

**Программа учебного модуля 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**

**1. Название модуля: «Изготовление конфет ручной работы для здорового питания»**

**2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:**

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

**3. Цель освоения модуля:** совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере (в области, при освоении и т.п.) кондитерского мастерства.

**4. Форма обучения** очная

**5. Планируемые результаты обучения**

Научить приготовлению конфет;

Научить приготовлению отделочного сырья для конфет;

Рассмотреть современные тенденции по оформлению конфет

Перечень профессиональных компетенций<sup>1</sup>, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

---

<sup>1</sup> Профессиональные компетенции могут определяться на основе профессиональных стандартов, квалификационного справочника, требований конкретного заказчика.

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

## Учебный план<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

№ п/п	Наименование раздела <sup>3</sup>	Всего, час	Аудиторные занятия		Форма аттестации по модулю
			из них		
			теоретические занятия	практические занятия	
1	2	3	4	5	9
1.	Приготовление конфет	17	8	9	реферат
2.	Приготовление отделочных материалов	6	2	4	презентация
3.	Оформление конфет	6	2	4	презентация
Аттестация по модулю <sup>4</sup>		1		1	Итоговое тестирование
Всего:		30	12	18	

## 6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) <sup>5</sup>									
		06.10	09.10	13.10	16.10	20.10	23.10	27.10	30.10	02.11	
Приготовление конфет	17	4	4	4	5						
Приготовление отделочных материалов	6					2	4				
Оформление конфет	6							2	4		
Аттестация по модулю	1									1	

## 8. Организационно–педагогические условия

### 8.1 Материально-технические условия реализации модуля

Вид ресурса <sup>6</sup>	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Кабинет кафедры «Технология продукции общественного питания»
Мастерская	«Учебный кондитерский цех»

### 8.2. Кадровые ресурсы

<sup>3</sup> В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

<sup>4</sup> Зачёт или экзамен.

<sup>5</sup> Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

<sup>6</sup> При отсутствии требования к наличию ресурса соответствующая строка удаляется.

Вид ресурса <sup>7</sup>	Характеристика <sup>8</sup> ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Преподаватель спецдисциплин или мастер производственного обучения по профилю «Технология продукции общественного питания» с опытом работы не менее 1 года
Разработчик контента	Преподаватель спецдисциплин или мастер производственного обучения по профилю «Технология продукции общественного питания» с опытом работы не менее 1 года
Лектор	Преподаватель спецдисциплин или мастер производственного обучения по профилю «Технология продукции общественного питания» с опытом работы не менее 1 года

### 8.3. Учебно-методическое обеспечение модуля<sup>9</sup>

Реализация программы предполагает наличие мастерской и учебного кабинета

Оборудование мастерской:

- производственный стол;
- холодильное оборудование: холодильник, морозильная камера;
- тепловое оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф;
- механическое оборудование: миксер, блендер, тестомесильная машина;
- учебные столы и стулья,
- мелкий столовый инвентарь: противни для выпечки изделий, разделочные доски, вырубки, формы, кондитерские мешки и наконечники;
- столовая посуда;
- приборы и белье;
- Овоскоп;
- силиконовый коврик;
- инструменты для моделирования;
- мастихин;
- скалка;
- форменная санитарная одежда;

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

<sup>7</sup> Перечень участников зависит от штатного расписания конкретной ПОО. Здесь приводится примерный список.

<sup>8</sup> Характеристика может включать требования к образованию, опыту работы и т. п.

<sup>9</sup> Здесь приводятся учебные материалы, презентации, список литературы, рекомендуемой слушателям для освоения модуля, и интернет-источников, содержащих полезную информацию.

- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор; экран.

### **Перечень учебных изданий, дополнительной литературы**

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. – М.: Проф ОбрИздат, 2012. - 304 с
2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. – М.: Проф. Обр. Издат, 2013.-432 с.
3. Анфимова Н. А., Захарова Т. И., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб.для начального проф. образования. – М.: Проф. обр., 2012
4. Колупаева Т. Л., Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие. – М.: «ФОРУМ», 2012

### *Дополнительная литература:*

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских изделий:- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-480 с.
2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.- М.: Колос, 2011. – 352 с.: ил. 5. А.В Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС,2009.-296 с.

### *Нормативная документация*

1. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
2. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
4. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
6. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
7. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

## 9. Оценка качества освоения модуля

### 9.1 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
Приготовление конфет	Реферат	«зачтено» / «не зачтено»	1. Степень раскрытия 2. Соблюдение требований к оформлению 3. Грамотность 4. Правильные ответы на дополнительные вопросы при защите реферата – «зачтено» Не выполнены 1,2 и 4 пункты – «не зачтено»
Приготовление отделочных материалов	презентация	«зачтено» / «не зачтено»	1. Тема презентации 2. Содержание 3. Подбор информации для создания презентации 4. Подача материала презентации 5. Логика и переходы во время проекта – презентации 6. Заключение 7. Дизайн презентации Если студенческая работа отвечает всем требованиям критериев – «зачтено», Если при оценивании половина критериев отсутствует, то «не зачтено»
Оформление конфет	презентация	«зачтено» / «не зачтено»	1. Тема презентации 2. Содержание 3. Подбор информации для создания презентации 4. Подача материала презентации 5. Логика и переходы во время проекта – презентации 6. Заключение 7. Дизайн презентации Если студенческая работа отвечает всем требованиям критериев – «зачтено», Если при оценивании половина критериев отсутствует, то «не зачтено»
Аттестация по модулю	Итоговое тестирование	баллы	При проверке вариантов ответов предусмотрена двоичная оценка, т.е «правильно»-1 балл, «неправильно»-0 баллов «ОТЛИЧНО» - 16-14 «ХОРОШО» - 13-11 «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» 10-7 «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»-

			менее 7
--	--	--	---------

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

Конфеты - это	1.Изделия мягкой консистенции, 2.Разнообразного вкуса	Правильные ответы
2.	Назовите виды глазури	1.Шоколадная, 2.Жировая
3.	Назовите виды помадных конфетных масс в зависимости от добавок	1.Сахарная, 2.Фруктовая, 3.Молочно-сливочная
4	Назовите сырье для приготовления жировой глазури	1.Какао-порошок, 2.Гидрожир, 3.Сахар, 4.Ванилин
5	Назовите ассортимент конфет глазированных шоколадной глазурью с помадным корпусом	1.«Ласточка», 2.«Весна», 3.«Ромашка»
6	Назовите корпус конфет, которые получают из необжаренных ядер орехов	Марципановый
7	Дайте определение консистенции сбивного корпуса конфет	1.Пышная, 2.Пористая
8	Назовите сроки хранения конфет с жировой глазурью	До 2 месяцев
9	Назовите корпус имеющую твердую, хрупкую консистенцию	Грильяжный
10	Назовите корпус конфет с названиями «Белочка», «Красный мак», «Кара-Кум»	Шоколадно-ореховый

Правильные ответы 18-20 «5»  
16-18 «4»  
14-16 «3»  
<14 «2»

#### Вариант II

№ п/п	Задание	Эталон
1.	Назовите отличие конфет от карамели	1.Мягкая консистенция, 2.Состоят из конфетных масс.
2.	Назовите виды конфет	1.Неглазированные,

		2.Глазированные, 3.Шоколадные
3.	Назовите сырье для получения шоколадной глазури	1.Какао - масса 2.Какао-масло 3.Сахар 4.Ванилин
4	Назовите ассортимент конфет глазированных жировой глазурью	1.Лимонные 2.Осенние 3.Радужные
5	Назовите вид корпуса, имеющий мелкокристаллическую оболочку	Ликерный
6	Ореховый корпус ( пралине) - это	1.Тонкоизмельченная масса 2.Из обжаренных тертых орехов
7	Укажите вид конфет с шоколадно-ореховым корпусом, в которые добавляют дробленый леденец	«Красный мак»
8	Назовите отличие шоколадных конфет от конфет глазированных шоколадом	Имеют толстый слой шоколада
9	Назовите условия хранения конфет	1.t18 0С 2.Влажность 75%
10	Назовите сроки хранения конфет «Птичье молоко»	15 дней

Правильные ответы 18-20 «5»  
16-18 «4»  
14-16 «3»  
<14 «2»