

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.

Дополнительная профессиональная программа повышения  
квалификации

Изготовление корпусных и шоколадных конфет

2020 г.

## 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.

## 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.	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						

## 9. 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		4			
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	Стол 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 краскопульты, стол для краскопульты, 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 Катриджи для МФУ Фильтр Дистанционное 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](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 <sup>1</sup>
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;

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

- трюфель отсадной с последующим погружением в шоколад.

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

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

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.