



Министерство образования

Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

**«Ставропольский колледж сервисных технологий и
коммерции»**

СОГЛАСОВАНО

На заседании методического
объединения Протокол № _____
от «___» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СКСТіК
_____ И.И. Симоненко
от «___» _____ 20__г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ**

Дополнительное образование

Ставрополь 2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) дополнительное образование,

Организация-разработчик: ГБПОУ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

Составители: Симатина Елена Викторовна

Красноухова Елена Николаевна

Рассмотрена и одобрена методическим объединением педагогов сферы экономики и управления/
методическим объединением педагогов сферы общественного питания

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____20__г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ»**
- 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и соответствии с ФГОС .

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как дополнительная дисциплина и имеет связь со всеми профессиональными модулями

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Код ПК, ОК	Знать и уметь
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none">-различные виды шоколада и шоколадных глазурей;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;- темперировать различные виды шоколада;- готовить украшения, фигуры. Формы для конфет из различных видов шоколада;-пользоваться молдами и поликарбонатными формами;-готовить различные виды начинок;-оформлять конфеты посыпками и белым шоколадом;-составлять отчеты по платежам.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего – 50 часов

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Общая характеристика шоколада и глазурей	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Виды шоколада, глазурей. Хранение шоколада и изделий из него Инвентарь и инструменты для приготовления Конфет и украшений из шоколада Требования к качеству		
Приготовление украшений из шоколада	Лабораторно практическое занятие №1	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Приготовление украшений из шоколада Использование молдов, силиконовых форм, мастехинов.		
Приготовление ганаша	Лабораторно практическое занятие №2	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Приготовление ганаша. Ганаш для взбивания, использование наполнителей и ароматизаторов.		
Приготовление трюфельной массы	Лабораторно практическое занятие №3	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	Приготовление конфет типа «Трюфель» Использование различных видов шоколада . Использование животных и растительных сливок для трюфельной массы.		

Шоколадные фигуры	Лабораторно практическое занятие №4	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Изготовление шоколадных фигур. Использование форм, молдов.		
Темперирование шоколада	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Темперирование шоколада. Особенности темперирования белого шоколада		
Пластичный шоколад	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Приготовление пластичных масс из различных видов глазури и шоколада.		
	Лабораторно практическое занятие №5	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Изготовление украшений из пластичного шоколада. Лепка фигур, цветов из пластичного шоколада Использование молдов и форм.		
Приготовление конфет	Лабораторно практическое занятие №6	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Приготовление открытых конфет. Изготовление формочек для конфет. Приготовление муссовых начинок для открытых конфет.		
	Лабораторно практическое занятие №7	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Приготовление закрытых конфет. Использование поликарбонатных и силиконовых форм.. Приготовление начинок для закрытых конфет.		
Композиции из шоколада	Лабораторно практическое занятие №8	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Создание композиций из шоколада. Создание трафаретов. Отливка шоколадных деталей		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и кухни лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Критерии оценки

Оценка	Проценты	Правильные ответы
Оценка «5» отлично	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	60-80%	16-19
Оценка «3» удовлетворительно	50-60%	12-15
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 50%	До 12