

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

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель МС



Губанов С.А

Разработчики: Крупикова М.Ю.,

Преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

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.

ПРОГРАММА

Дополнительного профессионального образования

Изготовление карамели, работа с изомальтом

2020 г.

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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела ¹	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 карамели	32	2	12	6	12	-	
Промежуточная аттестация по программе		4	-	-	-	-	-	зачет
Всего:		36						

9. 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	Стол производственные, плиты электрические, лампа для карамели, помпа, вентилятор, аэрограф
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий	Дистанционное обучение в системе MOODLE

¹ В учебном плане указываются основные содержательные блоки (темы, разделы) модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

или в рамках смешанного обучения	
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://mhjfbmdgcfjbbpaeojofohoefgihjai/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	Шкала оценки (баллы,	Размещение оценочных
--------------------------------------	---	----------------------	----------------------

	мероприятия²	«зачтено» / «не зачтено»	материалов³
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 модуля⁴:

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»**.

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.

³ Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

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.