

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название модуля: Дополнительная профессиональная программа «**Изготовление карамели, работа с изомальтом».

**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 освоения программы: Совершенствование у слушателей компетенций по приготовлению карамели и работы с изомальтом.

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме 36 час.

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии со стандартом WSR (WorldSkills Russia) 32 Кондитерское дело, утвержденным Союзом «Ворлдскиллс Россия».

## 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 программы 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.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела[[1]](#footnote-1) | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, 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 карамели | 32 | 2 | 12 | 6 | 12 | - |  |
| Промежуточная аттестация по программе | | 4 | - | - | - | - | - | зачет |
| Всего: | | 36 |  |  |  |  |  |  |

1. **Календарный учебный график**

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

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья |
| Учебный кондитерский цех | Столы производственные, плиты электрические, лампа для карамели, помпа, вентилятор, аэрограф |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | 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 |

*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 программы*

**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://mhjfbmdgcfjbbpaeojofohoefgiehjai/index.html

<https://yandex.ru/efir?stream_id=4f03785e469e8caa8f4b62f93c772291&from_block=logo_partner_player>

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

**11. Оценка качества освоения программы**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [[2]](#footnote-2) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[3]](#footnote-3) |
| 1. Технология приготовления карамели | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА, ВР |
| Промежуточная аттестация по программе | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля[[4]](#footnote-4):*

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| Техника формовки (не менее 2 техник) | 2 |
| Общее впечатление | 2 |
| **ИТОГО:** | **10** |

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по дополнительной профессиональной программе «**Изготовление карамели, работа с изомальтом** при получении не менее **6 баллов** за выполненную работу».

1. В учебном плане указываются основные содержательные блоки (темы, разделы) модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ. [↑](#footnote-ref-1)
2. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

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

   [↑](#footnote-ref-2)
3. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-3)
4. Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. [↑](#footnote-ref-4)