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

«УТВЕРЖДАЮ»
И.О. Директора
ГБПОУ СКСТиК
_____ И.А. Подорога

« 19 » декабря 2025

ПРОГРАММА
дополнительного профессионального образования

«Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»

Ставрополь, 2025

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: очная, в том числе 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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Промежуточная 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**	-	-

9. Организационно–педагогические условия

9.1 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

9.2. Кадровые ресурсы

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

9.3. 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

10. Оценка качества освоения программы

10.1 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]**
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТР/ЗР

10.2 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

[1] В графе указывается технология 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;
- 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.

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.