

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «МЦК Техникум имени С.П. Королева»

  
И. А. Ласкина  
«19» сентября 2019 г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «Кондитер»  
(профессиональная подготовка)  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

г. Королев, 2019 год

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «Кондитер»  
(профессиональная подготовка)  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими компетенции по кондитерскому производству на основе спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

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

Программа предназначена для освоения компетенции: Кондитерское дело, и разработана в соответствии со:

– спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (секции 2 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды, 5 Кондитерские изделия и шоколад, 7 Презентация образцов);

– единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел: «Кондитерское производство» (Постановление Минтруда России от 05.03.2004 № 30);

– профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н).

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

Присваиваемый квалификационный разряд: 3-й разряд.

**2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

– историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

– нормативные акты, регулирующие деятельность организаций питания;

– требования охраны труда и техники безопасности;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года)

– сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

– рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;

– способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования;

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

– обращение с сырьем посредством технологий производства, принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки, ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

– принципы утонченного художественного оформления готовых изделий, визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;

– специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении порционных тортов;

– диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

– ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм, техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

– назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**уметь:**

– проводить приготовление сложных муссовых антреме;

– проводить приготовление конфет корпусных, нарезных и композиций из шоколада;

- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- проводить приготовление сложных изделий из марципана, мастики;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица предпенсионного возраста.

Трудоемкость обучения: 144 ак. часа

Форма обучения: очная

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	
<b>1.</b>	<b><i>Современные профессиональные технологии</i></b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	Зачет
1.1	Экономика отрасли и предприятия	4	2		2	
1.2	Технико-технологические и калькуляционные карты	4	2	2		
<b>2.</b>	<b><i>Общепрофессиональный курс</i></b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
2.1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Кондитерское дело»	6	2	2	2	Зачет
2.2	Требования охраны труда, производственной санитарии, гигиены и пожарной безопасности в кондитерском цехе	8	2	4	2	Зачет
<b>3.</b>	<b><i>Специальный курс</i></b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	
3.1	Профессиональный модуль 1 Фруктовое антреме	10	2	6	2	Экзамен
3.2	Профессиональный модуль 2 Моделирование	8	2	4	2	Экзамен
3.3	Профессиональный модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад	10	2	6	2	Экзамен
<b>II</b>	<b>Практическое (производственное) обучение</b>	<b>84</b>		<b>82</b>	<b>2</b>	Зачет

<b>III</b>	<b>Консультации</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		
<b>IV</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	<b>Тест, ДЭ</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>14</b>	<b>108</b>	<b>22</b>	

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	
<b>1.</b>	<b><i>Современные профессиональные технологии</i></b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
1.1	Экономика отрасли и предприятия	4	2		2	
1.2	Технико-технологические и калькуляционные карты	4	2	2		
<b>2.</b>	<b><i>Общепромышленный курс</i></b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	
<b>2.1</b>	<b>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Кондитерское дело»</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.	2	2			
2.1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2		2		
2.1.3	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>2.2</b>	<b>Требования охраны труда, производственной санитарии, гигиены и пожарной безопасности в кондитерском цехе</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
2.2.1	Охрана труда в кондитерском цехе. Права и обязанности работника в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации. Классификация опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах	3	1	2		
2.2.2	Техника безопасности в	3	1	2		

	кондитерском цехе. Организация рабочего места кондитера. Средства индивидуальной защиты, применяемые при работе в кондитерском цехе, условия применения и хранения сырья					
2.2.3	Промежуточная аттестация	2			2	
<b>3.</b>	<b>Специальный курс</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	
3.1	Профессиональный модуль 1Фруктовое антреме	10	2	6	2	Экзамен
3.2	Профессиональный модуль 2Моделирование	8	2	4	2	Экзамен
3.3	Профессиональный модуль 3Кондитерские изделия и шоколад	10	2	6	2	Экзамен
<b>II</b>	<b>Практическое (производственное) обучение</b>	<b>84</b>		<b>82</b>	<b>2</b>	<b>Зачет</b>
<b>III</b>	<b>Консультации</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		
<b>IV</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	
1.	Тестирование	1			1	Тест
2.	Демонстрационный экзамен	7			7	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>14</b>	<b>108</b>	<b>22</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### Раздел 1. Современные профессиональные технологии

#### МОДУЛЬ 1.1. Экономика отрасли и предприятия

Тема 1. Экономика кондитерской отрасли.

Лекция: Характеристика экономики кондитерской отрасли на современном этапе: особенности, перспективы развития, экономические показатели развития отрасли в Тюменской области.

Тема 2. Организация, нормирование и оплата труда.

Лекция: Нормирование труда рабочих и специалистов. Нормы выработки, времени.

#### МОДУЛЬ 1.2. Техничко-технологические и калькуляционные карты.

Тема 1. Разработка технологических и технико-технологических карт.

Лекция: Требования к качеству сырья. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия. Описание технологического процесса. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

Тема 2 Составление калькуляционных карт.

Лекция: Правила расчета и оформления калькуляционных карт.

#### МОДУЛЬ 2.1.Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»

Тема 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия.

Лекция: История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров. Особенности проведения региональных

конкурсов профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс Россия 50+.

Тема 2. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

Практическое занятие: Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2018 года по компетенции «Кондитерское дело».

## **МОДУЛЬ 2.2. Требования охраны труда, производственной санитарии, гигиены и пожарной безопасности в кондитерском цехе**

Тема 1. Охрана труда в кондитерском цехе. Производственная санитария и гигиена.

Лекция: Права и обязанности работника в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда. Классификация и порядок расследования несчастных случаев на производстве, профессиональных заболеваний. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Условия хранения сырья и готовой продукции.

Практическое занятие: Составление инструкций эксплуатации оборудования предприятий общественного питания с учетом электробезопасности.

Тема 2. Техника безопасности в кондитерском цехе.

Лекция: Требования к производственным цехам кондитерского цеха.

Практическое занятие: Организация рабочего места кондитера. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации кондитерского оборудования

## **МОДУЛЬ 3.1. Профессиональный модуль 1 Фруктовое антреме**

Тема 1. Фруктовое антреме

Лекция: Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых антреме на основе фруктовых или ягодных пюре. Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических антреме, требования к их качеству и правила выбора

Практические занятия:

- Расчет количества сырья для разработки изделий: муссовых тортов, антреме, на основе фруктовых или ягодных пюре;

- Составление технико-технологической карты на тематические торты, антреме.

Виды работ производственного обучения:

- Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме;

- Технология приготовления сложных тематических муссовых антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре;

-Технология приготовления сложных тематических муссовых антреме с использованием муссов на основе фруктовых пюре

-Оформление и декорирование торта, антреме королевской глазурью с применением техники – роспись.

### **МОДУЛЬ 3.2. Профессиональный модуль2 Моделирование**

#### **Тема 1. Моделирование**

Лекция:Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из марципана, мастики.

Практические занятия:Разработка дизайна изделий согласно заданной тематике.

Виды работ производственного обучения:

- Технология изготовления сформованных вручную изделий из марципана, мастики (фигурки, животные, фрукты);

- Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан;

- Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники окрашивания;

- Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники оплавления.

### **МОДУЛЬ 3.3. Профессиональный модуль3 Кондитерские изделия и шоколад**

#### **Тема 1. Кондитерские изделия и шоколад**

Лекция: Современные технологии приготовления корпусных, нарезных конфет и сложных композиций из шоколада. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям

Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада

Практические занятия:



- Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике;
  - Темперирование белого, молочного и горького шоколада;
  - Изготовление конструкции из шоколада;
  - Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление
  - Расчет количества сырья для разработки конфет погружным способом, корпусных конфет;
  - Составление технико-технологической карты на конфеты погружным способом, корпусные конфеты;
- Виды работ производственного обучения:
- Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада;
  - Технология приготовления начинок для конфет;
  - Технология приготовления нарезных конфет;
  - Технология приготовления корпусных конфет;
  - Технология приготовления конфет из горького шоколада с начинкой погружным методом.

### **3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)**

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Экономика отрасли и предприятия Разработка технико-технологических и калькуляционных карт Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело» Требования охраны труда и техники безопасности
2 неделя	Фруктовое антреме, Моделирование, Кондитерские изделия и шоколад
3 неделя	Практическое (производственное) обучение
4 неделя	Практическое (производственное) обучение
5 неделя	Практическое (производственное) обучение
6 неделя	Практическое (производственное) обучение Консультация Квалификационный экзамен
<p>+ Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.</p>	

## **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

#### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Кондитерское дело
- конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Кондитерское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;

##### **Законодательные и нормативные документы:**

- О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
- О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

#### **Основная литература:**

– Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил.

– Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.,

– Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

#### **Дополнительная литература:**

– Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

– Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

– Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <http://www.academia-moscow.ru> комплекты учебных пособий по курсу «Кондитерское дело»;

– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы профессионального обучения преподавателей (мастеров производственного обучения) 8 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс - 5 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс – 0 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – 3 чел.

#### Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Нигаи Ольга Юрьевна	Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Преподаватель высшей квалификационной категории, мастер высшей квалификационной категории
2.	Смирнов Василий Витальевич	Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Преподаватель высшей квалификационной категории
3.	Мингазутдинова Ольга Николаевна	Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Мастер высшей квалификационной категории
4.	Урусова Адиля Рашидовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Мастер высшей квалификационной категории
5.	Каретина Юлия Сергеевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Мастер высшей квалификационной категории

#### 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно»

(«не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (демонстрационный экзамен, КОД № 1.2) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции включает в себя:

#### МОДУЛЬ В – ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ-3,5 часа

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Основа (выпеченный п\ф) на выбор участника
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

#### *Антреме для презентации:*

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, в соответствии с темой.

#### *Антреме для дегустации:*

- Не должно быть украшено.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10С.
- Подаются на подставках предоставленных Организаторами

#### МОДУЛЬ С – МОДЕЛИРОВАНИЕ-1,5 часа

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа.

Фото фигурок будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.

- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

- Никаких лаков не допускается.

- Подача: 2 фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

**МОДУЛЬ D – КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД- 2 часа**

Участник должен изготовить 1 вид корпусных конфет 14 штук с одной начинкой

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.

- Нельзя использовать готовые переводные листы.

- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

- Для выполнения задания модуля должен быть использован горький и молочный шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех двух видов шоколада.

- Десять конфет подаются на презентацию;

- Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке.

## **6. Составители программы**

Лойченко Людмила Николаевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», сертифицированы эксперт по компетенции «Кондитерское дело»

Дубинина Екатерина Викторовна, руководитель направления по организации программ обучения Управления непрерывной профессиональной подготовки взрослых Академии Ворлдскиллс Россия, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»