

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы учебного модуля:** Дополнительная программа повышения квалификации **«**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 освоения программы: Совершенствование у слушателей компетенций по изготовлению шоколадной продукции стандартного ассортимента.

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

## 5. Освоение программы 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 программы 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;
* диетологическую и аллергическую 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.
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. | 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 |  |  |  |  |  |  |

1. **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 программы*

|  |  |
| --- | --- |
| 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 программы*

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 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. 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 программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **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 дополнительной программе повышения квалификации «**Изготовление корпусных и шоколадных конфет»** 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)