

**Учебный модуль дополнительных профессиональных программ
для целей обеспечения потребностей в дополнительном
профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО,
потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и
служащих на основе технологии проектного обучения**

Название модуля: «Базовое моделирование декора из шоколада»

1. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

1. Планируемые результаты обучения

К освоению программы допускаются лица, имеющие профессию/специальность или имеющие среднее профессиональное образование

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований ст. 76 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

ФЗ «О дополнительном образовании», принятом 16 июля 2001г.;

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Постановлением Правительства РФ от 22.01.2013г №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013г №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г №513 (редакция от 27.06.2014г) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей

служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение». (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 №29322)

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017г №816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г, №197-ФЗ

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утвержденных Минобрнауки Российской Федерации 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн)

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 0.1 Подготовка рабочего место, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления декора из шоколада, в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 0.2 Осуществлять подготовку шоколада и других ингредиентов, моделирование декора из шоколада для оформления мучных кондитерских изделий.

В результате освоения модуля слушатель должен усовершенствовать знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

знать:

- правила безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования;
- температурные стандарты в помещении для работы с шоколадным сырьем;
- правила работы по температурной сетке темперирования шоколада;
- правила и способы окраски шоколадного сырья;
- нормы расхода и способы моделирования элементов из шоколадного сырья;
- способы и особенности сборки декора из шоколадного сырья.

уметь:

- приготовить (темперировать) шоколадное сырье в соответствии с сеткой температурных норм;
- изготовить элементы из шоколадного сырья и/или собрать композиционный декор из них.

5. Учебный план

№п/п	Наименование тем	Всего, час	Количество часов		Самостоятельна я работа	Форма аттестации
			Теоретические занятия	Практические занятия		
1	Организация рабочего места	6	4	2		
2	Темперирование и прекристаллизация шоколадного сырья	10	2	6	2	
3	Основы окраски и тонирования шоколадного сырья	4	2	2		
4	Способы изготовления и особенности моделирования декор элементов из шоколадного сырья	10	2	8		
	Аттестация по модулю	6				защита квалификационной работы
	Всего:	36	10	18	2	6

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)					
		04.11.20	09.11.20	13.11.20	18.11.20	20.11.20	23.11.20
Организация рабочего места	6	т/п					
Темперирование и прекристаллизация шоколадного сырья	8		т/п				
Основы окраски и тонирования шоколадного сырья	4			т/п			
Способы изготовления и особенности моделирования декор элементов из шоколадного сырья	10				т/п	п	
Аттестация по модулю	6						а

Учебно-методическое обеспечение программы учебного модуля «Базовое моделирование декора из шоколада»

1. Список литературы:

Шрамко Е.В., «Формула шоколада. Техника работы с шоколадом», М.,2019

Уильям Кёрли, Шоколад [ориг.название Couture Chocolate], перевод АРТ-Родник,М.,2011

Орлинкова М. Мосолова И., Про шоколад,М., 2008

2. Учебно-методические материалы:

Кузнецова С.Н., Изделия и украшения из шоколада, учебное пособие, М.,2013

3. Интернет-ресурсы: Instagram @kviksya, @ amauryguichon, @ olgapenioza, @ lera_ivanova_sugar_artist

1. Оценка качества освоения модуля : «Базовое моделирование декора из шоколада»

1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Организация рабочего места	устный опрос	баллы	правильность выбора и подготовки посуды, инвентаря; оценка качества сырья и его подготовка, соблюдение СанПин норм и техники безопасности
Темперирование и прекристаллизация шоколадного сырья	устный опрос /анализ выполнения практических занятий	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	знание и соблюдение температурных режимов для темперирования шоколада, знание технологии процесса темперирования шоколада с последующей прекристаллизацией шоколадного сырья, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
Основы окраски и тонирования шоколадного сырья	устный опрос /анализ выполнения практических занятий	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	умение подготовить какао сырье, красители и инструменты для окраски шоколадных элементов, знание технологии тонирования шоколада разных видов, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
Способы изготовления и особенности	устный опрос /анализ выполнения практических	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	знание и умение осуществлять изготовление деталей-элементов из шоколада, производить их

моделирование декор элементов из шоколадного сырья	занятий		сборку и доработку, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
Аттестация по модулю	защита квалификационной работы	«зачтено» / «не зачтено»)	<p>знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -температурных норм; -СанПин и гигиенических норм; -техники безопасности по работе с шоколадом; <p>умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место в соответствии со всеми стандартами и инструкциями; -темперировать шоколад и изготовить из него детали и элементы декора; -произвести сборку и окраску декор изделия из подготовленных и доработанных элементов.

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).

задание для устного опроса:

1. Из чего и как изготавливается шоколад, какие виды бывают?
2. Что такое процесс темперирования шоколада?
3. Температурная сетка темперирования разных видов шоколада.
4. Что такое прекристаллизация, объяснить процесс.
5. Какое требуется оборудование/инвентарь для работы с шоколадом?
6. Какие используются красители для тонирования/окраски шоколада?
7. Как производится окраска/тонирование шоколада разных видов?
8. Какие инструменты необходимы для окраски шоколадных деталей?

9. Перечислите виды и способы изготовления шоколадных деталей для моделирования/скульптурирования?

задание для аттестации:

организовать процесс подготовки шоколадного сырья для изготовления шоколадного декора и изготовить шоколадный сборной декор.

коды проверяемых компетенций: ПК 0.1, ПК 0.2

время выполнения аттестационного задания: 270 мин.

инструкция к выполнению задания:

- подготовить внешний вид в соответствии с нормами и требованием СанПин и гигиенических норм;
- подготовить рабочее место и инвентарь/инструменты в соответствии с нормами техники безопасности и СанПин;
- проверить температурный режим помещения и подготовить сырьё;
- подготовить лекало/молды/формы для изготовления деталей;
- темперировать шоколад;
- произвести изготовление черновых деталей посредством лекал/молдов/форм;
- соблюсти технологию прекристаллизации и сортировать/зачистить детали;
- произвести сборку декора из готовых деталей, зачистить неровности;
- произвести окраску и художественную доработку декора.