

Министерство образования Сахалинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сахалинский политехнический центр № 1»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СахПЦ№1
А.В. Равдугин

« » ноября 2019 г.



Дополнительная профессиональная образовательная программа
Приготовление шоколадных корпусных конфет
(наименование программы)

2019

Программа дополнительного профессионального образования «Приготовление шоколадных корпусных конфет» (далее программа ДПО) разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 12901 Кондитер, Профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н, стандартами Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр №1».

Разработчик: Дедух А.Н., преподаватель ГБПОУ СахПЦ№1.

ВВЕДЕНИЕ

Корпусные конфеты по праву считаются самыми красивыми из всех шоколадных конфет. Современные техники позволяют окрашивать конфеты в самых разнообразных техниках. Добавим сюда разнообразие поликарбонатных форм для конфет и получим нереальное количество изысканных дизайнов.

Переход России на инновационный путь развития, требует опережающего развития профессионального образования в целом, системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в особенности. Важное значение уделяется подготовке кадров по ТОП-50 - наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям, в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями.

В сфере подготовки квалифицированных рабочих кадров одним из действенных механизмов распространения и унификации требований к квалификациям и умениям является международное движение Ворлдскиллс, организованное в целях повышения престижа рабочих профессий и развития профессионального образования путем гармонизации лучших практик и стандартов обучения посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.

Программа ДПО «Приготовление шоколадных корпусных конфет» разработана с учетом требований ФГОС, профессиональных стандартов и стандартов Ворлдскиллс Россия.

Реализация программ ДПО обеспечивается инновационными формами и методами обучения, производственными технологиями, способствующими формированию инновационного мышления будущего профессионала, возможности прикладного использования знаний в реальных условиях, ориентирующими в практическом плане на формирование навыков решения профессиональных задач, способности анализировать, прогнозировать информацию и выстраивать собственную модель поведения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	6
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
6. ТЕКУЩИЙ (ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ) КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Данная программа разработана в соответствии с «Законом об образовании в РФ», Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н, Приказ Минобрнауки № 499, стандартами WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

Оценка уровня освоения программы ДПО проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена. Обучающиеся за шесть часов выполняют задание с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Программа ДПО может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

1.1 С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы ДПО должен:

иметь практический опыт:

ПО 2- разработки ассортимента корпусных конфет;

ПО7- выполнения технологического процесса приготовления корпусных конфет;

ПО12- оформления корпусных конфет.

уметь:

У 1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления шоколадной продукции;

У 2- выбирать различные способы и приемы приготовления шоколадной продукции;

У 3- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У 4- приготавливать различные начинки, наполнители для конфет;

У 5- темперировать шоколад;

У 6- владеть техникой работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление;

У 7- владеть техниками отделки шоколадной продукции: глазировать, выполнять роспись королевской глазурью, обсыпать, декорировать карамелью, шоколадом, мастикой и т.д.;

- У 8- использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре;
- У 10- подать кондитерские изделия в соответствии со стилем обслуживания;
- У 11- принимать организационные решения по процессам приготовления шоколадной продукции;
- У 12- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У 13- соблюдать санитарные требования;
- У 14- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

знать:

- З 1- актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий;
- З 3- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- З 4- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- З 5- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- З 6- ассортимент шоколадной продукции;
- З 7- технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- З 8- способы и правила темперирования шоколада;
- З 10- температурный режим и правила приготовления корпусных и нарезных конфет;
- З 11- основные критерии оценки качества шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- З 12- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кондитерских изделий;
- З 13- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями;
- З 14- принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям;
- З 15- требования к безопасности хранения кондитерских изделий;
- З 16- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

1.2 Результаты освоения программы ДПО

Программа ДПО направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Кондитерское дело», обеспечивающей формирование следующей профессиональной компетенции:

ПК 1.2 Проводить приготовление корпусных конфет

1.2 Категория слушателей

лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.3 Трудоемкость обучения

40 часов

1.4 Форма обучения

Очная

2. Учебный план программы повышения квалификации

Наименование тем	Всего, ч.	Лекции, ч	Практические занятия, ч	Самост. работа, ч
Современные способы приготовления шоколадных корпусных конфет	6	3	2	1
Методы приготовления конфетных масс	4	1	2	1
Приготовление начинок для конфет	4	1	3	-
Приготовление шоколадных корпусных конфет	16	3	13	-
Требования к безопасности хранения, принципы и приемы презентации шоколадных корпусных конфет	4	2	2	-
Итоговая аттестация	6			
Итого:	40			

3. Календарный учебный график

Обучение по программе «Приготовление шоколадных корпусных конфет» в кол-ве 40 часов.

По мере комплектования группы в соответствии с расписанием занятий.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование тем	Содержание теоретической подготовки, практических занятий		Объем часов
1	2		3
Тема 1. Современные способы приготовления шоколадных корпусных конфет	Содержание		5
	1	Современные способы приготовления шоколадных корпусных конфет.	1
	2-3	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для разработки шоколадных корпусных конфет.	2
	4	Виды технологического оборудования для приготовления конфет, его безопасное использование.	1
	5	Производственный инвентарь для приготовления конфет, его безопасное использование.	1
Тема 2. Методы приготовления конфетных масс	Содержание		3
	6	Методы приготовления конфетных масс.	1
	7-8	Практическое занятие 2. Составление технико-технологической карты на шоколадные корпусные конфеты.	2
Тема 3. Приготовление начинок для конфет	Содержание		4
	9	Технология приготовления начинок для конфет.	1
	10-12	Практическое занятие 3. Приготовление начинок для конфет.	3
Тема 4. Приготовление шоколадных корпусных конфет	Содержание		16
	13	Технология приготовления шоколадных корпусных конфет.	1
	14-16	Практическое занятие 4. Приготовление шоколадных корпусных конфет.	3
	17	Технология приготовления шоколадных корпусных конфет с начинкой, приготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре.	1
	18-23	Практическое занятие 5. Приготовление шоколадных корпусных конфет с начинкой, приготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре.	6
	24	Технология приготовления шоколадных нарезных конфет.	1
	25-28	Практическое занятие 6. Приготовление шоколадных нарезных конфет.	4
Тема 5. Требования к безопасности хранения, принципы и приемы презентации шоколадных корпусных конфет	Содержание		4
	29	Требования к безопасности хранения шоколадных корпусных конфет.	1
	30	Принципы и приемы презентации шоколадных корпусных конфет.	1
	31-32	Практическое занятие 7. Презентация шоколадных нарезных конфет.	2

Наименование тем	Содержание теоретической подготовки, практических занятий		Объем часов
1	2		3
Самостоятельная работа обучающихся			2
	№ задания	Задание	Кол-во часов
Тема 1. Современные способы приготовления шоколадных корпусных конфет.			
	1	Подготовка компьютерной презентации «Ассортимент шоколадных корпусных конфет».	1
Тема 2. Методы приготовления конфетных масс.			
	2	Составить технико-технологическую карту на шоколадные корпусные конфеты «Мохито».	1
<i>Итоговая аттестация - демонстрационный экзамен проводится в формате реального времени. Обучающиеся за шесть часов выполняют задание с учетом требований стандартов Ворлдскиллс</i>			6
Всего:			40

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник. – М.:Издательский центр «Академия», 2014;
2. Будейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». 11-изд. Испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительная литература

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

Законодательные и нормативные акты

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
7. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, – 12с.
9. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015. – 8с.

10. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014. – 12с.
11. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Требования к персоналу: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 10с.
12. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 9 с.
13. ГОСТ 32971-2014. Производство сахара. Термины и определения: Введ. 2015-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 9 с.
14. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия: Введ. 2013-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2013. – 11 с.
15. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия: Введ. 2016-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 16 с.

Электронные образовательные ресурсы

16. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. – Режим доступа: www.100menu.ru
17. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. – Режим доступа: www.tsf2000.ru

5.2 Условия реализации программы ДПО

Программа дополнительного профессионального образования реализуется в лаборатории «Учебный кондитерский цех». Теоретическое обучение проводится в учебном кабинете «Технология кондитерского производства».

Наименование программы	Оборудование	Инструменты
Приготовление шоколадных корпусных конфет	<ul style="list-style-type: none"> - стол морозильный - стол с охлажденным шкафом - стол с моечной ванной - плита индукционная - весы электронные - печь СВЧ - стеллаж - миксер - блендер - стол кондитерский - машина для темперирования шоколада - инфракрасный термометр - гранитная доска 	<ul style="list-style-type: none"> - решётка для работы с шоколадом и глазурью - набор вилок для работы с шоколадными конфетами - скребок для шоколада плоский - мешки кондитерские одноразовые - поликарбонатные формы - пергамент в рулоне - коврик силиконовый - лопатка-палетка - набор форм для создания шоколадных конфет

5.3 Кадровые условия

Преподаватель, мастер производственного обучения с высшим или средним профессиональным образованием по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания», «Продукты питания из растительного сырья».

6. ТЕКУЩИЙ (ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ) КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется в процессе проведения практических занятий и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена).

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Проводить приготовление корпусных конфет	<ul style="list-style-type: none">- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления корпусных конфет, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентом;- производит оформление, подачу и презентацию корпусных конфет;- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: <ul style="list-style-type: none">- выполнения практических занятий № 1-7;- выполнения задания в процессе итоговой аттестации(демонстрационного экзамена)

По каждой теме программы обучающиеся выполняют практическое задание

Критерии оценки практического задания:

- Соответствие работы по заданию (до 10 баллов)
- Форма и внешний вид (до 10 баллов)
- Структура, консистенция (до 10 баллов)
- Цветовое сочетание, гармония красок (до 10 баллов)
- Вкус (до 10 баллов)
- Запах (до 5 баллов)
- Оригинальность, уникальность, творчество композиции (до 20 баллов)

50...75 баллов – практическая работа считается выполненной.

Менее 50 баллов – практическая работа требует доработки.

Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена.

Контрольно-измерительные материалы и критерии оценивания по итоговой аттестации представлены в **приложении**.

Жеребьевка проводится в присутствии всех участников. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 1 часа на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением перерывов и времени завершения экзаменационных заданий.

Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) во время демонстрационного экзамена.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материала выделяется время (не менее 15 минут), которое не включается в общее время проведения экзамена.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по

ДПП «Приготовление шоколадных корпусных конфет»

Задание включает в себя следующие разделы:

- Форма участия
- Задание
- Критерии оценки
- Количество часов на выполнение задания: 6

ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная.

ЗАДАНИЕ

Шоколадные корпусные конфеты с начинкой, приготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре

Время выполнения: 6 часов.

Техника и технические приемы: свободная.

Параметры работы и место размещения: подготовка сырья (просеивание, фильтрация, разогревание, протирание и т.п.); дозирование сырья (взвешивание, отмеривание); приготовление фруктового и ягодного пюре; приготовление конфетных масс; формование корпусов конфет; структурообразование корпусов конфет; глазирование корпусов или обработка поверхности корпусов; оформление конфет согласно заданию; презентация готовых изделий
размеры работы свободные; выпускник самостоятельно продумывает вариант презентации;

Материал: в соответствии с инфраструктурным листом.

Особые условия: работа должна соответствовать заданной теме; не разрешается использовать домашние заготовки.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (мнение экспертов и измеримые)

Критерий	Оценки		
	Мнение экспертов	Измеримая	Общая
Шоколадные корпусные конфеты с начинкой, приготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	3	3,5	6,5

Показатели измеримой оценки:

- соответствие работы теме (0...0,5 баллов);
- цветовое сочетание, гармония красок (0...0,5 баллов);
- техника выполнения работы (0...1 балл);
- оригинальность, уникальность, творчество композиции (0...1 баллов);
- вкусовые качества – (0...0,5 баллов).