Управление образования и науки Тамбовской области

тамбовское областное государственное АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ учреждение

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО образования

«промышленно-технологический колледж»

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. |

**АВТОРСКАЯ дополнительнАЯ профессиональнАЯ**

**ПРОГРАММА повышения квалификации**

**(МОДУЛЬ пРОГРАММЫ повышения квалификации)**

**ПМ Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции**

**Категория слушателей:** работники общественного питании и лица, имеющие профессию «Кондитер», желающие повысить квалификацию в соответствии с запросами рынка труда

**Уровень квалификации** - третий

**Объем:** 96 часов

**Форма и организация обучения:** очно-заочная, непрерывная

**Длительность обучения -** 1 месяц

**Мичуринск 2019 г.**

Разработчики: Бесхлебная Тамара Семеновна, преподаватель ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»

Рецензенты: Серова Л.А. канд. филологических наук, заместитель директора ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»

ИП Леванцова Н.И. руководитель кондитерского цеха

Краткая аннотация

Программа повышения квалификации по рабочей профессии «Кондитер-шоколатье» представляет собой комплект документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов слушателей.

Программа предполагает изучение профессионального модуля «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции» и посвящена работе с шоколадом. Обучение состоит из практической и теоретической частей, которые последовательно сменяют друг друга на протяжении 4 недель.

Последовательность изучения отдельных тем и количество часов, отведенных на их изучение, может, в случае необходимости, изменяться при условии, что программа будет выполнены полностью.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по профессии «Кондитер-шоколатье».

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** |  |
| **2.** | **УЧЕБНЫЙ ПЛАН** |  |
| **3.** | **КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК** |  |
| **4.** | **ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5.** | **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **6.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА** |  |
|  | **ПРИЛОЖЕНИЕ**  **Оценочные материалы**  **Рецензия** |  |
|  |  |  |

**1. общая характеристика ПРОГРАММЫ**

**1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «О утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.

Программа разработана на основе образовательной программы по профессии 12901 «Кондитер» и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ Приказом от 07.09.2015г. № 597н. (профессия «Кондитер-шоколатье» (В/ 02.4)

**1.2. Область применения программы**

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации работников общественного питании и лиц, имеющих профессию «Кондитер», желающих повысить квалификацию в соответствии с запросами рынка труда

**1.3. Требования к слушателям (категории слушателей):** среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», опыт работы не менее 2 месяцев

**1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы**

Программа направлена на совершенствование следующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1. Подготавливать шоколад к работе.

ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами

ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада

**и общих компетенций (ОК)**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 5. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 6. Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно - правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**Слушатель в результате освоения программы должен**

**иметь практический опыт:**

- приготовления, оформления, подачи и оценки качества изделий из шоколада

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям из разного вида шоколада;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий из шоколада;

- использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из шоколада;

- составлять композиции из шоколадных изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

**-** рецептуру, технологию приготовления и оформления изделий из шоколада;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации изделий из шоколада;

- изменения качества сырья и изделий при производстве и хранении;

- эстетические требования к оформлению готовых изделий;

**1.5. Форма обучения –** очно-заочная

**Режим занятий:** 24 часа в неделю

**1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы –** удостоверение о повышении квалификации с присвоением 3 разряда по профессии «Кондитер-шоколатье»

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | | **Итоговая аттестация** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная (внеурочная) работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,**  часов | **Квалификационный экзамен** |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** | ***9*** |
| ПК 1. | Подготавливать шоколад к работе. | **14** | **6** | **4** | **2** | **4** | **6** |  |
| ПК 2. | Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами | **60** | **12** | **6** | **24** | **16** | **30** |  |
| ПК 3. | Составлять различные композиции из шоколада | **16** | **6** | **4** | **6** | **4** | **6** |  |
|  | Практика |  |  |  |  | **24** | **42** |  |
| **ПК1-3** | Квалификационный экзамен | **6** |  |  |  |  |  | **6** |
|  | **Всего:** | **96** | **24** | **14** | **32** | **24** | **42** | **6** |

**3. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Компоненты программы* | *Аудиторные занятия* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ИА | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | |
| ПК1-3 Тема 1  Общие сведения о кондитерских изделиях.  ПК1 Тема 2  Подготовка шоколада к работе, методы темперирования | Т | Л | УП |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПП | ПП |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПК2 Тема 2 Приготовление нарезных, обливных, корпусных конфет и трюфелей. |  |  |  | Т  Л | Л | УП | УП | УП | УП | Т  Л | Л  УП | УП |  | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП | ПП |  |  |  | |
| ПК 3 Тема Композиции из шоколада, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПП |  |  | |
| ПК1-3 Тема  Методы и способы контроля качества готовых изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ПП |  | |
| Квалификационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | КЭ | |

Примечание: продолжительность занятий - 2 часа, учебная нагрузка – 4 часа в день

Условные обозначения: Т – теоретические занятия; Л – лабораторная работа; УП – учебная практика; ПП – производственная практика

**4. Программа учебного модуля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПМ «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции** |  | | | **96** | 3 |
| **МДК Организация и технология приготовления шоколадной продукции** |  | | | **24** |
| **Тема 1**  **Общие сведения о кондитерских изделиях.** | **Содержание** | | | **2** |
| 1 | | Классификация и характеристика сырья и компонентов для изготовления шоколадных изделий. История шоколада «от горького до белого», виды шоколада. Общие сведения о кондитерских жирах, кремовых, трюфельной и фруктовой массах. Инструменты и приспособления. Правила техники безопасности и санитарии | 2 | 2 |
| **Тема 2**  **Технология приготовления шоколадных изделий** | **Содержание** | | | **20** |  |
| 1 | | Безопасность труда, производственная санитария и правила пожарной безопасности  Подбор и подготовка сырья, полуфабрикатов и приспособлений к работе. Подготовка шоколада к работе, методы темперирования. Технологический процесс приготовления шоколадных изделий: смешивание компонентов и введение вкусовых и ароматических добавок; приготовление различных масс и начинок | 2 | 3 |
| 2 | | Виды конфет, конкурентные преимущества определенных видов конфет. Приготовление нарезных конфет и трюфелей. Приготовление заготовок для обливных конфет и их приготовление  Приготовление корпусных конфет Литье полого шоколада и приготовление конфет с различными начинками, охлаждение конфетных корпусов, декорирование конфет | 2 | 3 |
| 3 | | Композиции из шоколада, их виды, требования к качеству | 2 | 3 |
| **Практические занятия** | | | **14** | 3 |
| 1. | | Темперирование шоколада различных видов и приготовление украшений из него | 4 |
| 2 | | Приготовление обливных и корпусных конфет и начинок для них, декорирование | 6 |
| 3 | Создание композиций из шоколада | | 4 |
| **Тема 3**  **Контроль качества готовой продукции, условия и сроки хранения** |  | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Методы и способы контроля качества готовых изделий. Виды дефектов, причины появления и способы их устранения. Требования к качеству готовых шоколадных изделий; условия и сроки хранения | | 2 | 3 |
| **Самостоятельная (внеурочная) работа при изучении ПМ** | | | | **17** |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций и портфолио. | | | |  |
| **Тематика домашних заданий**  Разработка технологических карт приготовления различных видов конфет ручной работы и классических шоколадных изделий и новых видов украшений из шоколада и конфет ручной работы  Разработка композиций из шоколада на различную тематику  Создание презентаций по приготовлению отдельных видов конфет и шоколадных композиций | | | |  |
| **Учебная практика. Виды работ**  Отработка приемов по темперированию шоколада для приготовления шоколадных изделий.  Отработка приемов по приготовлению и декорированию конфет ручной работы различными методами и органолептической оценке качества готовой продукции  Отработка приемов по приготовлению различных композиций из шоколада | | | | **24** |
| **Производственная практика. Виды работ**  Наработка практического опыта  - по подбору, органолептической оценке качества сырья и ингредиентов и подготовке их для приготовления шоколадных изделий;  - по приготовлению и декорированию конфет ручной работы различными методами  - по приготовлению различных композиций из шоколада;  - по контролю качества и безопасности готовой продукции и презентации готовых изделий. | | | | **72** |
| **Квалификационный экзамен** | | | | **6** |
| **Всего** | | | | **96** |

**5.  ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ условия реализации программы**

**5.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и учебной мастерской.

Комплект учебной мебели состоит из посадочных мест по количеству обучающихся, рабочего места преподавателя, учебной доски, шкафов для хранения учебного оборудования.

*Оборудование мастерской:*

1. Стол для выставочных образцов
2. Производственные столы
3. Раковины
4. Холодильники
5. Плита электрическая
6. Микроволновая печь
7. Мраморная плита
8. Поликарбонатные формы объемные для фигур
9. Термометр
10. Инвентарь: лопатки, скребки

*Средства обучения:*

Компьютерные диски с обучающими программами по приготовлению шоколадных изделий; видеоматериалы интернет-ресурсов

Персональный компьютер

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Нормативные документы (основные):*

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
6. Профессиональный стандарт «Кондитер» - Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940 – Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации. Приказ от 7 сентября 2015 г. N 597н
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2012. – 512 с.
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 / Под общ. ред. А.П.Антонова. – М.: Хлебпродинформ,2013

**Основная литература**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – 9-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2012. – 304 с.,
2. Пьер Эрме: Larousse шоколад
3. Кокашинский Г.Р. Производство шоколадных изделий. М.: Пищевая промышленность, 2013. — 300 с.
4. [Drouven H., Fabry I., Göpel G. Технология производства шоколада. Том 1. Шоколад (рус. яз.)](https://www.twirpx.com/file/849177/). 1996. - 127с
5. [Маркитантов И.Б. Эффективность и качество шоколадного производства](https://www.twirpx.com/file/315557/) СПб.: Агентство "РДК-принт", 2012. — 176 с.

**Интернет-ресурсы**:

1. 4 шага изготовления конфет из шоколада ручной работы https://shokolad.today/chocolatier/s-chego-nachat-izgotovlenie-konfet-ruchnoj-raboty
2. Основы работы с шоколадом http://www.zsgk-tmn.ru/doc/ych\_chast/prof\_obr\_shkola/konditer/lek1/Лекция%202.pdf
3. Способы темперирования шоколада, https://moichocolate.ru/retsepty/temperirovanie-shokolada; https://lililove.me/tempering/
4. Композиции из шоколада https://curious-world.ru/art/rukodelie/item/146-kompozitsii-iz-shokolada; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ chocoiatier.ru
5. Кузнеделева С.Н. Изделия и украшения из шоколада. М.: КНОРУС, 2010. - 224 с (электронная книга) https://docplayer.ru/43903301-Izdeliya-i-ukrasheniya-iz-shokolada.html
6. Видеоурок Шоколадный курс [https://www.youtube.com**/**](https://www.youtube.com/)

**5.3. Организация образовательного процесса**

Теоретические занятия проводятся как групповые так и индивидуально, при необходимости предусмотрены дополнительные консультации по изучаемым темам.

При проведении занятий используется индивидуальный дифференцированный подход и практико-ориентированные технологии

Учебная практика проводится в учебной мастерской и предусматривает практический показ руководителем практики основных приемов по темперированию шоколада и подготовке ингредиентов для приготовления шоколадных изделий, приготовлению и декорированию конфет ручной работы различными методами, различных композиций из шоколада и органолептической оценке качества готовой продукции с последующей отработкой этих приемов слушателями.

Производственная практика проводится также в учебной мастерской, а по возможности, на предприятии, и ее целью является наработка практического опыта по этим видам работ.

**5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров:

Наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции» и профессии «Кондитер-шоколатье» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

**6. Контроль и оценка результатов освоения курса**

**Формы итоговой аттестации - Квалификационный экзамен**

Задания для квалификационного экзамена носят практико-ориентированный характер, направлены на решение профессиональных задач и представлены в виде выполнения комплексного практического задания (Приложение 1)

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 1 Подготавливать  шоколад к работе. | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения практического задания  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при темперировании шоколада  Качество подготовленного шоколада  Рациональное использование сырья |
| ПМ 2 Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения практического задания  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при изготовлении украшений из шоколада и конфет ручной работы различными методами  Качество приготовленных украшений из шоколада и конфет  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |
| ПМ 3 Составлять различные композиции из шоколада | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и продуктов для выполнения практического задания  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при составлении композиции из шоколада  Сложность, оригинальность и соответствие заданной тематике приготовленных композиций из шоколада  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |

Приложение №1

**Оценочные материалы**

*для проведения* ***итоговой аттестации в*** *форме квалификационного экзамена*

поПМИзготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции

**Мичуринск 2019**

**I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет(ы) оценивания** | **Объект(ы) оценивания** | **Показатели оценки** |
| **ПК 1. Подготавливать шоколад к работе**.  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при темперировании шоколада  Качество подготовленного шоколада  Рациональное использование сырья |
| **ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами**  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при изготовлении украшений из шоколада и конфет ручной работы различными методами  Качество приготовленных украшений из шоколада и конфет  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |
| **ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада**  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при составлении композиции из шоколада  Оригинальность и соответствие заданной тематике приготовленных композиций из шоколада  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |

**Описание организации оценивания и правил определения результатов оценивания**

Квалификационный экзамен проводится в учебной мастерской (или по возможности на предприятии)

Время на проведение квалификационного экзамена – 6 часов

В качестве независимых экспертов приглашаются руководители и специалисты предприятий общественного питания. В составе экспертной комиссии должно быть не менее 3 человек

Оснащение мастерской для проведения квалификационного экзамена:

Оборудование: рабочие столы, электрическая плита, микроволновые печи, мраморные плиты, раковины, холодильник, поликарбонатные формы объемные для фигур и конфет, термометры,

Инвентарь: лопатки, скребки, щетки, кисточки, ножи

Продукты: шоколад темный, молочный и белый; сухофрукты, орехи, сахар и сахарная пудра, масло сливочное, джем, фруктовое пюре, какао-порошок,

**II. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Текст типового задания:**

Задание 1. Изготовить 2 вида конфет с разной начинкой согласно № варианта (по 5 шт. каждого вида)

Задание 2. Используя не менее 2 видов шоколада, изготовить тематическую композицию согласно № варианта

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды конфет | Тематика композиции | № варианта |
| Конфеты, приготовленные погружным способом | Новый год | 1 |
| Корпусные конфеты с ягодной начинкой | День рождения | 2 |
| Трюфели | 8 Марта | 3 |
| И т.д. |  |  |

Количество вариантов задания для экзаменующегося по числу слушателей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Предмет(ы)**  **оценивания** | **Объект(ы)**  **оценивания** | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| **ПК 1. Подготавливать шоколад к работе**.  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда **при** темперировании шоколада  Качество подготовленного шоколада  Рациональное использование сырья  Понимание сущности возникших нестандартных ситуаций,аргументированность и обоснованность путей их решения | *Соответствие технологическому процессу*  *Соответствие правилам техники безопасности*  Соответствие требованиямТР ТС 021/201/2011 «О безопасности пищевой продукции».  Обеспечение минимальных отходов и потерь продуктов  Соответствие принятого решения поставленной цели |
| **ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами**  ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда **при** изготовлении украшений из шоколада и конфет ручной работы различными методами  Качество приготовленных украшений из шоколада и конфет  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья | *Соответствие технологическому процессу*  *Соответствие правилам техники безопасности*  Соответствие требованиямТР ТС 021/201/2011 «О безопасности пищевой продукции».  Соответствие *отведенному для выполнения задания времени*  Обеспечение минимальных отходов и потерь продуктов |
| **ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада**  ОК 7. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Процесс деятельности  и продукт деятельности | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда **при** составлении композиции из шоколада  Оригинальность и соответствие заданной тематике приготовленных композиций из шоколада  Качество приготовленных композиций из шоколада  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья  Понимание сущности возникших нестандартных ситуаций,аргументированность и обоснованность путей их решения | *Соответствие технологическому процессу*  *Соответствие правилам техники безопасности*  *Соответствие заданной тематике и модным тенденциям*  *Соответствие требованиям ТР ТС 021/201/2011 «О безопасности пищевой продукции».*  Соответствие *отведенному для выполнения задания времени*  *Обеспечение минимальных отходов и потерь продуктов*  *Соответствие принятого решения поставленной цели* |

**Результаты оценки**

**1. Ход выполнения задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| **ПК 1. Подготавливать шоколад к работе**. | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при темперировании шоколада  Качество подготовленного шоколада  Рациональное использование сырья |  |
| **ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами** | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и оборудования и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при изготовлении украшений из шоколада и конфет ручной работы различными методами  Качество приготовленных украшений из шоколада и конфет  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |  |
| **ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада** | Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря и продуктов для выполнения *практического задания*  Соблюдение правил гигиены и безопасности труда при составлении композиции из шоколада  Сложность, оригинальность и соответствие заданной тематике приготовленных композиций из шоколада  Время выполнения задания  Рациональное использование сырья |  |

**2) Приготовленный продукт**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели оценки | Критерии оценки | Оценка (да / нет) |
| Качество приготовленного продукта | Соответствие качества продукта требованиям стандарта |  |

Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «Профессиональный модуль освоен / не освоен».

При получении оценки «ПМ освоен» слушатель получает свидетельство о повышении квалификации с присвоением 3 разряда по профессии «Кондитер-шоколатье»

**Приложение 2**

**Оценочные материалы**

*для проведения* ***текущего контроля*** *в форме устного опроса и выполнения лабораторных работ*

по ПМИзготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции

**I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет(ы) оценивания** | **Объект(ы) оценивания** | **Показатели**  **оценки** |
| ПК 1.  Подготавливать шоколад к работе.  ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами  ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | ***Знания:***  **-** рецептуру, технологию приготовления и оформления изделий из шоколада;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации изделий из шоколада;  - изменения качества сырья и изделий при производстве и хранении;  - эстетические требования к оформлению готовых изделий;  ***Умения:***  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий из шоколада;  - использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из шоколада;  - составлять композиции из шоколадных изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Правильность изложения рецептуры и описание последовательности действий при приготовлении заданных изделий из шоколада; аргументированность способов их оформления.  Количество названных изделий современного ассортимента и правильность изложения требований к качеству, условий и сроков реализации изделий из шоколада;  Правильность и полнота изложения возможных изменений качества сырья и изделий при производстве и хранении;  Перечисление основных эстетических требования к оформлению готовых изделий, и приведение примеров  Соответствие проведенной оценки качества продуктов всем предъявляемым к ним требованиям  Оптимальность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления предложенных кондитерских изделий из шоколада.  Правильность выбора технологии приготовления и оформления изделий из шоколада в конкретной ситуации  Соответствие предложенной композиции из шоколадных изделий заданию  Соответствие оценки качества изделия предъявляемым к нему требованиям, |

**Описание организации оценивания и правил определения результатов оценивания**

Текущий контроль **знаний** осуществляется путем устного опроса по вопросам темы, а также путем обсуждения и решения ситуационных задач

Текущий контроль **умений** проводится при выполнении лабораторных работ по мере формирования каждой профессиональной компетенции

На проведение лабораторных работ программой предусмотрено 14 часов, в том числе,

**4 часа** - на отработку способов темперирования шоколада (**ПК 1** **Подготавливать шоколад к работе)**

**6 часов, из них,**

**-** на отработку технологии приготовления начинки для конфет – 2 часа,

- отработка процесса приготовления обливных и корпусных конфет – 4 часа. **(ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами**

**4 часа –** на приготовление композиций из шоколада **(ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада)**

В начале лабораторной работы преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

После того слушатели получают практические задания и индивидуально выполняют их, демонстрируя уровень усвоения данной ПК.

В процессе выполнения практического задания преподаватель осуществляет контроль над соблюдением правил техники безопасности, дает необходимые консультации.

По мере выполнения задания каждый слушатель презентует свой продукт (дает оценку качества приготовленного продукта), после чего идет обсуждение или разбор ошибок (если таковые имеются).

Оценка «зачтено» ставится если слушатель приготовил продукт, соответствующий предъявляемым требованиям к его качеству (шоколад твердый, не тает в руках, имеет блестящую поверхность без седого налета)

Если продукт не соответствует этим требованиям, то слушатель дома самостоятельно отрабатывает это задание и во внеурочное время выполняет эту лабораторную работу.

**II. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**2.1. Вопросы для устного опроса:**

1. Назовите способы темперирования шоколада. В чем особенность каждого метода?
2. Каковы условия для темперирования шоколада?
3. От каких факторов зависит качество подготовленного шоколада?
4. Как проверить кристаллизацию шоколада?
5. Назовите возможные дефекты шоколада при темперировании.
6. Как текучесть шоколада влияет на качество изделий из него?
7. Какова температура кристаллизации белого шоколада?
8. Какова температура кристаллизации темного шоколада?
9. Какова температура кристаллизации молочного шоколада?
10. Как определить температуру кристаллизации конкретного вида шоколада?
11. В чем суть погружного способа приготовления шоколадных конфет?
12. Возможно приготовить погружным способом конфеты с желейной начинкой? Обоснуйте свой ответ.
13. Какие требования предъявляются к формам, используемым при приготовлении корпусных конфет
14. Какие виды начинок целесообразнее использовать при приготовлении конфет погружным способом?
15. Как приготовить трюфельную массу?
16. Как приготовить мягкий грильяж7
17. Какие виды начинок Вы рекомендуете использовать при приготовлении корпусных конфет?
18. Какие требования предъявляются к качеству шоколадных конфет ручной работы?

**2.2 Практические задания для выполнения лабораторных работ**

Задания для контроля уровня усвоения **ПК 1. Подготавливать шоколад к работе**

**Задание для самостоятельной работы.** Протемперируйте темный, молочный и белый шоколад, используя микроволновую печь и мраморную доску и методом «посева»

Оцените качество подготовленного шоколада

Задания для контроля уровня усвоения **ПК 2 Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами**

**Задание для самостоятельной работы.**

**Задание 1.** Приготовьте 2 вида начинки для обливных конфет (например, сухофрукты и орехи) и 2 вида начинки для корпусных конфет (например, фруктовую и мягкий грильяж)

**Задание 2.** Приготовьте 2 вида конфет обливным способом и 2 вида корпусных конфет (по 5 штук каждого вида)

**Задание 3.** Приготовьте 2 вида украшений из шоколада

Задания для контроля уровня усвоения **ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада**

**Задание для самостоятельной работы:** Составьте 2 композициииз шоколада различной тематики.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Предмет(ы)**  **оценивания** | **Объект(ы)**  **оценивания** | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| ПК 1.  Подготавливать шоколад к работе.  ПК 2. Готовить украшения из шоколада и конфеты ручной работы различными методами  ПК 3. Составлять различные композиции из шоколада  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | ***Знания:***  **-** рецептуру, технологию приготовления и оформления изделий из шоколада;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации изделий из шоколада;  - изменения качества сырья и изделий при производстве и хранении;  - эстетические требования к оформлению готовых изделий;  ***Умения:***  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий из шоколада;  - использовать различные технологии приготовления и оформления изделий из шоколада;  - составлять композиции из шоколадных изделий;  - оценивать качество готовых изделий; | Правильность изложения рецептуры и описание последовательности действий при приготовлении заданных изделий из шоколада; аргументированность способов их оформления.  Количество названных изделий современного ассортимента  Правильность изложения требований к качеству, условий и сроков реализации изделий из шоколада  Правильность и полнота изложения возможных изменений качества сырья и изделий при производстве и хранении;  Перечень основных эстетических требования к оформлению готовых изделий  Полнота и точность проведенной оценки качества продуктов  Оптимальность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления предложенных кондитерских изделий из шоколада.  Правильность выбора технологии приготовления и оформления изделий из шоколада в конкретной ситуации  Соответствие предложенной композиции из шоколадных изделий заданию  Полнота и точность оценки качества изделия | Соответствие технологии приготовления  Назван широкий ассортимент современных изделий из шоколада;  Все перечисленные требования к качеству, условия и сроки реализации соответствуют требованиям, указанным в стандарте  Возможные изменения качества сырья и изделий при производстве и хранении изложены точно и в полном объеме  Перечисленные эстетические требования к оформлению готовых изделий соответствуют современным тенденциям    Оценки качества продуктов проведена в полном объеме в соответствии с предъявляемыми к ним требованиям  Выбранное технологическое оборудование и инвентарь обеспечили качественное и своевременное выполнение практического задания  Выбранная технология обеспечила хорошее качество и оригинальность готового продукта  Предложенная композиции из шоколадных изделий соответствует тематике задания  Оценки качества изделия представлена в полном объеме и соответствует предъявляемым к нему требованиям ТР ТС 021/201/2011 «О безопасности пищевой продукции». |

**Приложение 3**

**Рецензия**

**на авторскую дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции, разработанную Бесхлебной Т.С., преподавателем ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»**

Представленная на рецензию дополнительная профессиональная программа повышения квалификации является актуальной и своевременной, потому что, в настоящее время конфеты ручной работы и уникальные композиции из шоколада приобретают все большую популярность, а поэтому бизнес по изготовлению шоколадной продукции является востребованным и перспективным.

Настоящая программа нацелена на достижение лицами, имеющих профессию «Кондитер», более высокого уровня квалификации по такому виду деятельности как «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции»

В программе обозначены нормативно-правовые основания разработки программы, цель, планируемые результаты обучения, учебный план, который включает в себя модуль и его содержание, организационно-педагогические условия, перечень учебных изданий и интернет - ресурсов, оценочные материалы; временной ресурс программы 96 часов, предусмотрена очно-заочная форма обучения с применением практико-ориентированных образовательных технологий.

Профессиональная программа помогает слушателям овладеть тонкостями мастерства по подготовке шоколада и приготовлению конфет и композиций из него.

В программе предусматриваются лекционные и практические занятия, что позволяет обеспечить условия для системного самообразования слушателей, расширяет и обновляет их профессиональные знания и умения.

Перечень лекционных и практических занятий позволяет сделать заключение о том, что при полном освоении программы слушатели смогут получить необходимые теоретические знания и отработать соответствующие практические навыки.

Особенностью программы является ее практическая направленность, значительное время отведено на отработку трудовых приемов по подготовке шоколада и приготовлению продукции из него.

Содержание модуля направлено на достижение планируемых результатов обучения.

Итоговый контроль полученных знаний и навыков предусмотрен в форме практического квалификационного экзамена, на котором каждый слушатель, выполняя практические задания, сможет продемонстрировать уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, предусмотренных профессиональным модулем.

В целом программа составлена профессионально, соблюдена логика и требования к такому виду программ

Таким образом, представленная на рецензию дополнительная профессиональная повышения квалификации «Изготовление и реализация кондитерской и шоколадной продукции» соответствует требованиям и может быть рекомендована для реализации.

Рецензент:

Руководитель кондитерского цеха Н.И. Леванцова