

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»
(ГБПОУ СКСТиК)

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКСТ и К
_____ И.И. Симоненко
(приказ от 1 сентября 2022 г № 151-
од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

«ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С САХАРНОЙ ПАСТОЙ»

Для студентов, осваивающих ОПОП:
19.02.03 «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

г.Ставрополь, 2022

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной деятельности по учебной дисциплины «Работа с сахарной пастой» разработана на основе ФГОС СПО по профессии для студентов, осваивающих ОПОП: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа рассмотренаМО.
Протокол №1 от 09.09.2022 г.

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

Разработчик:

Давыденко Нина Игоревна, преподаватель профессионального цикла.

Красноухова Елена Николаевна, преподаватель профессионального цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « РАБОТА С САХАРНОЙ ПАСТОЙ»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	6
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплины «Работа с сахарной пастой»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение окрашивания волос и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Выполнять окрашивание сахарной пасты
ПК 3.2.	Выполнение лепки различных фигур из сахарной пасты

1.1.3. В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	организации подготовительных работ по работе с сахарной пастой; выполнения окрашивания, и работа с красителями при окрашивании сахарной пасты; выполнения лепки из сахарной пасты:
Уметь	- организовывать рабочее место; – пользоваться нормативной документацией; – организовывать рабочее место в соответствии с технологическим процессом; – выбирать необходимые инструменты при работе с сахарной пастой; – составлять букеты и композиции цветов; – выполнять плоские, пустотелые и объемные фигуры из сахарной пасты.
Знать	– товарную характеристику сахарной пасты; – основные рецептуры и технологии приготовления сахарной пасты – способы окрашивания сахарной пасты – способы отделки поверхности и краев торта сахарной пасты; – отделку выполнения инкрустации, аппликации, барельефа при работе с сахарной пастой – основы выполнения цветов из сахарной пасты; – методы английской техники выполнения цветов из сахарной пасты; – основы лепки фигур из сахарной пасты; технику выполнения лепки.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Всего 50 часов. В том числе, практических работ 24 часа;

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « РАБОТА С САХАРНОЙ ПАСТОЙ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,)	Объем в часах
Раздел 1 Выполнение подготовительных работ по работе с сахарной пастой		
Тема 1.1. Организация подготовительных работ при работе с сахарной пастой	Содержание учебного материала	6
	Введение. Цели и задачи курса. Товарная характеристика сахарной пасты.	2
	Инструменты и приспособления при работе с сахарной пастой.	4
Раздел 2 Окрашивание сахарной пасты		8
Тема 2.2 Окрашивание сахарной пасты	Содержание учебного материала	
	Способы окрашивания сахарной пасты.	4
	Окрашивание с помощью аэрографа	4
Тема 3.3 Декорирование поверхности торта	Содержание учебного материала	8
	Основы выполнения цветов из сахарной пасты	4
	Основы лепки фигур из сахарной пасты	4
Раздел 4 Техника работы с сахарной пастой		22
Тема 4.4 Техника лепки из сахарной пасты	Техника лепки фигур птиц.	4
	Техника лепки фигур сказочных героев.	4
	Техника лепки пустотелых фигур.	4
	Лепка цветов	6
	Лепка фигур	4
	Затяжка тортов, пирожных	4
	Итоговое занятие	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Обучение рекомендуется проводить в учебном кулинарном цехе, где обеспечено проведение всех видов практических занятий модульной подготовки предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование:

Механическое, тепловое и холодильное оборудование: холодильные шкафы; электрические плиты, пароконвектомат, блендер, миксеры; многофункциональный кухонный комбайн; взбивальная машина для теста; взбивальная машина для кремов; расстоечный шкаф; пекарский шкаф; электрические плиты с жарочными шкафами; жарочная поверхность для мяса и рыбы; универсальный привод.

Немеханическое оборудование: производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы

Производственный инвентарь: венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы для работы с мастикой(стеки), плунжеры, формочки различной конфигурации для заливки шоколада, другой производственный инвентарь и приспособления.

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (раздаточный материал, стенды, плакаты).

Видео лекции, презентации к занятиям и набор учебной литературы (подборка учебных материалов из состава учебно-методического комплекса по кондитерскому производству)

Технические средства обучения:

- компьютер с необходимым программным обеспечением и мультимедиапроектор с экраном;

3.2. Программное обеспечение:

- Интегрированный пакет Microsoft Office;

3.3. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методический комплекс по разделу и темам общеразвивающей программы.

Методические рекомендации для самостоятельной работы.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для промежуточного контроля

1. Назначение и виды сахарной пасты.
2. Технологическое приготовление сахарной пасты.
3. Какие требования предъявляют к сахарной пасте.
4. Какие способы применяют для окрашивания сахарной пасты.
5. Назначение устройства аэрогрофа.
6. Какие инструменты используют при работе с сахарной пастой.
7. Назначение отгеской и их характеристики
8. Порядок действий при применении техники аппликаций
9. Порядок действий при применении техники «инкрустация»
- 10.Порядок действий при применении техники «барельеф»
- 11.Порядок действий при применении техники «вплетение ленты»
- 12.Какие инструменты используют для окрашивания изделий из сахарной пасты.
- 13.Техника выполнения розы
- 14.Техника выполнения лилии
- 15.Техника выполнения колокольчика
- 16.Техника выполнения душистого горошка
17. Правила сборки букета секции
- 18.Правила сборки букета слезинка
19. Порядок сборки маленького букета
- 20.Порядок сборки букета хокарта.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты; Академия - Москва, 2011. – 750 с.
2. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
3. Мерфитт Дженис, Пикфорд Луиза. Как украсить торт Выпечка, десерты, сладости Торты и пирожные Пер. с англ. — М.: АСТ-Пресс, 2001. — 252 с.
4. Селезнев А.А. Советские торты и пирожные; Издательство «Э», 2016 – 178 с.

ИНТЕРНЕТ-ПОРТАЛЫ:

1. <http://www.metod-kopilka.ru/>
2. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru
3. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- www/eda-server.ru
4. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии
5. Сайт поваров России - www.povar.ru

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-подготовки сырья и приготовления отделочных полуфабрикатов из сахарной мастики и шоколада.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения работ на различных этапах занятий.
-изготовление муляжей тортов, пирожных, десертов.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения работ на различных этапах занятий.

Программу составили:

Е.Н. Красноухова

Н.И. Давыденко