

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 ШОКОЛАТЬЕ»**

***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**

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

## 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
<b>Итого</b>		<b>36</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	

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;"><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (конфет и изделий из шоколада);</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– определять режим хранения конфет;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за процессом выполнения индивидуальных практических занятий;</li> <li>– наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий;</li> <li>– экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовления блюда.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству конфет и изделий из шоколада;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;</li> <li>– основные критерии оценки качества, приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;</li> <li>– методы приготовления и оформления конфет и изделий из шоколада;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении конфет и изделий из шоколада.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– опрос во время лекции;</li> <li>– опрос по предыдущему учебному занятию</li> </ul>

## **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.