

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГПОУ ТО «ДПК»)

Принята на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания» Протокол от «16» января 2020 г. № 5	«Утверждаю» Директор ГПОУ ТО «ДПК» Т.А. Советова «16» января 2020г.
--	--

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«НАЧИНАЮЩИЙ ШОКОЛАТЪЕ»**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: ознакомительный

Возраст учащихся: без ограничения по возрасту и уровню образования.

Срок освоения: 2 недели/ 36 часов

Автор/разработчик:

Бурцева Александра Александровна,
мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК»

Донской, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛА	8
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ	8
5. ПРИЛОЖЕНИЕ А КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	9
6. ПРИЛОЖЕНИЕ Б	10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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.

Календарный учебный график представлен в приложении А.

При планировании занятий педагог может вносить в программу коррективы по мере необходимости в зависимости от конкретных условий работы, интересов обучающихся и их подготовки.

Срок реализации программы: 1 месяц/ 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.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ (ТЕМАТИЧЕСКИЙ) ПЛАН

Количество часов - **36**:

Из них: аудиторных – **36 часов** (из них теории - 6, практики – 30)

Тема	Темы	Максимальная нагрузка	Количество аудиторных часов		Форма контроля
			Всего	В т. ч. практич. занятия (практическая подготовка)	
<i>Период обучения</i>		<i>1 неделя</i>			
1.	Шоколад. Санитария и гигиена. Инструменты и инвентарь. Темперирование. Изделия из шоколада.	6	6	-	тестирование
2.	Темперирование шоколада. Изготовление медиантов и шоколадных плиток.	6	-	6	готовое изделие
3.	Изготовление нарезных конфет.	6	-	6	готовое изделие
<i>Период обучения</i>		<i>2 неделя</i>			
4.	Изготовление трюфельных конфет.	6	-	6	готовое изделие
5.	Изготовление корпусных конфет.	6	-	6	готовое изделие
6.	Изготовление простых украшений из шоколада. Зачет	6	-	6	готовое изделие
Итого		36	6	30	

В рамках освоения программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

2.2 СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО (ТЕМАТИЧЕСКОГО) ПЛАНА

Тема 1. Санитария и гигиена. Инструменты и инвентарь.

Темперирование. Изделия из шоколада. (6 часов)

Теория (6 ч) Техника безопасности и личная гигиена. Изучение инструментов, инвентаря и оборудования. Техника безопасности при работе с оборудованием. Подготовка рабочего места. Виды шоколада и изделий из него. Методы темперирования шоколада. Изделия из шоколада.

Тема 2 Темперирование шоколада. Изготовление медиантов и шоколадных плиток. (6 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Методы темперирования шоколада. Выбор начинок. Отливание шоколадных плиток и медиантов.

Тема 3

Изготовление нарезных конфет. (6 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Изготовление нескольких видов нарезных конфет. Покрытие нарезных конфет.

Тема 4. Изготовление трюфельных конфет. (6 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Изготовление трюфельных конфет. Покрытие трюфельных конфет.

Тема 5. Изготовление корпусных конфет. (6 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Изготовление начинок для корпусных конфет.

Отливание корпусов. Заполнение корпусов начинкой. Закрытие доньшком корпусов.

Выбивание конфет из форм.

Тема 6. Изготовление простых украшений из шоколада. (6 часов)

Практическая подготовка (6 ч) Методы изготовления простых украшений из шоколада, придание им форм и цвета.

Зачет (2 часа)

3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, завершается зачетом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачетов.

Итоговая аттестация предусматривает презентацию проекта и защита готового блюда.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета.

Фонд оценочных средств представлен в приложение Б.

По результатам выставляются отметки по двухбалльной системе (зачет/не зачет).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение за процессом выполнения индивидуальных практических занятий; – наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий; – экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовления блюда.
<p style="text-align: center;">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – опрос во время лекции; – опрос по предыдущему учебному занятию

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое условие реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: лаборатории для кондитеров.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории:

- компьютер; средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);
- производственные столы, раковины; СВЧ-печи, плиты электрические, блендер, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

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:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия» ,2016.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

5. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия» ,2017 г.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Образовательный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере, а также имеющего специальную подготовку, владеющего практическим опытом в приготовление, оформление и подготовке к реализации мелкоштучных кондитерских изделий .

К образовательному процессу также могут быть привлечены преподаватели из числа действующих ведущих работников колледжа, а также специалисты, работающие в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Календарный учебный график

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Начинающий шоколатье»

№ п/ п	Тема	Количество дни/часы					
		1	2	3	4	5	6
1.	Шоколад. Санитария и гигиена. Инструменты и инвентарь. Темперирование. Изделия из шоколада.	6					
2.	Темперирование шоколада. Изготовление медиантов и шоколадных плиток.		6				
3.	Изготовление нарезных конфет.			6			
4.	Изготовление трюфельных конфет.				6		
5.	Изготовление корпусных конфет.					6	
6.	Изготовление простых украшений из шоколада. Зачет						6

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися заданий в форме зачета (практического задания):

1. Изготовление нарезных конфет;
2. Изготовление корпусных конфет;
3. Изготовление трюфельных конфет;
4. Изготовление медиантов или шоколадных плиток.