

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР ОБУЧЕНИЯ, РАЗВИТИЯ БИЗНЕСА И УПРАВЛЕНЧЕСКИХ СТРАТЕГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ЦОРБУС»



Е.Н. Зенкова

5 июня 2024 г.

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Кондитерское дело: съедобная флористика»
в объеме 256 академических часов**

г. Сызрань, 2024 год

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Кондитерское дело: съедобная флористика»**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации, необходимых для профессиональной деятельности кондитера-фудфлориста.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н).

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- требования охраны здоровья, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены;

- порядок использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними;

- показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов и условиях их хранения;

- ингредиенты, используемые в кондитерском деле;

- основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов;

- правила применения цветов, вкусовых комбинаций и согласования текстур;

- виды кондитерских изделий;

- технологию изготовления десертов в виде цветов и съедобных букетов из различных ингредиентов;

- методы производства, хранения и презентации кондитерских изделий;

- способы презентации и подачи кондитерских изделий;

- принципы утилизации отходов при изготовлении кондитерских изделий и шоколада;

- психологию общения и профессиональную этику кондитера;

- основы оказания первой доврачебной помощи.

уметь:

- проверять и подготавливать инструменты и оборудование для работы;

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

- обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с требованиями;

- использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;

- изготавливать широкий ассортимент кондитерских изделий из различных ингредиентов;

- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- создавать композиции и букеты из съедобных цветов;
- эффектно презентовать кондитерские изделия в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- соблюдать указания, рецепты и стандарты при изготовлении кондитерских изделий;
- решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
- оказывать первую доврачебную помощь.

3. Категории слушателей

К освоению программы допускаются лица имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Данный курс рекомендован начинающим и действующим специалистам в сфере кондитерского дела.

4. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная/заочная с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и/или электронного обучения.

4.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	самостоятельная работа	промежуточный и итоговый контроль	
1	Техника безопасности и санитарные нормы	23	22		1	Зачет
2	Ценообразование и калькуляция	9	8		1	Зачет
3	Инвентарь и оборудование	9	8		1	Зачет
4	Расчет рецептур, нормы закладки сырья	19	18		1	Зачет
5	Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	13	12		1	Зачет
6	Оформление кондитерских изделий	13	12		1	Зачет
7	Приготовление особых кондитерских изделий	8	7		1	Зачет
8	Приготовление пюре, джемов, варенья	11	10		1	Зачет
9	Техника приготовления блюд из шоколада	13	12		1	Зачет
10	Технологическая инструкция по производству шоколада	11	10		1	Зачет

11	Основы фудфлористики. Изготовление десертов в виде цветов и съедобных букетов	46	45			-
12	Профессиональная этика	8	7		1	Зачет
13	Правила оказания первой помощи	11	11		1	Зачет
14	Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося. Сборка букета	60		60		
15	Итоговая аттестация	2			2	Тестирование
	ИТОГО:	256	182	60	14	

4.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			форма контроля
			лекции	самостоятельная работа	промежуточный и итоговый контроль	
1	Техника безопасности и санитарные нормы	23	22		1	Зачет
1.1	Санитарный надзор	3	3			
1.2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	4	4			
1.3	Условия труда на предприятиях общественного питания	3	3			
1.4	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	4	4			
1.5	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	4	4			
1.6	Санитарные требования к производству, реализации и качеству готовой продукции	4	4			
1.7	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
2	Ценообразование и калькуляция	9	8		1	Зачет
2.1	Ценообразование в сфере кондитерского дела. Расчёт себестоимости кондитерских изделий	8	8			

2.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
3	Инвентарь и оборудование	9	8		1	Зачет
3.1	Формы организации труда в кондитерском цехе	4	4			
3.2	Посуда и инвентарь	4	4			
3.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
4	Расчет рецептур, нормы закладки сырья	19	18		1	Зачет
4.1	Общие сведения о расчете рецептур	3	3			
4.2	Расчет унифицированных рецептур	3	3			
4.3	Однофазные рецептуры	3	3			
4.4	Многофазные рецептуры	3	3			
4.5	Пример расчета нормы расхода сырья по простой однофазной рецептуре на печенье «овсяное»	6	6			
4.6	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
5	Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных изделий	13	12		1	Зачет
5.1	Технологическая схема производства хлебного изделия	4	4			
5.2	Технология производства сахарных и бараночных изделий	4	4			
5.3	Тесто и способы его разрыхления	4	4			
5.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
6	Оформление кондитерских изделий	13	12		1	Зачет
6.1	Виды украшений	3	3			
6.2	Инструменты и приспособления	3	3			
6.3	Специальные техники и кондитерские приёмы	6	6			
6.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет

7	Приготовление особых кондитерских изделий	8	7		1	Зачет
7.1	Приготовление особых кондитерских изделий: рецептуры и технологии	7	7			
7.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
8	Приготовление пюре, джемов, варенья	11	10		1	Зачет
8.1	Фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты	6	6			
8.2	Желирующие вещества (студнеобразователи)	4	4			
8.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
9	Техника приготовления блюд из шоколада	13	12		1	Зачет
9.1	Работа с шоколадом	4	4			
9.2	Особенности приготовления основных известных холодных и горячих десертов с использованием шоколада	4	4			
9.3	Шоколадные десерты в разных странах мира	4	4			
9.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
10	Технологическая инструкция по производству шоколада	11	10		1	Зачет
10.1	Виды шоколада	3	3			
10.2	Технологическая схема приготовления шоколада	7	7			
10.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
11	Основы фудфлористики. Изготовление десертов в виде цветов и съедобных букетов	46	46			-
11.1	Подготовка и обработка ингредиентов	5	5			
11.2	Правила подбора красителей. Окрашивание	4	4			
11.3	Виды молдов. Подбор и подготовка молдов	3	3			
11.4	Изготовление цветов из различных видов сладостей	25	25			

11.5	Сборка букета. Основы композиции. Сочетаемость элементов. Пропорции и симметрия	5	5			
11.6	Упаковка букета	4	4			
12	Профессиональная этика	8	7		1	Зачет
12.1	Психология общения с клиентом	7	7			
12.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
13	Правила оказания первой помощи	11	10		1	Зачет
13.1	Правила оказания первой доврачебной помощи	10	10			
13.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
14	Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося. Сборка букета	60		60		
14.1	Приготовление кондитерских изделий в нескольких из следующих техник на выбор: - изготовление цветов из мармелада; - изготовление цветов из чизкейков; - изготовление цветов из зефира; - изготовление цветов из карамели; - изготовление цветов из восточных сладостей; - изготовление цветов из суфле и шокосуфле; - изготовление цветов с использованием алкогольных напитков; - изготовление диетических цветов (без добавления муки и сахара)	30		30		
14.2	Сборка букета	30		30		
15	Итоговая аттестация	2			2	Тестирование
	ИТОГО:	256	182	60	14	

4.3. Учебная программа

Модуль 1. Техника безопасности и санитарные нормы.

Лекции. Санитарный надзор. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Условия труда на предприятиях общественного питания. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к производству, реализации и качеству готовой продукции.

Промежуточное тестирование.

Модуль 2. Ценообразование и калькуляция.

Лекции. Ценообразование в сфере кондитерского дела. Расчёт себестоимости кондитерских изделий.

Промежуточное тестирование.

Модуль 3. Инвентарь и оборудование.

Лекции. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь.

Промежуточное тестирование.

Модуль 4. Расчет рецептур, нормы закладки сырья.

Лекции. Общие сведения о расчете рецептур. Расчет унифицированных рецептур. Однофазные рецептуры. Многофазные рецептуры. Пример расчета нормы расхода сырья по простой однофазной рецептуре на печенье «овсяное».

Промежуточное тестирование.

Модуль 5. Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий.

Лекции. Технологическая схема производства хлебного изделия. Технология производства сухарных и бараночных изделий. Тесто и способы его разрыхления.

Промежуточное тестирование.

Модуль 6. Оформление кондитерских изделий.

Лекции. Виды украшений. Инструменты и приспособления. Специальные техники и кондитерские приёмы.

Промежуточное тестирование.

Модуль 7. Приготовление особых кондитерских изделий.

Лекции. Приготовление особых кондитерских изделий: рецептуры и технологии.

Промежуточное тестирование.

Модуль 8. Приготовление пюре, джемов, варенья.

Лекции. Фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты: фрукты, ягоды. Желирующие вещества (студнеобразователи).

Промежуточное тестирование.

Модуль 9. Техника приготовления блюд из шоколада.

Лекции. Работа с шоколадом. Особенности приготовления основных известных холодных и горячих десертов с использованием шоколада. Шоколадные десерты в разных странах мира.

Промежуточное тестирование.

Модуль 10. Технологическая инструкция по производству шоколада.
Лекции. Виды шоколада. Технологическая схема приготовления шоколада.
Промежуточное тестирование.

Модуль 11. Основы фудфлористики. Изготовление десертов в виде цветов и съедобных букетов.

Лекции. Подготовка и обработка ингредиентов. Правила подбора красителей. Окрашивание. Виды молдов. Подбор и подготовка молдов. Изготовление цветов из различных видов сладостей. Сборка букета. Основы композиции. Сочетаемость элементов. Пропорции и симметрия. Упаковка букета.

Модуль 12. Профессиональная этика.

Лекции. Профессиональная этика и психология общения с клиентом.
Промежуточное тестирование.

Модуль 13. Правила оказания первой помощи.

Лекции. Правила оказания первой доврачебной помощи.
Промежуточное тестирование.

Модуль 14. Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося. Сборка букета.

Приготовление кондитерских изделий в нескольких из следующих техник на выбор:

- изготовление цветов из мармелада;
- изготовление цветов из чизкейков;
- изготовление цветов из зефира;
- изготовление цветов из карамели;
- изготовление цветов из восточных сладостей;
- изготовление цветов из суфле и шокосуфле;
- изготовление цветов с использованием алкогольных напитков;
- изготовление диетических цветов (без добавления муки и сахара)

Сборка букета.

5. Итоговая аттестация

Тестирование по темам: техника безопасности и санитарные нормы, ценообразование и калькуляция, инвентарь и оборудование, технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий, оформление кондитерских изделий, приготовление особых кондитерских изделий, техника приготовления блюд из шоколада, основы фудфлористики, изготовление десертов в виде цветов и съедобных букетов, профессиональная этика, правила оказания первой помощи.

4.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Режим занятий: 6 академических часов в день

№	Наименование учебных модулей	Сроки изучения
1	Модуль 1. Техника безопасности и санитарные нормы	4 дня
2	Модуль 2. Ценообразование и калькуляция	1 день
3	Модуль 3. Инвентарь и оборудование	2 дня
4	Модуль 4. Расчет рецептур, нормы закладки сырья	3 дня
5	Модуль 5. Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	2 дня

6	Модуль 6. Оформление кондитерских изделий	2 дня
7	Модуль 7. Приготовление особых кондитерских изделий	1 день
8	Модуль 8. Приготовление пюре, джемов, варенья	2 дня
9	Модуль 9. Техника приготовления блюд из шоколада	2 дня
10	Модуль 10. Технологическая инструкция по производству шоколада	2 дня
11	Модуль 11. Основы фудфлористики. Изготовление десертов в виде цветов и съедобных букетов	8 дней
12	Модуль 12. Профессиональная этика	1 день
13	Модуль 13. Правила оказания первой помощи	2 дня
14	Модуль 14. Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося. Сборка букета	10 дней
	Итоговое тестирование	1 день
Всего:		43 дня

6. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме тестирования, направленного на проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, оформляется диплом о профессиональной переподготовке.

6.1 Критерии оценивания освоения программы:

Критерии оценивания результатов итоговой аттестации:

1. Оценка «**Зачтено**» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе на тестовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Слушателем дано не менее 70% правильных ответов при решении тестов.

2. Оценка «**Не зачтено**» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Слушателем дано менее 70% правильных ответов при решении тестов.

Критерии оценивания результатов итоговой аттестации:

1. Оценка «**Зачтено**» выставляется слушателю, продемонстрировавшему твердое и всесторонние знания материалы, умение применять полученные в рамках занятий практические навыки и умения. Достижения за период обучения и результаты текущей аттестации продемонстрировали отличный уровень знаний и умений слушателя. Слушателем дано не менее 70% правильных ответов при решении теста.

2. Оценка «**Не зачтено**» выставляется слушателю, который в недостаточной мере овладел теоретическим материалом по дисциплине, а также не выполнил требований, предъявляемых к промежуточной аттестации. Достижения за период обучения и результаты текущей аттестации продемонстрировали неудовлетворительный уровень знаний и умений слушателя. Слушателем дано менее 70% правильных ответов при решении теста.

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

7.1. Материально-технические условия реализации программы

Организация проводит занятия в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», используя специализированный сайт (обучающий портал) с доступом к электронному обучающему контенту и иные дополнительные дистанционные ресурсы.

7.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- печатные и (или) электронные раздаточные материалы для слушателей;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

7.3. Кадровые условия реализации программы.

Требования к образованию и обучению лица, занимающего должность преподавателя: высшее и/или среднее профессиональное и дополнительное профессиональное образование и/или профессиональное обучение в сфере кондитерского дела и дополнительное профессиональное образование в сфере образования и педагогических наук.

8. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы для учащихся:

1. Аграновский Е.Д., Аносова М.М., Лифанова Р.Ф. «Организация производства на предприятиях общественного питания». — М.: Экономика. 2019. — 350 с.
2. Андрушкив Б., Кирич Н. Как улучшить работу сферы обслуживания // Экономика, 2020. — № 6. — С. 82-87
3. Варакута С.А. Управление качеством продукции: Учебное пособие. -М.: ИНФРА-М, 2021. — 352 с.
4. Гуккаев В.Б. Реализация услуг предприятиями общественного питания // Бухучет и налоги в торговле и общепите, 2020. № 10. — С. 18-21
5. Дубцов, Г. Пекарня в общепите. Добрые деловые советы // Питание и общество. — 2022. — № 6. — С. 8-10.
6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. — М.: Новое звание, 2023. — 301 с.
7. Иванов А.А., Мясникова В.В., Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы / Под ред. д.м.н., профессора Беляева Е.Н. — М. — ФЦГСЭН. 2019. — 124 с.
8. Калашникова С.А. Технология самооценки качества услуг на предприятиях общественного питания // Российское предпринимательство, ноябрь 2020, выпуск 1
9. Огнева С.В. Сертификация услуг общественного питания и торговли / С.В. Огнева // Партнеры и конкуренты. — 2020. — №9. — С.4-8
10. Оттева И. В. Методика оценки качества услуг общественного питания / И. В. Оттева // Ресторанный бизнес. — 2023. — №7. — С.11-14
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. — Р/на-Д.: Феникс, 2019. — 320 с.
12. Радченко Л.А. Экономика общественного питания. — Р/на-Д.: Феникс, 2020. — 340 с.