

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Шоколатье

Направление подготовки	<u>19.04.04.Технология продукции и организация общественного</u> <u>питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания</u> <u>туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Шоколатье» является освоение профессиональных знаний по работе с шоколадом

Задачами освоения дисциплины «Шоколатье» являются:

- приготовление конфет ручной работы из шоколада;
- подбор и обслуживание необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделий из шоколада и шоколадных масс;
- использование различных технологий приготовления и оформления изделий из шоколада обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Шоколадье» относится к дисциплинам по выбору ОП ВО подготовки магистра по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления	Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	и специализированных пищевых продуктов	
--	--	--

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 3 з.е. 81 астр.ч.	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа:	13,5
Лекции/из них практическая подготовка	6/-
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	7,5/-
Самостоятельная работа	67,5
Формы контроля	
Зачет	

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Тема 1 Шоколад: происхождение, классификация изделий из шоколада. Характеристика сырья. История происхождения. Конфеты корпусные, конфеты нарезные, шоколад, какао-продукты. Классификация и краткая характеристика сортов какао-бобов, сбор и обработка. Условия и сроки хранения. классификация и краткая характеристика дополнительного сырья. Наполнители, добавки и заменители, стабилизаторы, ароматизаторы, красители. Общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		-	16,88

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2	Тема 2. Технология приготовления шоколадных масс. Получение какао-продуктов: какао-крупка, какао тертое. Какао масло. Какао порошок. Десертные шоколадные массы, обыкновенные шоколадные массы. Сырье и полуфабрикаты, необходимые для производства шоколада и конфет ручной работы. Технология приготовления ганаша. Добавки и заменители, применяемые при производстве шоколадных конфет. Отделочные полуфабрикаты из шоколада для кондитерских изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования шоколада.	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		3,0	16,87
3	Тема 3. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления шоколадных масс и изделий из них. Смесительные станции, tempering сборники; шоколадные и шаровые мельницы; мельница для помола сахара. Механизированные линии производства шоколадных масс: рецептурно-смесительные станции, передающие стальные ленточные транспортеры; пятивальцовые, двухвальцовые мельницы; круглые или прямоугольные конш-машины; tempering сборники; шоколадные и шаровые мельницы; мельница для помола сахара»	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		-	16,87
4	Тема 4. Технология производства кондитерских изделий из шоколада. Технология приготовления корпусных конфет, нарезных конфет, трюфелей, шоколадных плиток. Технологические линии по производству шоколадных изделий. Сочетание начинок и шоколада в изготовлении изделий из шоколада. Сочетание фруктов (других продуктов) шоколада. Способ окрашивания шоколада, «шоколадный велюр». Домашнее приготовление шоколада и шоколадных изделий. Изготовление эксклюзивных конфет ручного приготовления (широкий ассортимент). Десерты из шоколада и шоколадных масс. Новые направления в подаче десертов из шоколада. Современные вкусовые сочетания в десертах. Отделочные полуфабрикаты из шоколада для кондитерских изделий	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		4,5	16,88
Итого 2 семестр			6,0		7,5	67,5
Итого			6,0		7,5	67,5

Сертификат: 2C0000043E9ABBB952205E7BA5000600000043E
Владелец: Школа №17 г.Тельно-Сосновна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);

- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефилова и др.; Министерство образования и науки РФ

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с.

2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева. -СПб: Троицкий мост, 2011-400с

3. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное

агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Шоколатье» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Шоколатье» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]

2. 3. ЭБС КнигаФонд. – Режим доступа: <http://knigafund.ru/>

4. ЭБС Инфра-М. - Режим доступа: <http://znanium.ru/>

5. "Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;

6. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -

<http://www.frio.ru> и другие 7.<http://winodel.info>

8.<http://vinum.narod.ru>

9.<http://www.californiawine.ru>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B932203E7BA300060000043E
Владелец: Шкода Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	информационно-образовательной среде университета
--	--

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

ДОКУМЕНТ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под электронным обучением понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Школьников Александр Сергеевич

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.

8