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

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 9
от «12» мая 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____И.А. Подорога

Приказ №132
от «12» мая 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С КАРАМЕЛЬЮ»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

50 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Технология работы с карамелью» рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического объединения педагогических работников сферы общественного питания.

Протокол №5 от «22» апреля 2026 г.

Председатель УМО _____ Ф.А. Джумакаева

Разработчик ДОП _____ Е.Н. Красноухова

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

1.2 Цели и задачи программы

1.3 Планируемые результаты

2. Структура и содержание программы

2.1 Объём программы и виды учебной работы

2.2 Тематический план дополнительной программы «Технология работы с карамелью»

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому оснащению программы

3.2 Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

# 1. Паспорт дополнительной общеразвивающей программы

## 1.1 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.

Кондитерское дело остаётся одной из самых динамично развивающихся сфер. 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. Умение работать с карамелью — это не просто базовый навык, а возможность создавать уникальные десерты: сложные фигурки для тортов, авторские конфеты, элементы декора для кондитерских изделий. Специалисты, которые умеют не только варить карамель, но и творчески её оформлять, ценятся на рынке труда.

Предлагаемая образовательная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Технология работы с карамелью» в первую очередь может быть рекомендована, в качестве дополнительной, студентам, осваивающим ОПОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цели и задачи программы

**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.

## 1.3 Планируемые результаты

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы обучаемый 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*** изготовления и применения на практике украшения из карамели.

## 2 Структура и содержание программы

### 2.1 Объем программы и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 44 |

## 2.2 Тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Технология работы с карамелью»

| № п/п | Названия разделов и тем | Количество часов | | |
|---|---|---|---|---|
| | | всего | теория | практика |
| | **Теоретический раздел** | **32** | **32** | |
| 1. | Вводное занятие | **2** | 2 | |
| 2 | Вспомогательные инструменты и материалы. Изготовление силиконовой формы, изготовление формы из ПВХ | **2** | 2 | |
| 3 | Сырье для приготовления карамели | **2** | 2 | |
| 4 | Организация рабочего места, техника безопасности (инвентарь, оборудование) | **2** | 2 | |
| 5 | Овладение приёмами приготовления различных видов карамели (карамель, изомальт, пастилаж) | **4** | 4 | |
| 6 | Техники работы с карамелью. (литье, выдувание, вытягивание, ленты, аэрография, работа с красителями. ) | **4** | 4 | |
| 7 | Элементы из карамели (цветы, ленты, простые элементы, сложные элементы) | 4 | 4 | |
| 8 | Скульптуры из карамели. Сборка скульптур | 2 | 2 | |
| 9 | Колористика. эскизы | 2 | 2 | |
| | **Практический раздел** | **24** | | **24** |
| 10 | Лабораторно –практические занятия | 24 | | 24 |
| | **Итоговое занятие** | **2** | 2 | |
| | **Итого:** | **50** | **26** | **24** |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Теоретический раздел**

**1.Вводное занятие**

История кондитерского искусства. Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях. Классификация карамели. Нормативная и материально-техническая база (оборудование, инструменты) кондитерского производства.

Методы приготовления карамели. Свойства карамели. Определение качества карамели. Общая характеристика карамели. Её разновидности. Изучение инвентаря для работы с карамелью. Подготовка рабочего места. Приёмы литья, вытягивания, выдувания карамели. Технология приготовления элементов 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.

## 3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению программы

Реализация программы предполагает наличие:

1.Учебного кабинета технологии кулинарного производства

2. Учебного кулинарного цеха.

Методическое обеспечение программы

| *Название учебного раздела (учебной темы)* | *Название и форма методического материала* |
|---|---|
| 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. |

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного 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 кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 10-12 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение:

весоизмерительное оборудование, пароконвектомат, электрическая плита, индуционная плита, лампа для работы с карамелью, газовая горелка, помпа для работы с карамелью, инструменты (поварская тройка, ложка нуазетка, нож карбовочный, 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.)

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

Основная литература:

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 обшественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.

Дополнительная литература:

1. Учебное пособие: Кондитер О.В. Шамкунь._ Соврем. Шк.,2006.

2. Профессиональные журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 3. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.:

Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. 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.
13. 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.

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
-http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
-http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
-http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
-http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

## 4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы по технологии работы с карамелью направлены на проверку как теоретических знаний, так и практических навыков.

В результате обучения студент должен освоить ряд компетенций:

**Знания:**

- правила выбора сырья (его типа, качества, количества),
- критерии оценки сырья,
- виды технологического оборудования и инвентаря,
- технологию приготовления разных видов карамели (леденцовой, с начинками),
- варианты оформления и декорирования изделий,
- правила организации рабочего места, техники безопасности при работе с карамельной массой и специализированным оборудованием.

**Умения:**

- органолептически оценивать качество сырья,
- точно взвешивать и измерять ингредиенты,
- соблюдать технологию приготовления,
- обеспечивать нужный температурный и санитарный режим,
- оценивать качество готовых изделий.

**Практический опыт:**

**-** непосредственно приготовление карамели,

- работа с разными техниками (литьё, выдувание, вытягивание, прессование), устранение типичных дефектов,

- обслуживание оборудования.

Зачет обучаемому по результатам освоения программы «Технология работы с карамелью» выставляется по совокупности оценок текущего контроля, полученных в ходе проведения практических занятий.