МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГБПОУ
СКСТиК С.Н.Зинев
_____
«__» декабря 2024 г

ПЛАН РАБОТЫ
структурного подразделения
ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»
РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР
по направлению подготовки «Производство пищевых продуктов (хлебопекарных и кондитерских изделий)»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА НА 2025 ГОД
«Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»

Ставрополь, 2024

Основные цели деятельности Ресурсного центра ГБПОУ СКСТиК:

1. Удовлетворение потребностей работодателей региона в высококвалифицированных кадрах для хлебопекарного и кондитерского производств, способных к быстрой адаптации на предприятиях данной отрасли;

2. Создание условий для эффективного использования материально-технических, кадровых, методических и информационно-образовательных ресурсов колледжа в целях повышения качества профессионального образования;

3. Предоставление возможности преподавателям, мастерам производственного обучения, обучающимся, рабочим и специалистам предприятий и организаций практического изучения современной техники и оборудования, передовых технологий (организация стажировок).

4. Консультирование педагогического коллектива колледжа и профессиональных организаций, входящих в сеть РЦ, ведущих подготовку обучающихся по аналогичному профилю, по вопросам методического обеспечения образовательного процесса (внедрение ФГОС, разработка УМК по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, разработка методических рекомендаций и пособий и т.д.).

Цели деятельности Ресурсного центра достигаются через:

- качественную реализацию основных профессиональных образовательных программ: по профессии «Повар, кондитер», специальностям -«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; «Технология продукции общественного питания»; «Поварское и кондитерское дело»;
- - реализацию программ профессионального обучения в соответствии с запросами регионального рынка труда, профессиональной переподготовки, повышения квалификации граждан и взрослого населения;
- - реализацию других дополнительных образовательных программ и платных образовательных услуг в области профессионального образования.

Задачи Ресурсного центра:

1. Создание организационных и информационных условий сетевого взаимодействия колледжа с объединениями (союзами, ассоциациями) работодателей, предприятиями для обеспечения качественной подготовки специалистов в сфере хлебопекарного, кондитерского производств и общественного питания, а также с профессиональными образовательными организациями СПО входящих в сеть РЦ.

2. Создание и апробация современной инфраструктуры поддержки образовательного процесса на основе ресурсного центра.

3. Разработка и апробация программ профессионального обучения для подготовки кадров отрасли хлебопекарного и кондитерского производства, общественного питания на базе ресурсного центра.

4. Реализация и апробация дополнительных образовательных программ и платных образовательных услуг по профессиям (специальностям) отрасли хлебопекарного и кондитерского производства, общественного питания.

5. Подготовка преподавателей и специалистов профессиональных образовательных организаций – пользователей ресурсами РЦ по вопросам распространения положительного опыта, моделей взаимодействия и разработанных программ обучения.

6. Организация повышения предметно-профессиональной компетенции педагогических работников, профессиональных образовательных организаций, входящих в сеть РЦ по профессиональному направлению с современным уровнем технологий и оборудования.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Название программы: Программа дополнительного профессионального образования **«Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»**.

2. Категория слушателей: Лица, имеющие основное общее или (среднее общее) образование; лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование.

3. Цель освоения программы: формирование профессиональных компетенций у слушателя, необходимых для изготовления сахарной, шоколадной продукции, хлебобулочной продукции, десертов и антреме.

4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, 36 часов.

5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н.

6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- Моделирование фигурок из сахарной пасты, мастики, марципана;
- Приготовление шоколадных конфет различного ассортимента;
- Приготовление фруктового антреме, десертов и способы их оформления;
- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.

7. Результаты обучения:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере.

Слушатель должен **знать:**

– требования охраны труда и техники безопасности и пожарной безопасности;

– основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

– ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;

– применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;

– важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;

– принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени;

– нормы гигиены и нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание;

– правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий;

– способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;

– обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов;

– методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов;

– инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов;

– ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов;

– ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

– методы темперирования шоколада вручную;

– виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;

– технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;

– виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, десертов;

– принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;

– влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы;

– материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов;

– реакцию материалов на лепку и литье;

– техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

уметь:

– проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса;

– экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;

– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;

– всегда следить за собственной чистотой и внешностью;

– работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;

– соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий.

– изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;

– изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;

– эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;

– изготовить горячие, холодные и замороженные десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков;

– темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;

– работать с темным, молочным и белым шоколадом;

– изготавливать и эффективно применять ганаш;

– с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;

– работать с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности;

– использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно;

– окрашивать шоколадные изделия;

– вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты (фрукты, животные, цветы и т. д.);

– при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы;

– строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

иметь (практический опыт):

– работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;

– составления технологических карт на кондитерские изделия;

– темперирования шоколада;

– работы с темным, молочным и белым шоколадом;

– изготовления глазури для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий;

– изготовления начинок;

– изготовления шоколадных конфет различного ассортимента;

– изготовления сахарных украшений для оформления кондитерских изделий;

– изготовления антреме с использованием различных техник;

– изготовления десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т.д.

Учебный план

№ п/п	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Промежу-точная аттестация, час
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	Лабораторно - практические занятия, часов	Всего часов	
1	2	3	4	5	6	
1	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**6**	**6**	-	-	
	Лабораторно - практические занятия, из них:	**30**	-	**30**	-	
2	Лабораторно – практическое занятие № 1 по теме: "Работа с сахарной пастой. Приготовление отделочных полуфабрикатов"	-	-	6	-	
3	Лабораторно – практическое занятие № 2 по теме: "Работа с шоколадом"	-	-	6	-	
4	Лабораторно – практическое занятие № 3 по теме: " Хлебобулочные изделия"	-	-	6	-	
5	Лабораторно – практическое занятие № 4 по теме: "Десерты"	-	-	6	-	
6	Лабораторно – практическое занятие № 5 по теме: "Антреме"	-	-	6	-	
7	Аттестация по модулю					**зачет**
	Всего:	**36**	**6**	**30**	-	-

Организационно–педагогические условия

1. Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Оборудована компьютером, проектором и экраном,

	учебные столы и стулья, МФУ, презентер
Ресурсный центр	Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные с подставкой, водоумягчитель, пароконвектомат, зонт вытяжной, миксер планетарный, ванна для растапливания шоколада, фен строительный, пирометр лазерный, краскопульт пневматический, стол для краскопульта, компрессор, карамелизатор в комплекте с баллоном, помпа для карамели, тестораскаточная машина, металлический шкаф для посуды, подовая печь, конвекционная печь с подставкой, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, блендер погружной, соковыжималка шнековая, аэрограф, лампа для карамели, куттер, ванна моечная со смесителем, микровесы, тележка-шпилька, стеллажи кухонные, стол с моечной ванной
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	MS Win 10 Microsoft Office 2019 Home and Student Dr. WebSecuritySpace Картриджи для МФУ Фильтр Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Доска гранитная, формы для конфет, паллеты, лопатки, кольца, кондитерские мешки, венчики, силиконовые коврики и формы, гастроемкости, противни для конвекционной печи, противни алюминевые перфорированные, противни для тележки-шпильки

2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	**Характеристика ресурса и количество**
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра, методист
Лектор	Преподаватель
Модератор	Методист
Тьютор	Преподаватель

3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

ГОСТ 30390-2020. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 31986-2019. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2020. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2019.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 32691-2019. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. /Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента\ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с.

Минифай Б.У. / Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

Электронные ресурсы:

https://www.gastronom.ru/text/temperirovanie-shokolada-doma-1010681

https://zen.yandex.ru/media/chocoyamma/kak-temperirovat-shokolad-masterklass-5c9343ba573e4700b4e6b89e?utm_source=serp

http://dgficc.com/post/1611

http://mnogoretseptov.ru/gato.html

https://www.gastronom.ru/recipe/group/1596/ptifury

Оценка качества освоения программы

1. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	**Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [1]**	**Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)**	**Размещение оценочных материалов[2]**

[1] Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

- ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
- ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
- Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
- ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
- ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
- ПД - разработанные проекты документов;

Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТР/ЗР

2. Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:

Критерии оценивания	**Балл**
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1
Технологический процесс приготовления	2
Техника работы с кондитерским инвентарем	1
Техника формовки/отделки	2
Отделка, декорирование	2
Общее впечатление	1
ИТОГО:	**10**

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **«Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»** при получении не менее **10 баллов** за выполненную работу.

И.о. руководителя
РЦ ГБПОУ СКСТиК Дробин С.Ю.

– ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

[2] Раздел настоящей программы, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.