

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 2023 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, 2023

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 09.09.2023 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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
<b>Раздел 1</b> Выполнение подготовительных работ по работе с сахарной пастой		
Тема 1.1. Организация подготовительных работ при работе с сахарной пастой	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Введение. Цели и задачи курса. Товарная характеристика сахарной пасты.	2
	Инструменты и приспособления при работе с сахарной пастой.	4
<b>Раздел 2</b> <b>Окрашивание сахарной пасты</b>		<b>8</b>
Тема 2.2 Окрашивание сахарной пасты	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Способы окрашивания сахарной пасты.	4
	Окрашивание с помощью аэрографа	4
Тема 3.3 Декорирование поверхности торта	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	Основы выполнения цветов из сахарной пасты	4
	Основы лепки фигур из сахарной пасты	4
<b>Раздел 4 Техника работы с сахарной пастой</b>		<b>22</b>
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 аэрографа.
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](http://www/eda-server.ru)
4. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии
5. Сайт поваров России - [www.povar.ru](http://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