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 ШОКОЛАДОМ»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

50 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Технология работы с шоколадом» 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.В. Симатина

_____ 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 шоколадом»

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

Шоколад – один из любимых продуктов более половины населения нашей страны. Проблема совершенствования технологий приготовления кондитерских изделий из шоколада всегда будет актуальна.

Шоколатье - редкая, красивая и завораживающая профессия. Шоколатье – это кондитер, который изготавливает шоколадные конфеты или фигурки по классическим или собственным рецептурам. Нередко фигурные шоколадки изготавливаются на заказ. Фирмы дарят клиентам сладкие логотипы, из шоколада делают приглашения на свадьбу, детскую вечеринку, встречаются любители украшать сладкий стол букетами шоколадных цветов. Все эти изысканные изделия создают искусники шоколатье. Именно поэтому в настоящее время особую популярность среди молодежи приобретает направление – изготовление кондитерских изделий из шоколада.

Востребованность компетенций шоколатье сегодня довольно высока, люди, обладающие этими умениями, могут не только радовать себя и своих близких необычными кондитерскими изделиями, но и в перспективе могут стать самозанятыми. Программа знакомит с современными технологиями приготовления кондитерских изделий из шоколада, дает обучающимся начальное и максимально разнообразное представление о профессии шоколатье и формирует эмоционально-положительное отношение к труду.

Образовательный процесс базируется на основе лекционных и практических занятий, проводимых в специально оборудованных лабораториях.

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

Цель программы: формирование у обучающихся базовых компетенций в области приготовления кондитерских изделий из шоколада.

Задачи программы:

- познакомить с терминами в области приготовления кондитерских изделий из шоколада, содержанием деятельности шоколатье;
- дать знания о современных технологиях приготовления кондитерских изделий из шоколада;
- сформировать умения изготовления кондитерских изделий из шоколада; - развивать творческие способности при оформлении изделий, изготовлении тематических композиций из шоколада;
- сформировать интерес и стремление к приобретению опыта принесения практической пользы своим трудом другим людям;
- воспитывать личностные качества, такие как трудолюбие, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность

за конечный результат.

1.3 Планируемые результаты

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы обучаемый должен

знать:

-различные виды шоколада и шоколадных глазурей;

уметь:

- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- работать со сборником рецептур 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.

Владеть:

- умениями и навыками изготовления кондитерских изделий из шоколада

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 шоколадом»

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем в часах*
1	**2**	**3**
Общая характеристика шоколада и глазурей	***Содержание учебного материала***	2
	Виды шоколада, глазурей. Хранение шоколада и изделй из него Инвентарь и инструменты для приготовления Конфет и украшений из шоколада Требования к качеству	
Приготовление украшений из шоколада	***Лабораторно практическое занятие №1***	4
	Приготовление украшений из шоколада Использование молдов, силиконовых форм, мастехинов.	
Приготовление ганаша	***Лабораторно практическое занятие №2***	4
	Приготовление ганаша. Ганаш для взбивания, использование наполнителей и ароматизаторов.	
Приготовление трюфельной массы	***Лабораторно практическое занятие №3***	6
	Приготовление конфет типа «Трюфель» Использование различных видов шоколада. Использование животных и растительных сливок для трюфельной массы.	
Шоколадные фигуры	***Лабораторно практическое занятие №4***	6
	Изготовление шоколадных фигур. Использование форм, молдов.	
Темперирование шоколада	***Содержание учебного материала***	2
	Темперирование шоколада. Особенности темперирования белого шоколада.	
Пластичный шоколад	***Содержание учебного материала***	2
	Приготовление пластичных масс из различных видов глазури и шоколада.	
	Лабораторно практическое занятие №5	6
	Изготовление украшений из пластичного шоколада. Лепка фигур, цветов из пластичного шоколада. Использовние молдов и форм.	
Приготовление конфет	***Лабораторно практическое занятие №6***	
	Приготовление открытых конфет. Изготовление формочек для конфет. Приготовление муссовых начинок для открытых конфет.	6
	Лабораторно практическое занятие №7	6
	Приготовление закрытых конфет. Использование поликарбонатных и силиконовых форм. Приготовление начинок для закрытых конфет.	
Композиции из шоколада	***Лабораторно практическое занятие №8***	6
	Создание композиций из шоколада. Создание трафаретов. Отливка шоколадных деталей.	

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению программы

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения муляжей, инвентаря, раздаточного дидактического материала;
- мультимедиа-проектор, компьютер, с лицензионным ПО (OS Windows, MS Office);
- доска учебная.

Оборудование мастерской «Кондитерское дело»:

- столы для презентации готовых кондитерских изделий;
- весы настольные электронные;
- конвекционные печи;
- микроволновые печи;
- плиты индукционные;
- шкафы холодильные;
- шкафы шоковой заморозки;
- планетарные миксеры;
- миксеры погружные;
- лампы для карамели;
- ванны для темперирования шоколада;
- карамелизаторы;
- термометры инфракрасные;
- производственные столы с моечной ванной;
- производственные столы;
- доски мраморные;
- стеллажи передвижные;
- посуда и кухонный инвентарь

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

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.Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:

Поварское и кондитерское дело: электронный учебно-методический комплекс / Л.В. Антонова, О. В. Ларина, Н. В. Подшивалова. - Саратов: Диполь, 2018. - URL: http://iv.nvkztet.ru/index.html. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

2. Шумилкина, М. Н. Кондитер : учебное пособие для студентов учреждений начального профессионального образования / М. Н. Шумилкина. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. -315 с. – Текст : непосредственный.

3. Портал для кондитеров SuperBaker. - URL: https://superbaker.ru/ (дата обращения: 21.02.2022). – Текст: электронный.

4. Мир шоколада. Шоколатье.ру. - URL: https://chocolatier.ru/ (дата обращения:

21.02.2022). – Текст: электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

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

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.