

**Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ  
дополнительного профессионального образования  
Изготовление карамели, работа с изомальтом**

**2020 г.**

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.  
Председатель МС

\_\_\_\_\_ Губанов С.А

Разработчики: Крупикова М.Ю.,  
преподаватель

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора  
\_\_\_\_\_ Смирнова А.А.

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

**1. Название программы модуля:** Изготовление карамели, работа с изомальтом.

**2. Категория слушателей:** Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и (или) относящиеся к следующим должностям и /или группам занятий:

| Наименование документа | Код   | Наименование базовой группы, должности (профессии) |
|------------------------|-------|--|
| ОКЗ                    | 12901 | Кондитер   |
| ОКЗ                    | 7512  | Пекари, кондитеры и изготовители конфет            |
| ОКЗ                    | 5120  | Повар  |

**3. Цель освоение программы модуля:** Совершенствование у слушателей компетенций по приготовлению карамели и работы с изомальтом.

**4. Форма обучения:** Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

**5. Освоение программы модуля** предполагает достижение уровня квалификации в соответствии со стандартом WSR (WorldSkills Russia) 32 Кондитерское дело, утвержденным Союзом «Ворлдскиллс Россия» и профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н.

**6. Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:

- Изготовление образцов из карамели с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа.

**7. Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

- материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов;
- вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием;
- влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы;
- технику литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа;

**уметь:**

- создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;
- создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- окрашивать сахарные изделия;
- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром с минимальным использованием готовых форм;
- хранить сахарные изделия так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;

**иметь (практический опыт):**

- варки карамели из различных видов сырья, в том числе изомальта;
- приготовления карамели литой, тянутой, выдувной, прессованной, а также пастилажа и грильяжа;
- изготовления сахарных украшений для оформления кондитерских изделий и сервировки;
- представлять сахарные изделия при сервировке или для продажи.

## 8. Учебный план

| № п/п                              | Наименование раздела              | Всего, час | Аудиторные занятия             |                                  | Дистанционные занятия |                      | СРС, час. | Промежуточная аттестация, час |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------|-------------------------------|
|                                    |                                   |            | из них                         |                                  | из них                |                      |           |                               |
|                                    |                                   |            | теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические         | практические занятия |           |                               |
| 1                                  | 2                                 | 3          | 4                              | 5                                | 6                     | 7                    | 8         | 9                             |
| 1.                                 | Технология приготовления карамели | 32         | 2                              | 12                               | 6                     | 12                   | -         |                               |
| Промежуточная аттестация по модулю |                                   | 4          | -                              | -                                | -                     | -                    | -         | зачет                         |
| Всего:                             |                                   | 36         |                                |                                  |                       |                      |           |                               |

## 9. Календарный учебный график

| Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности) | Объем нагрузки, ч. | Учебные недели |    |   |  |  |  |  |  |
|---|--------------------|----------------|----|---|--|--|--|--|--|
|   |                    | 1              | 2  | 3 |  |  |  |  |  |
| 1 раздел  | 32                 | 12             | 12 | 8 |  |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация  | 4                  |                |    | 4 |  |  |  |  |  |

## 10. Организационно–педагогические условия

### 10.1 Материально-технические условия реализации программы модуля

| Вид ресурса              | Характеристика ресурса и количество   |
|--------------------------|---|
| Аудитория                | Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья, МФУ, презентер   |
| Учебный кондитерский цех | Стол производственный, весы настольные электронные, плиты индукционные с подставкой, водоумягчитель, зонт вытяжной, фен строительный, пирометр лазерный, карамелизатор в комплекте с баллоном, помпа для карамели, металлический шкаф для посуды, аэрограф, лампа для |

|  |  |
|--|--|
|  | карамели, моечная со смесителем, 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 prof<br>Microsoft Office 2019 Home and Student<br>Dr. WebSecuritySpace<br>Картриджи для МФУ<br>Фильтр<br>Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары  | Бумага для принтера, ручки шариковые   |
| Инвентарь, инструменты, приспособления   | Формы и молды силиконовые, жгуты, перчатки, коврик силиконовый, ножницы, горелка, подставки для композиций   |

### 10.2. Кадровые ресурсы

| Вид ресурса                  | Характеристика ресурса и количество              |
|------------------------------|--|
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра                   |
| Разработчик контента         | Преподаватель, методист                          |
| Лектор                       | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Модератор                    | Преподаватель                                    |
| Тьютор                       | Преподаватель                                    |

### 10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

#### Основные источники:

1). 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», 2017. – 384 с.

2). Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

#### Электронные ресурсы:

<chrome-extension://mhjfbmdgcfjbbpaeojfohoefgiehjai/index.html>

[https://yandex.ru/efir?stream\\_id=4f03785e469e8caa8f4b62f93c772291&from\\_block=logo\\_partner\\_player](https://yandex.ru/efir?stream_id=4f03785e469e8caa8f4b62f93c772291&from_block=logo_partner_player)

<https://kalinka-spark.livejournal.com/619426.html>

## 11. Оценка качества освоения модуля

11.1 *Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

| Наименование разделов учебного плана | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия <sup>1</sup> | Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено») | Размещение оценочных материалов <sup>2</sup> |
|--------------------------------------|--|--|--|
| 1. Технология приготовления карамели | ТА, ВР   | «зачтено» / «не зачтено»                       |  |
| Промежуточная аттестация по модулю   | зачет  | «зачтено» / «не зачтено»                       |  |

11.2 *Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Обучающийся должен изготовить за 4 часа композицию из сахарных цветов и лент.

11.3 *Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:*

| 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    |
| Гладкость поверхности/ окрашивание изделия               | 2    |

<sup>1</sup> Рекомендуются в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

- ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
- ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

<sup>2</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Техника формовки (не менее 2 техник) | 2         |
| Общее впечатление                    | 2         |
| <b>ИТОГО:</b>                        | <b>10</b> |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе учебного модуля **Изготовление карамели, работа с изомальтом** при получении не менее **6 баллов** за выполненную работу.