

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы: Программа дополнительного профессионального образования «**Современные дизайнерские решения в оформлении и презентации кондитерских изделий».

**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 освоения программой: Совершенствование у слушателей компетенций по оформлению и презентации кондитерских изделий.

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

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии со следующими документами:

## - со стандартом WSR (WorldSkills Russia) 32 Кондитерское дело, утвержденным Союзом «Ворлдскиллс Россия», 2019г

## - профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597 н.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

- Изготовление шоколадного оформления и велюра, оформление кондитерских изделий, десертов с помощью техники «Велюр»;

- Изготовление зеркальной глазури.

**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;
* 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;
* характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители;

**уметь:**

* 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;
* 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;
* 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):

* 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;
* 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;
* приготовления зеркальной глазури;
* 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 шоколадных изделий и велюра  | 20 | 2 | 12 | 2 | 4 | - |  |
| 2. | Технология приготовления карамели  | 32 | 2 | 12 | 6 | 12 | - |  |
| 3. | Технология приготовления глазури | 14 | - | 6 | 2 | 6 |  |  |
| Промежуточная аттестация по программе | 6 | - | - | - | - | - | зачет |
| Всего: | 72 |  |  |  |  |  |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 |  |  |  |  |  |
| 1 раздел | 20 | **20** |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | 32 | **4** | **24** | **4** |  |  |  |  |  |
| 3 раздел | 14 |  |  | **14** |  |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация | 6 |  |  | **6** |  |  |  |  |  |

**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, машины для темперирования шоколада, краскопульт, холодильное оборудование |
| 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, доска гранитная, формы, паллеты |

*10.2. Кадровые ресурсы*

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

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

**Основные источники:**

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.

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>

<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 программы**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 карамели |  ТА, ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Система дистанционного обучения |
| 2. Технология приготовления карамели  | ТА, ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Система дистанционного обучения |
| 3. Технология приготовления глазури | ТА, ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Система дистанционного обучения |
| Промежуточная аттестация по модулю | ТА, ВР |  «зачтено» / «не зачтено» | Система дистанционного обучения |

*\* ТА-тест автоматизированный*

*\*ВР- выполнение работ*

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

Обучающийся должен изготовить за 6 часов композицию из сахарных цветов и лент и шоколадные изделия (усики, цветы, шары).

*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 из карамели | 2 |
| Техника формовки (не менее 2 техник) | 2 |
| Шоколадные изделия | 2 |
| Общее впечатление  | 2 |
| **ИТОГО:** | **12** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе дополнительного образования «**Современные дизайнерские решения в оформлении и презентации кондитерских изделий»** при получении не менее **8 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)