

АННОТАЦИЯ
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ
ПРОГРАММЕ
«НАЧИНАЮЩИЙ ШОКОЛАТЬЕ»

Дополнительная общеобразовательная программа – дополнительная общеразвивающая программа «Начинающий шоколатье» (далее – программа) составлена в соответствии с нормативными документами, регламентирующими образовательную деятельность по дополнительным общеразвивающим программам:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. N 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями 30.09.2020г.);
- приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749);
- положения об организации и осуществлении образовательного процесса в многофункциональном центре прикладных квалификаций и дополнительного образования государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж».

Данный курс для тех, кто не будучи профессиональным кондитером, хочет научиться профессионально изготавливать шоколадные конфеты.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Уровень программы: ознакомительный.

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Начинающий шоколатье» продиктована тем, что профессия шоколатье в настоящее время начинает возрождаться в ее первоначальном виде. Не так давно шоколадные мастера в России были составной частью общего кондитерского производства, а сегодня — это более узкая специализация.

В процессе обучения учащиеся знакомятся с современными способами и приёмами работы с шоколадом и изготовления изделий из него.

Цель программы: обучение слушателей новой технологии работы с шоколадом.

Задачи программы:

Образовательные:

- расширение знания, развитие умений и навыков в области изготовления изделий из шоколада;
- знакомство с новыми технологиями в кондитерском производстве;
- формирование умений и навыков и внедрение их в практику работы.

Развивающие:

- развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творчества;
- формирование творческих способностей будущего специалиста;
- развитие наиболее оригинальных приемов и методов творческой деятельности

Воспитательные:

- воспитывать личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

Возрастная категория обучающихся по программе: к освоению программы допускаются лица без ограничения по возрасту и уровню образования.

Форма обучения: очная.

Форма занятий: групповая.

Режим занятий: 3 раза в неделю/ 6 академических часов.

Срок реализации программы: 1месяц/ 36 часов.

Планируемые результаты:

Результатом освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада).

В ходе освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента, мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада);
- организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада);
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада);

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада);
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- определять режим хранения конфет;

знать:

- требования к качеству конфет и изделий из шоколада;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;
- основные критерии оценки качества, приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;
- методы приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении конфет и изделий из шоколада.

Содержание программы

Тема 1. Санитария и гигиена. Инструменты и инвентарь.

Тема 2. Темперирование шоколада. Изготовление медиантов и шоколадных плиток..

Тема 3. Изготовление нарезных конфет..

Тема 4. Изготовление трюфельных конфет.

Тема 5. Изготовление корпусных конфет.

Тема 6. Изготовление простых украшений из шоколада..

Зачет