

УТВЕРЖДЕНО

Решением Педагогического совета  
БУ «Нижневартовский  
строительный колледж»

«16» 04 2021 г.

Протокол № 2

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ)**

по теме: «Торт с нуля»



ПР СМК 7.3.1 - 499.21 г.

Введён в действие приказом директора

«116/1-а» от 13.05.2021

**КОНТРОЛЬНЫЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Нижневартовск  
2021

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Педагог- психолог	Максимова А.П. 	25.03.2021
Проверил	Методист	Фатхинурова А.Ф. 	25.03.2021
Версия 1.0			Стр. 1 из 14

Программа дополнительного профессионального образования (повышение квалификации) по теме «Торт с нуля» разработана с учётом профессионального стандарта профессионального стандарта «Кондитер» (Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

Программа рассмотрена на методическом совете

« 25 » 03 2021 г.

Протокол № 4

Программа согласована с внешними экспертами:

1. « 25 » 03 2021 г

*Вукобратский*  
*Ольга Александровна*

(подпись) (Ф.И.О.)

МП

2. «    »    2021 г

\_\_\_\_\_  
/

(подпись) (Ф.И.О.)

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ .....	4
1.1. Цель реализации программы .....	4
1.2. Планируемые результаты обучения .....	4
1.3. Формы организации занятий .....	6
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	9
5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....	9
6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	10
<i>Приложение А</i> .....	12
<i>Приложение Б</i> .....	13
<i>Приложение В</i> .....	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Целью освоения программы дополнительного профессионального образования является повышение квалификации в области общественного питания, необходимого для выполнения основного вида профессиональной деятельности по направлению «Кондитерское дело».

Повышение квалификации кондитера проводится для практикующих кондитеров, которые хотят повысить квалификацию.

Категория слушателей: лица старше 18 лет, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица старше 18 лет, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

По окончании обучения по программе слушатели получают удостоверение о прохождении курсов повышения квалификации.

В конце программы приведен список рекомендуемой литературы.

Продолжительность обучения слушателей устанавливается в соответствии с учебным графиком, который составляется непосредственно перед началами курса.

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

Аттестационное задание выполняется в конце обучения.

## 1.2. Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший данную программу приобретает следующие знания: 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; важность минимизации отходов; требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности; разнообразный ассортимент пирогов, пряников, гато, антреме; инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, пряников, гато, антреме; ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, пряников, гато, антреме; 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; виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, пряников, выпечки и птифуров; использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки; специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, пряников, выпечки и птифуров;

умения: планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени; рационально использовать сырье; учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы; предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы; работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места; продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы; готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений; готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации; готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д.; готовить торты, пряников, гато и 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; подавать торты, пряников, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания; темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения; уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.; производить полный ассортимент маленьких тортов и пти фугов.

практический опыт: разработки ассортимента муссовых тематических тортов, пряников, антреме, птифур, десертов с соусом; разработки ассортимента конфет погружным способом, корпусных конфет; разработки ассортимента сложных композиций из шоколада; разработки ассортимента сложных изделий из мастики и марципана; разработки ассортимента сложных изделий из карамели; выполнения технологического процесса приготовления тематических тортов, пряников, антреме, птифур, десертов с соусом; выполнения технологического процесса приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет; выполнения технологического процесса приготовления сложных композиций из шоколада; выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из мастики и марципана; выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из карамели; оформления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом; оформления конфет, приготовленных погружным способом и корпусных конфет; оформления сложных композиций из шоколада; оформления сложных изделий из мастики и марципана; оформления сложных изделий из карамели.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

1. проводить приготовление сложных тортов, антреме, птифур, десертов с соусом;

2. проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет;
3. проводить приготовление сложных изделий из марципана, мастики;
4. проводить приготовление сложных изделий из карамели;
5. проводить приготовление имбирных пряников.

### 1.3. Формы организации занятий.

Данная программа повышения квалификации может реализовываться: очно, очно - заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий.

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### повышения квалификации

«Торт с нуля»

Вид образования: дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации).

Срок обучения: 140 часов.

№	Наименование разделов, дисциплин и тем	Количество часов	в том числе			Формы контроля
			лекций	практических работ	СР	
1.	Вводное занятие. Организация рабочего пространства.	4	4	-	-	Зачет
2.	Бисквиты	22	2	18	2	Зачет
3.	Технология приготовления кремов (начинок)	30	4	22	4	Зачет
4.	Декор тортов	20	4	14	2	Зачет
5.	Чизкейки	18	4	10	4	Зачет
6.	Sandy-bar	22	4	16	2	Зачет
7.	Имбирный пряник	16	4	10	2	Зачет
	Итоговая аттестация	8	-	8	-	Экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>140</b>	<b>26</b>	<b>98</b>	<b>16</b>	

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№	Наименование разделов, дисциплин и тем	Количество часов	в том числе			Формы контроля
			лекций	практических работ	СР	
1.	<b>Вводное занятие. Организация рабочего пространства.</b>	4	4	-	-	<b>Зачет</b>
1.1	Основы физиологии питания, санитарии и микробиологии	2	2	-	-	
1.2	Техническое оснащение и организация рабочих мест кондитера	2	2	-	-	
2.	<b>Бисквиты</b>	22	2	18	2	<b>Зачет</b>
2.1	Технология приготовления бисквитов	6	2	2	2	
2.2	Изготовление бисквитов	16	-	16	-	
3.	<b>Технология приготовления кремов (начинок)</b>	30	4	22	4	<b>Зачет</b>
3.1	Особенности приготовления	12	4	4	4	
3.2	Изготовление начинок	18	-	18	-	
4.	<b>Декор тортов</b>	20	4	14	2	
4.1	Способы отделки тортов	10	4	4	2	
4.2	Выполнение декорирования тортов	10	-	10	-	
5.	<b>Чизкейки</b>	18	4	10	4	<b>Зачет</b>
5.1	Технология приготовления чизкейка	12	4	4	4	
5.2	Изготовление чизкейков	6	-	6	-	
6.	<b>Candy-bar</b>	22	4	16	2	<b>Зачет</b>
6.1	Основы оформления Candy-bar	14	4	8	2	
6.2	Оформление Candy-bar	8	-	8	-	
7.	<b>Имбирный пряник</b>	16	4	10	2	<b>Зачет</b>
7.1	Технологи приготовления пряников	10	4	4	2	
7.2	Изготовление имбирных пряников	6	-	6	-	
	<b>Итоговая аттестация</b>	8	-	8	-	<b>Экзамен</b>
	<b>ИТОГО:</b>	140	26	98	16	

## **Раздел 1. Вводное занятие. Организация рабочего пространства.**

### **Тема 1.1 Основы физиологии питания, санитарии и микробиологии**

Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения. Органолептические сравнения качества продукта.

### **Тема 1.2 Техническое оснащение и организация рабочих мест кондитера**

Организация работы кондитерского цеха. Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха.

## **Раздел 2. Бисквиты**

### **Тема 2.1 Технология приготовления бисквитов**

Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста тёплым способом. Формовка и выпечка бисквита.

### **Тема 2.2 Изготовление бисквитов**

Классический бисквит. Бисквит на белках «Пицца ангелов». Бисквит на желтках. Шифоновый бисквит. Бисквит на пиве. Бисквит на вине. Морковный бисквит. Бисквит с белым шоколадом.

## **Раздел 3. Технология приготовления кремов (начинок)**

### **Тема 3.1 Особенности приготовления**

Виды кремов. Крема под мастику. Принципы вкусовых сочетаний в начинках. Начинки: конфи и конфитюр, карамель. Шоколадные подтеки. Дефекты возникающие при приготовлении кремов и смесей, способы их устранения.

### **Тема 3.2 Изготовление начинок**

Крем сливочный (основной). Крем сливочный с какао-порошком. Крем сливочный кофейный. Крем сливочно-ореховый. Крем сливочный «Новый». Крем «Шарлотт» (основной). Крем «Шарлотт» шоколадный. Крем «Глясе». Крем «Пражский».

## **Раздел 4. Декор тортов**

### **Тема 4.1 Способы отделки тортов**

Контурно-рельефная отделка. Отделка тортов отливными и выпеченными барельефами. Отделка тортов целыми фигурами. Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов.

### **Тема 4.2 Выполнение декорирования тортов**

Декор из изомальта. Работа с живыми цветами. Создание декора из вафельной бумаги. Акварельная техника. Шоколадные надписи.

## **Раздел 5. Чизкейки**

### **Тема 5.1 Технология приготовления чизкейка**



Выпечка до правильной текстуры. Основные ингредиенты. Использование и подбор творога, сыра маскарпоне и творожно-сливочного сыра. Оформление.

### **Тема 5.2 Изготовление чизкейков**

Приготовление чизкейков: тирамису и OREO.

### **Раздел 6. Candy-bar**

#### **Тема 6.1 Основы оформления Candy-bar**

Основные элементы Candy-bar. Советы по оформлению. Работа с красителями. Теория работы с агар-агаром. Приёмы красивого оформления Candy-bar.

#### **Тема 6.2 Оформление Candy-bar**

Десерт в стакане. Зефир. Кейкпопсы. Меренга на палочке.

### **Раздел 7. Имбирные пряники**

#### **Тема 7.1 Технологии приготовления пряников**

Приготовление имбирного теста. Выпечка. Основные ингредиенты. Оформление и декорирование.

#### **Тема 7.2 Изготовление имбирных пряников**

Приготовление имбирного пряника. Декорирование имбирного пряника.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы предполагает наличие кабинета теоретического обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, классная доска, стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, лазерный проектор, интерактивная доска, компьютеры, выход сеть Интернет, выход в локальную сеть.

Реализация данной программы обеспечивается высококвалифицированными кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Оборудование учебного кондитерского цеха: электрическое технологическое оборудование: холодильный шкаф, электрическая плита, универсальный привод, жарочный шкаф, фритюрница, производственные столы.

Инвентарь: кастрюли различной вместимости, сита с различными размерами ячеек, набор кондитерских скалок, ножи, скребки, разделочные доски, противни, разливная мерная ложка, веселка, кондитерские лопатки.

## **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Итоговая аттестация позволяет выявлять уровень теоретической и практической подготовки слушателей в соответствии с требованиями программы.

### **Текущий контроль успеваемости**

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация слушателей, являются обязательными этапами освоения слушателями программы и проводятся в целях определения уровня освоения слушателями теоретических и практических знаний, приобретенных в рамках освоения данной программы.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление и коррекцию учебной деятельности слушателя и проводится преподавателем в рамках реализуемой программы.

Текущий контроль успеваемости позволяет получить первичную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала, а также стимулировать регулярную и целенаправленную работу слушателей.

Текущий контроль успеваемости слушателей проводится в процессе изучения тем программы дисциплины и за счет часов, отведенных на освоение тем.

Основными методами текущей аттестации является тестирование, проверка прохождения интерактивных лекций, выполнения заданий самостоятельной работы, практических работ.

### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация направлена на проверку результативности обучения, оценки степени усвоения учебного материала.

Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение разделов дисциплины и в форме проверки практических заданий.

### **Итоговая аттестация**

Целью итоговой аттестации является оценка уровня овладения слушателем компетенций.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе.

## **6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия. 2017г.

2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.-М.:Академия. 2017г.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов ,напитков разнообразного ассортимента.-М.:Академия. 2017г.

4. Васюкова А. Технология продукции общественного питания.- М.: Инфра-М. 2018г.

5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>;

6. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы: учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444512>;

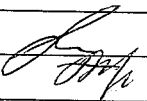
7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452592>;

8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452257>.

**ЛИСТ РАССЫЛКИ**  
Программы дополнительного профессионального  
образования (повышения квалификации)  
по теме: «Горт с нуля»

Должность	Фамилия, инициалы
Заместитель директора	Лукин С.В.
Заведующий мастерскими	Репалов В.П.
Мастер производственного обучения	Максимова А.П.
Методист	Фатхинурова А.Ф.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
Программы дополнительного профессионального  
образования (повышения квалификации)  
по теме: «Торт с нуля»

Должность	Фамилия, инициалы	Дата получения	Подпись
Заместитель директора	Лукин С.В.	14.02.2022	
Методист	Тарташова М.В.	14.02.2022	