

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

**1. Название модуля:** Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования **«**Технология и использование техники «Велюр» при изготовлении кондитерских изделий» ( программа повышения квалификации).

**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;
* диетологическую и аллергическую 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.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | 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 |  |  |  |  |  |  |

1. **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 | 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 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 Катриджы для МФУФильтрДистанционное 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]](#footnote-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 |
| Текстура покрытия | 2 |
| Общеевпечатление  | 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.

1. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-1)