


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №184 им.М.И.Махмутова» Советского района г.Казань

Принято на заседании методического  
(педагогического) совета  
Протокол №1  
От 26 августа 2024 года

Утверждено  
Директор МБОУ «Гимназия  
№184 им.М.И.Махмутова»  
Приказ №190 от 26.08.2024г.  
 Э.М.Салахова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«Профессионалы»**  
**Направленность: социально-гуманитарное**  
**Возраст учащихся: 14-16 лет**

Автор-составитель: Гатина Л.Р.  
Педагог дополнительного образования

Казань, 2024г.

## Пояснительная записка

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

Целью рабочей программы «Профессионалы» является - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране.

### Описание компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий.

Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и пtifуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.

Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны иметь годы тренировок, чтобы делать свою работу на высоком уровне. 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. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

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 школьников 14-16 лет, рекомендованных образовательной организацией для участия в конкурсе «Профессионалы» и нацелена на достижение критериев, установленных техническими требованиями к компетенции «Кондитерское дело».

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛЫ»</b>	<b>8</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛЫ»</b>	<b>10</b>
<b>4 ОЦЕНКА</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛЫ»

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

Программа состоит из пяти модулей:

## 1.1. Цель рабочей программы «Профессионалы»

С целью овладения указанными соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся (далее – участник конкурса) в после освоения программы должен:

Модуль А -Подготовка рабочего места, работа;

Модуль В- Моделирование;

Модуль С –Шоколадные конфеты;

Модуль D- Торты, десерты;

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**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 гигиены для сохранения здоровья и безопасности

**Торты и Десерты**

**Уметь:**

-Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений

- Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.

- Готовить торты, антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями

-Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.

-Комбинировать вкус, текстуру и цвет

- Подавать торты, антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания

**Знать и понимать:**

-Разнообразный ассортимент пирогов, антреме

- Методы приготовления, хранения и подачи

-Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, антреме Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, 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 аккуратно, тщательно

#### **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
- Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п.
- Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд

### **Кондитерские изделия и шоколад**

#### **Уметь:**

- Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения. Работать с темным, молочным.
- Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки
- Изготавливать и использовать ганаш
- Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи
- 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
- Производить полный ассортимент маленьких тортов .
- Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера.
- Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая:
  - покрытия
  - муссы
  - начинки
  - украшения
  - фрукты
- Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, после декорирования.
- Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.

#### **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:**

- 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 марципана (люди, фрукты, животные и т.д.) - Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера
- Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан
- Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д.
- Создавать творческие, гармоничные фигурки

-Эффектно представлять изделия

-Украшать изделия шоколадом

**Знать и понимать:**

-Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов.

-Виды тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов.

-Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов.

-Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов.

- Хранение и способы презентации миниатюр, маленьких тортов.

## 1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы «ПРОФЕССИОНАЛЫ»

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>162</i>
Модуль А Подготовка рабочего места	<i>6</i>
Модуль В Моделирование (из различных материалов)	<i>60</i>
Модуль С Шоколадные конфеты	<i>48</i>
Модуль D Торты, десерты	<i>48</i>
<b>Итого к выдаче</b>	<i>162</i>

## 2. Структура рабочей программы «ПРОФЕССИОНАЛЫ» по компетенции «Кондитерское Дело»

Наименование модулей	№ Занятия	Содержание модулей
1		2
Модуль А (6ч) Подготовка рабочего места	1	<b>Содержание практического занятия</b>
		-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.
Модуль В (60ч) Моделирование (из различных материалов)	2	<b>Содержание</b>
		-Анализ техники и методов моделирования, формования, окрашивания. -Подбор материалов для изготовления разнообразных изделий. -Изготовления вручную три вида фигур из марципана, мастики (люди, фрукты, животные) -Создание творческих, гармоничных фигур.
		<b>Специальные условия</b> -Фигуры идентичных по весу, форме, цвету. -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.
Модуль С (48ч) Шоколадные конфеты	3	<b>Содержание</b>
		- Разработка технологической карты на конфеты; -Работа с темным, молочным и белым кувертюром; -Темперирование шоколада; -Изготовление шоколадных фигур; -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)



		<p><b>Специальные условия</b> -Масса конфеты 10-15 г.</p>
<p><b>Модуль D (48ч)</b> торты, десерты</p>	<p>4</p>	<p><b>Содержание</b></p>
		<p>-Разработка технологических карт для тортов, десертов; -Приготовление различных видов теста; -Изготовление отделочных полуфабрикатов; -Приготовление различных начинок, кремов для кондитерских изделий; -Приготовление тортов (бисквитных, муссовых); -Приготовление десертов;</p>
		<p><b>Специальные условия</b> Изготовление: на основе бисквитного п/ф Обязательные продукты: фруктовые или ягодные пюре Все элементы оформления должны быть съедобными</p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛЫ»**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Для реализации рабочей программы «ПРОФЕССИОНАЛЫ» предусматривается оборудование и материалы.

Оборудование: производственные столы, тепловое оборудование (Плита электрическая индукционная, печь конвекционная ); весоизмерительное оборудование(весы настольные электрические)холодильное оборудование, производственный инвентарь и инструменты.

Материалы: поварская куртка, брюки, белый фартук, посудное полотенце, поварской колпак, рабочие туфли с закрытым передом.

#### **4. ОЦЕНКА**

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

##### **4.1. Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

##### **4.2 Субкритерии**

Каждый оценочный критерий разделён на 1 или более субкритерий (субкритерии). Каждый субкритерий становится заглавием (наименованием) для «Оценочного листа». «Оценочный лист» заполняется в определенный день. «Оценочный лист» может содержать объективные или субъективные аспекты, для выставления оценок. Но некоторые субкритерии имеют и объективные и субъективные аспекты, в этом случае используют «Оценочные листы» для каждого аспекта.

##### **4.3 Аспекты**

Каждый Аспект определяет в деталях один элемент, который будет оценен и поставлена оценка или инструкцию, как оценки должны быть поставлены (за что) Аспекты оцениваются или объективно или субъективно и отражаются в соответствующем «Оценочном листе». В «Оценочном листе» в деталях оценивается каждый Аспект, вместе с оценкой к этому Аспекту дается ссылка к соответствующему разделу Спецификации Стандартов.

Сумма баллов каждого Аспекта должна попасть в интервал оценок, описанных каждым разделом мастерства Спецификации Стандартов. Это будет показано в таблице распределения оценок.

##### **4.4 Субъективные оценки**

Чтобы выставление оценок было точным и последовательным, субъективное оценивание должно руководствоваться следующим:

Исходные данные (критерий)

Градация: 0 не получилось 0 1-4 ниже производственных стандартов

5-8 на уровне или выше производственных стандартов

9-10 выдающиеся мастерство (высокое качество) безупречно

##### **4.5 Объективные оценки**

Оцениваются группой Экспертов минимум из трех человек.

##### **4.6 Критерии оценки**

Окончательное распределение объективных и субъективных оценок будет согласовано при утверждении Системы Оценивания и Конкурсного Задания.

Таблица внизу является консультативной, используемой только для разработки Системы Оценивания и Конкурсного Задания

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных).

Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

#### СЕКЦИЯ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

секция	критерии	оценки		
		субъективно	объективно	всего
А	Место/Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы	16	1	17
В	Моделирование	7	6	14
С	Шоколад	15	6	21
Д	Десерт на тарелке	7	6	13
Е	Презентационное изделие	19	2	21
F	Антреме	9	6	14
	Всего	73	27	100

#### 4.7 Завершение детализации оценки мастерства

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

Модуль А: Организация рабочего места/Подготовка

Подготовка инвентаря и оборудования;

Базовая обработка сырья/ингредиентов;

Изготовление полуфабрикатов;

Гигиена;

Модуль В: Моделирование. Марципан

Техника ручной лепки;

Творческий подход/Гармония;

Цветовая гамма;

Общее впечатление;

Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;

Время;

Количество;

Ассортимент;

Масса

Модуль С: Шоколадные конфеты

Темперирование/глянец;

Техника отливки/формование;

Начинки/Текстура;

Вкус;

Общее впечатление;

Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;

Время;

Количество;

Ассортимент;

Масса.

Модуль D: Десерт на тарелке.

Вкус и текстура;

Творческий подход/оригинальность;

Общее впечатление;

Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;

Время;

Количество;

Использование «таинственных ингредиентов».

Модуль Е: Презентационное изделие: шоколад

Различные техники;  
Творческий подход/ мастерство;  
Гигиена/процесс работы/отходы;  
Дизайн и общее впечатление;  
Время;  
Размер;

Модуль F: Таинственная Корзина – Антреме

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

#### **4.8 Регламент оценки мастерства**

Эксперты, присутствующие на конкурсе, распределяются по группам. Группы являются смешанными, и состав их меняется посредством ротации. Эксперты обеспечивают наблюдение за участниками в ходе конкурса.

Эксперту не разрешается входить на территорию рабочего места участника без разрешения участника. Граница этой территории будет обозначена линией.