

**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**

**1. Название модуля: Основы изготовления корпусных конфет из  
шоколада**

**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.

**«Основы изготовления корпусных конфет из шоколада»**

**Планируемые результаты обучения**

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 осуществления 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)

Цель освоения учебного модуля:

Приобретение слушателями новых компетенций в сфере индустрии питания (общественного питания)

Совершенствование у слушателей компетенций в области услуг ОП

ПК 0.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для изготовления корпусных шоколадных конфет, в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 0.2 Осуществлять подготовку шоколада и других ингредиентов, для изготовления корпусных шоколадных конфет.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного формирования перечисленных выше профессиональных компетенций. 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;
- особенности работы с поликарбонатными формами;

- правила и способы приготовления начинок для корпусных конфет;
- способы и особенности сборки корпусных конфет.

**уметь:**

- подготовить (темперировать) шоколадное сырье в соответствии с сеткой температурных норм;
- приготовить и подготовить начинку для заливки в корпусные конфеты;
- правильно залить и извлечь корпусную конфету из поликарбонатной формы.

### 5. Учебный план

№п/п	Наименование тем	Всего, час	Количество часов		Самостоятельная работа	Форма аттестации
			Теоретические занятия	Практические занятия		
1	Организация рабочего места	4	2	2		
2	Способы приготовления и подготовки начинки для корпусных конфет	4	2	2		
3	Основы работы с поликарбонатными формами	4	2	2		
4	Окраска корпусных конфет	4	2	2		
5	Темперирование и заливка корпусных конфет	4	2	2		
	Аттестация по модулю	4				защита аттестационной работы
	<b>Всего:</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>4</b>

### 6. Календарный учебный график

Наименование тем	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)										
		07.09.20	09.09.20	15.09.20	17.09.20	23.09.20	25.09.20	28.09.20	30.09.20	05.10.20	07.10.20	09.10.20
Организация рабочего места	4	т	п									
Способы приготовления и подготовки начинки для корпусных конфет	4			т	п							

Основы работы с поликарбонатными формами	4					т	п						
Окраска корпусных конфет	4							т	п				
Темперирование и заливка корпусных конфет	4									т	п		
Аттестация по модулю	4												а

**Учебно-методическое обеспечение программ УМ : «Основы изготовления корпусных конфет из шоколада»**

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

Учебно-методические материалы:

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

Медведева А.А., Производство конфет и шоколада, М.,2007

Интернет-ресурсы: Instagram @ kris.schoofs.chocolates,@ amauryguichon,@ olgapenioza,@ g.grischina

**Оценка качества освоения модуля: «Основы изготовления корпусных конфет из шоколада»**

*1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

Наименование раздела, тема	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
<b>Способы приготовления и подготовки начинки для корпусных конфет</b>	устный опрос /анализ выполнения практических занятий	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	выбор и сортировка ингредиентов для начинки, соблюдение технологии процессов приготовления начинки и ее охлаждения, соблюдение норм гигиены и техники безопасности.
<b>Основы работы с поликарбонатными формами</b>	устный опрос /анализ выполнения практических занятий	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	умения выбрать необходимую форму для корпуса, правильность подготовки формы для заливки шоколада, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
<b>Окраска корпусных конфет</b>	устный опрос /анализ выполнения практических занятий	баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	умение подготовить какао сырье, красители и инструменты для окраски корпуса, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
<b>Темперирование и заливка корпусных конфет</b>	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, знание технологии процесса заливки и формования корпусных конфет с последующим извлечением из форм, соблюдение норм гигиены и техники безопасности
<b>Аттестация по модулю</b>	защита квалификационной работы	«зачтено» / «не зачтено»)	<p><b>знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-температурных норм;</li> <li>-СанПин и гигиенических норм;</li> <li>-техники безопасности по работе с шоколадом;</li> </ul> <p><b>умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить рабочее место в соответствии со всеми стандартами и инструкциями;</li> <li>- приготовить начинку для корпусных конфет;</li> <li>- подготовить поликарбонатные формы и окрасить их;</li> <li>-темперировать шоколад и произвести заливку корпуса;</li> <li>-сформовать корпусную конфету и извлечь ее из формы с учетом правильной прекристаллизации шоколада.</li> </ul>

*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. Что такое прекристаллизация?
4. Какое требуется оборудование/инвентарь для работы с шоколадом?
5. Что такое корпусная конфета, рассказать технологию приготовления.
6. Какие виды начинок могут быть в корпусных конфетах?
7. Чем и как окрашиваются корпусные конфеты?

**задание для письменного опроса:**

1. Что такое температурная сетка темперирования шоколада? Опишите температурные пределы темперирования шоколада, в зависимости от вида шоколада.
2. Опишите процесс прекристаллизации шоколада.
3. Продолжите фразу: Корпусная конфета – это...
4. Опишите материалы и способы их подготовки для окрашивания корпусных конфет.

**тестовое задание:**

1. Темперирование это -:  
а) кристаллизация;                      б) сублимация;  
в) окисление;                              в) нагрев.
2. Какие красители используют для окраски корпусных конфет?  
а) водорастворимые;                      б) жирорастворимые;  
г) водо- и жирорастворимые.
3. Верно ли, что для окраски корпусных конфет в качестве основы берется какао масло?

а) да; б) нет;

4. Как необходимо подготовить какао масло для окраски корпусных конфет?

а) его необходимо нагреть и темперировать;

б) его необходимо только нагреть;

в) его необходимо нагреть и темперировать с красителем;

**задание для аттестации:**

организовать процесс приготовления и приготовить корпусные конфеты, по выбору из ассортимента:

-шоколадная/ ягодная начинка;

-темный/молочный/белый шоколад;

- корпус окрашенный/натуральный глянец;

**коды проверяемых компетенций:** ПК 0.1, ПК 0.2

**время выполнения аттестационного задания:** 180 мин.

**инструкция к выполнению задания:**

- подготовить внешний вид в соответствии с нормами и требованием СанПин и гигиенических норм;

- подготовить рабочее место и инвентарь в соответствии с нормами техники безопасности и СанПин;

- проверить температурный режим помещения и подготовить сырьё;

- подготовить начинку (заготовка);

- подготовить поликарбонатные формы и темперировать шоколад;

- окрасить корпуса и приступить к их заливке;

- сформовать начинку и закрыть корпуса;

- соблюсти технологию прекристаллизации шоколада в конфетах и извлечь изделия из форм.