

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
дополнительного профессионального образования
Технология и использование техники «Велюр» при
изготовлении кондитерских изделий

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 УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

1. Название модуля: Технология и использование техники «Велюр» при изготовлении кондитерских изделий.

2. Категория слушателей: Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и 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: формирование (совершенствование) у слушателей компетенций по приготовлению и использованию шоколадного велюра в кондитерском производстве.

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

5. Освоение модуля предполагает достижение уровня квалификации в соответствии со спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications), утвержденного Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 2019 г. 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:

- Приготовление шоколадного велюра и оформление кондитерских

изделий, десертов с помощью техники «Велюр».

7. Результаты обучения:

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

знать:

- методы темперирования какао-масла и шоколада;
- способы окрашивания кондитерских изделий и шоколадной массы для велюра;
- оборудование, применяемое при работе с шоколадом;
- 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 и какао-масло для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом, какао-маслом;
- изготавливать покрытие велюр разнообразного цвета и фактуры, наносить его на кондитерские изделия;
- стильно представлять кондитерские изделия, оформленные с помощью техники велюр при сервировке или для продажи;
- хранить кондитерские изделия и ингредиенты для изготовления велюра так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад для оформления кондитерских изделий и десертов;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий и десертов с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;

иметь (практический опыт):

- темперирования шоколада и какао-масла;
- работы с темным, молочным и белым шоколадом, какао-маслом;
- приготовления шоколадной массы для велюра;
- окрашивания шоколадной массы для велюра;
- нанесения велюра на кондитерские изделия и десерты
- работы с краскопультом;

- представлять кондитерские 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 и использование велюра	14	2	6	2	4	-	
Промежуточная аттестация по модулю		2	-	-	-	-	-	зачет
Всего:		16						

9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели						
		1	2	3	4			
1 раздел	14	4	4	4				
Промежуточная аттестация	2			2				

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	Стол 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 краскопульта, стол для краскопульта, 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

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:

- https://bstudy.net/710288/estestvoznanie/oformlenie_desertov_velyurom
- <https://msk.tortomaster.ru/articles/vse-pro-shokoladnyy-velyur/>
- <https://andychef.ru/velvet/>

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. Технология приготовления и использование велюра	ТА, 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 за 2 часа должен оформить кондитерское изделие или десерт, используя технику «велюр». Замороженные полуфабрикаты будут подготовлены заранее и выданы каждому аттестуемому.

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

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 приготовления велюра	1
Окрашивание шоколадной массы	2
Техника формовки/отделки	2

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

Текстура покрытия	2
Общее впечатление	2
ИТОГО:	10

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю **Технология и использование техники «Велюр» при изготовлении кондитерских изделий** при получении не менее **6 баллов** за выполненную работу.