

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
КОММЕРЦИИ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКСТиК
И.И.Симоненко
_____ (приказ от «01» сентября 2022 г. № 151-од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«РАБОТА С КАРАМЕЛЬЮ»**

Для студентов, осваивающих ОПОП:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной деятельности по учебной дисциплины «Оригинальные десерты» разработана на основе ФГОС СПО по профессии для студентов, осваивающих ОПОП: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа рассмотрена МО по направлению подготовки
Протокол №1 от 09.09.2022 г.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчик: Красноухова Елена Николаевна, преподаватель профессионального цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

Пояснительная записка

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные, по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером

. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов-кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе.

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия.

Целью программы является: формирование теоретических и практических, навыков работы с карамелью; расширение знаний обучающихся о способах приготовления различных видов карамели, приёмов литья, выдувания, окрашивания, вытягивания, декорирования. студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий карамели, и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Задачи программы:

задачи в обучении:

- 1.Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.
- 2.Знакомство с новыми технологиями в кондитерском производстве.
- 3.Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

задачи в развитии:

1. Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся.
2. Формирование творческих способностей будущего специалиста.
3. Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
4. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

задачи в воспитании:

1. Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

Отличительные особенности (новизна) программы

В процессе обучения воспитанники не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов карамели, элементов декора из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания.

Категория обучающихся по программе:

Программа предназначена для работы с обучающимися 16-17 лет.

Срок реализации программы: программа рассчитана на 50 часов.

Формы и режим занятий:

форма обучения групповая,
режим обучения 2 часа в неделю.

Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:

Программные требования к знаниям:

В результате прохождения программы обучающийся должен:

знать:

- Правила выбора продуктов и сырья подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
- Критерии оценки качества основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству карамели.
- Правила взвешивания и измерения сырья.
- Последовательность организации рабочего места.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их использования при приготовлении сиропов.

- свойства карамели, разновидности карамели;
- определение качества карамели;
- правила подготовки рабочего места для работы с карамелью;
- инвентарь для работы с карамелью;
- сухие и масляные красители для работы с карамелью;
- технологию приготовления различных видов карамели;
- варианты оформления и украшения элементами из карамели;

уметь:

- выбирать необходимые продукты подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и ингредиентов.
- взвешивать и измерять сырье.
- соблюдать технологию приготовления карамели.
- обеспечивать температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов карамели.
- применять на практике правила и приемы литья карамели;
- подготавливать инвентарь для работы с карамелью;
- владеть приёмами изготовления декора из карамели;
- владеть приёмами изготовления декора из атласной карамели;
- применять на практике приёмы отливки объёмных фигур и форм из карамели.
- владеть приёмами приготовления пластичной карамели;
- владеть приёмами приготовления ливной карамели;
- изготавливать карамельные цветы и листочки;
- оформлять и подавать изделия с элементами из карамели;
- оценивать качество готовых изделий;

По окончании программы:

обучающийся должен иметь практический опыт:

- изготавливать и применять на практике украшения из карамели.

Механизм выявления образовательных результатов программы:

Формы и режим контроля:

- входной контроль (тестирование);
- текущий контроль –практическое выполнение заданий;
- промежуточный контроль –практическое выполнение заданий;
- итоговый контроль –приготовление изделий из карамели.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебно-тематический план

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
	Теоретический раздел				
1.	Вводное занятие	2	2		Тестирование
2	Вспомогательные инструменты и материалы. Изготовление силиконовой формы, изготовление формы из ПВХ	2	2		Тестирование
3	Сырье для приготовления карамели	2	2		Тестирование, устный опрос
4	Организация рабочего места, техника безопасности (инвентарь, оборудование)	2	2		
5	Овладение приёмами приготовления различных видов карамели (карамель, изомальт, пастилаж)	4	4		устный опрос
6	Техники работы с карамелью.(литье, выдувание,вытягивание, ленты,аэрография,работа с 4 красителями)	4	4		Тестирование

7	Элементы из карамели (цветы, ленты, простые элементы, сложные элементы)	4	4		устный опрос
8	Скульптуры из карамели. Сборка скульптур	2	2		Тестирование
9	Колористика, эскизы	2	2		устный опрос
	Практический раздел				
10	Лабораторно – практические занятия	24		24	
	Итоговое занятие	2	2		Тестирование
	Итого:	50	26	24	

Примечание. Расчёт часов учебно-тематического плана представлен на:

- ... учебных недель (если срок реализации программы указан по годам обучения);
- одну учебную группу.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1. Вводное занятие

Цели, задачи объединения. История кондитерского искусства. Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях. Классификация карамели. Нормативная и материально-техническая база (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского производства. Технологический процесс приготовления карамели на предприятиях общественного питания: понятие, структура, особенность, краткую характеристику сырья, используемого для приготовления карамели.

Методы приготовления карамели. Свойства карамели. Определение качества карамели. Общая характеристика карамели, её разновидности. Изучение инвентаря для работы с карамелью. Подготовка рабочего места. Приём ы литья, вытягивания, выдувания карамели. Технология приготовления декора из карамели.

ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Лабораторно-практические работы:

Изготовление декора из карамели. Изготовление декора из атласной, пластичной и ливной карамели. Прием отливки из карамели объёмных фигур. Изготовление цветов и листочков, паутинки из карамели.

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение программы

<i>Название учебного раздела (учебной темы)</i>	<i>Название и форма методического материала</i>
Теоретический раздел	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
Практический раздел	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.

Методические особенности реализации программы

Учебная деятельность

Методы обучения: практический, наглядный.

Методики / технологии обучения:

Формы учебной работы: самостоятельная работа, индивидуальная работа, работа в группе.

Воспитывающая деятельность

Содержательные направления воспитательной работы: Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат, работать в команде.

Методы воспитания: Методы убеждения, упражнений, оценки и самооценки.

Методики / технологии воспитания:

Формы воспитательной работы: познавательная и трудовая деятельность.

Развивающая деятельность

Содержательные направления развивающей деятельности: Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся. Формирование творческих способностей будущего специалиста. Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

Методы развития: практический, словесный, наглядный.

Методики / технологии развития:

Материально-техническое обеспечение программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии кондитерского производства
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологии кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

-рабочие места на 10-12 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 10-12 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение:

весоизмерительное оборудование, пароконвектомат, электрическая плита, индукционная плита, лампа для работы с карамелью, газовая горелка, помпа для работы с карамелью, инструменты (кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки, различные формы, сковороды, противни, кастрюли), кондитерские мешки полимерные (одноразовые); бумажные пакеты, плёночный материал; упаковочные материалы (термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список использованной литературы:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2006г.

2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

5. Учебное пособие: Кондитер О.В. Шамкунь. _ Современ. Шк., 2006.
6. Профессиональные журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.
7. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.povarenok.ru>
 - <http://www.frio.ru> и другие

3.2.1. Печатные издания:

1. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

12

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 3. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 5. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.2. Электронные издания:

1.

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.