюре
2 день	Приготовление сложных муссовых тортов, антреме
3 день	Приготовление муссовых тортов и антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре
4 день	Технология приготовления сложных муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе фруктовых пюре
5 день	Расчет количества сырья для разработки изделий: муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре.
6 день	Приготовление сложных муссовых тортов, антреме

⁺ Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545

Стол производственный

Печь конвекционная

Стол-подставка под печь конвекционную

Зонт вытяжной под печь конвекционную

Термошуп

Плита индукционная

Подставка под плиту индукционную

Планетарный настольный миксер

Микроволновая печь

Холодильный шкаф

Тестораскаточная машина (настольная)

Тестомес с фиксированной дежой, - 20 - 25 л

Аппарат для темперирования шоколада

Фризер

Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800

Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800

Тележка-шпилька

Противень для тележки шпильки

Стол с моечной ванной

Доска мраморная

Блендер

Сотейник 4 л для индукционной плиты

Сотейник 2 л для индукционной плиты

Сотейник 1,5 л для индукционной плиты

Сотейник 1 л для индукционной плиты

Сковорода для индукционной плиты

Решётка для глазировки 460x260x30 ММ

Доска разделочная полипропилен белая (60x40x2см)

Доска разделочная полипропилен белая (30x40x2см)

Подставка металлическая под разделочные доски

Сито большое d=20 см

Сито среднее d=14 см

Сито малое d=7 см

Шпатель

Набор кондитерских насадок

Набор ножей 3 шт

Пирометр лазерный

Противень для конвекционной печи алюминиевый

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.

2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

Дополнительная литература(электронные)

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

4.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».