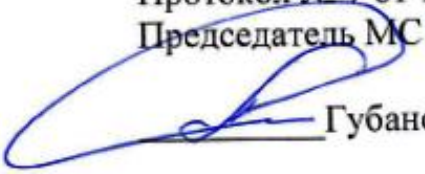


Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

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  
**Современные дизайнерские решения в оформлении и презентации  
кондитерских изделий**

2020г.

## 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.

## 8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	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 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						

## 9. Календарный учебный график

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

## 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*

<b>Вид ресурса</b>	<b>Характеристика ресурса и количество</b>
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://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://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 <sup>1</sup>
1. Технология приготовления карамели	ТА, ВР	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения
2. Технология приготовления карамели	ТА, ВР	«зачтено» / «не зачтено»	<b>Система дистанционного обучения</b>
3. Технология приготовления глазури	ТА, ВР	«зачтено» / «не зачтено»	<b>Система дистанционного обучения</b>
Промежуточная аттестация по модулю	ТА, ВР	«зачтено» / «не зачтено»	<b>Система дистанционного обучения</b>

\* *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:*

<sup>1</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

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.