

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

**ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
дополнительного профессионального образования**

Изготовление корпусных и шоколадных конфет

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 учебного модуля: Изготовление корпусных и шоколадных конфет.

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 модуля: Совершенствование у слушателей компетенций по изготовлению шоколадной продукции стандартного ассортимента.

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

5. Освоение модуля предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с 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:

- Приготовление шоколадных конфет стандартного ассортимента.

7. Результаты обучения:

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

знать:

- ассортимент кондитерских изделий из шоколада;
- методы темперирования шоколада;
- виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
- рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;
- диетологические и аллергические характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители;

уметь:

- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- изготавливать и эффективно применять ганаш;
- стильно представлять кондитерские изделия из шоколада при сервировке или для продажи;
- хранить шоколадные изделия и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;

иметь (практический опыт):

- темперирования шоколада;
- работы с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготовления глазури для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий;
- изготовления начинок;
- представлять кондитерские изделия из шоколада 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. | Товароведная характеристика шоколада и его заменителей | 4 | - | - | 4 | - | - | |
| 2. | Технология приготовления корпусных и шоколадных конфет | 18 | 4 | 12 | 2 | - | - | |
| Промежуточная аттестация по модулю | | 4 | - | - | - | - | - | зачет |
| Всего: | | 26 | | | | | | |

9. Календарный учебный график

| Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности) | Объем нагрузки, ч. | Учебные недели | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|---|---|---|--|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | |
| 1 раздел | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| 2 раздел | 18 | 8 | 8 | 2 | | | | |
| Промежуточная аттестация | 4 | | | 4 | | | | |

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации модуля

| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
|-------------|---|
| Аудитория | Оборудована компьютером, МФУ, проектором и экраном, презентер, учебные столы и стулья |

| | |
|--|---|
| Учебный кондитерский цех | Столы производственные, весы настольные электронные, плита индукционная, подставка для индукционной плиты, микроволновая печь, зонт вытяжной, шкаф холодильный, стол с моечной ванной и смесителем, водоумягчитель, ванна для растапливания шоколада, краскопульт пневматический, компрессор для краскопульты, стол для краскопульты, стеллажи кухонные |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | MS Win 10 prof Microsoft Office 2019 Home and Student Dr.WebSecuritySpace Катриджи для МФУ Фильтр Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки шариковые |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | Посуда, доска гранитная, формы, паллеты, пирометр лазерный, противень для тележки - шпильки |

10.2. Кадровые ресурсы

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

10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

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.

<https://www.gastronom.ru/text/temperirovanie-shokolada-doma-1010681>

https://www.youtube.com/watch?time_continue=38&v=nKq7Yy6vFTY&feature=emb_title

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* | Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено») | Размещение оценочных материалов ¹ |
|--|--|--|--|
| 1. Товароведная характеристика шоколада и его заменителей. | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | |
| 2. Технология приготовления корпусных и шоколадных конфет | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | |
| Промежуточная аттестация по модулю | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | |

*ТА- тест автоматизированный

*ВР- выполнение работ

11.2 *Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Обучающийся должен изготовить 1 вид конфет (на выбор).

Вид конфет:

- корпусные - с двумя начинками контрастной текстуры;
- нарезные - глазированные шоколадом;
- трюфель отсадной с последующим погружением в шоколад.

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

¹ Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

| Критерии оценивания | Балл |
|--|-------------|
| Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ | 0,5 |
| Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии | 0,5 |
| Технологический процесс | 1 |
| Темперирование/блеск | 2 |
| Техника формовки/отделки | 2 |
| Общее впечатление | 1 |
| Текстура начинки | 2 |
| Вкус | 2 |
| Количество | 0,5 |
| Вес | 0,5 |
| ИТОГО: | 12 |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе учебного модуля **Изготовление корпусных и шоколадных конфет** при получении не менее **8 баллов** за выполненную работу.