

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П.Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)



«Кондитерское дело»

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

Магнитогорск 2024

Организация разработчик: ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

Разработчик:

Грушецкая А.С. - преподаватель междисциплинарных курсов ГБОУ ПОО МТК

Рецензент:

Башкирова О.А. - методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко»

Срок реализации программы: 1 год

Магнитогорск, 2024.
© МТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка,.....	4
2. Тематический план и содержание дополнительной образовательной программы «Кондитерское дело».....	8
3. Условия реализации дополнительной образовательной программы «Кондитерское дело».....	21

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная программа предназначена для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко».

Профессиональные кружки в колледже - научно-образовательные кружки, организуемые с целью расширения и углубления знаний студентов по специальности «Повар, кондитер».

Профессиональные кружки - одна из основных форм организации образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, важное средство профессиональной ориентации студентов. Занятия в предметных кружках способствуют развитию у студентов профессиональных и творческих способностей.

Данная программа разработана с учетом методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью выявления и развития творческих, предметно-познавательных способностей обучающихся, создание необходимых условий для поддержки талантливой молодежи, оказания содействия в их интеллектуальном развитии.

Основной целью реализации дополнительной образовательной программы «Кондитерское дело» является углубленное изучение основ технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

Цель конкретизируется следующими **задачами**:

- формирование умений и навыков приготовления простых и сложных мучных кондитерских изделий;
- углубленное изучение разнообразных мучных кондитерских изделий;
- формирование коммуникативных навыков в процессе групповой творческой деятельности;
- изучение основ разных технологий приготовления мучных кондитерских изделий.

Структура дополнительной образовательной программы состоит из трех разделов:

Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Учебная практика.

Первый раздел посвящен технологиям приготовления мучных кондитерских изделий (бисквитное, воздушное, песочное, заварное, слоеное тесто, крема, сиропы, декор из шоколада, изомальта, мастики, карамели)

Второй раздел посвящен особенностям реализации мучных кондитерских изделий (сроки и условия хранения, температурный режим, упаковка)

Третий раздел посвящен формированию профессиональных компетенций, умений и навыков на учебной практике по технологии приготовления и реализации мучных кондитерских изделий.

Образовательная деятельность по дополнительной общеобразовательной программе направлена на:

- формирование и развитие творческих способностей студентов;
- удовлетворение индивидуальных потребностей студентов в интеллектуальном, художественно-эстетическом, нравственном развитии;
- выявление, развитие и поддержку талантливых студентов, а также лиц, проявивших выдающиеся способности;
- профессиональную ориентацию студентов;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепление здоровья, профессионального самоопределения и творческого труда студентов;
- социализацию и адаптацию студентов к жизни в обществе;
- формирование общей культуры студентов;
- удовлетворение иных образовательных потребностей и интересов студентов, не противоречащих законодательству Российской Федерации, осуществляемых за пределами федеральных государственных образовательных стандартов и федеральных государственных требований.

В результате реализации дополнительной образовательной программы обучающиеся должны **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении творческие приемы для создания интересного фотоснимка;
- основы обработки цифрового фотоизображения;

Обучающиеся должны **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий;;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Освоение дополнительной образовательной программы «Кондитерское дело» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- воспитание высокого уровня художественной культуры;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере общественного питания;
- готовность и способность вести коммуникацию в процессе групповой творческой деятельности;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

• **метапредметных:**

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе творческой деятельности;
- владение навыками познавательной, творческой и проектной деятельности в сфере общественного питания;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения;

• **предметных:**

- сформированность представлений о понятии, видах мучных кондитерских изделий;
- владение знаниями о технике безопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- владение знаниями о технологиях приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;
- сформированность умений приготовить и оформить мучные кондитерские изделия;
- сформированность умений использовать основное и дополнительное сырье при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- сформированность умений реализовывать мучные кондитерские изделия .

Занятия проводятся по дополнительной общеобразовательной программе **естественнонаучной направленности**.

Основные средства обучения на занятиях:

- *для студентов:* тетрадь, ручка, сборник рецептов, учебники по приготовлению мучных кондитерских изделий, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических и самостоятельных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий, согласно программы. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ предлагается приготовления мучных кондитерских изделий разного уровня сложности. Готовые кондитерские изделия являются результатом творческой работы студентов.

Перечень критериев оценивания творческой работы предполагает следующее:

- умение пользоваться инвентарем, инструментами, оборудованием для приготовления мучных кондитерских изделий;
- наличие темы и идеи приготовления мучного кондитерского изделия;
- соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием;

- соблюдение санитарных норм и личной гигиены при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- соблюдение рецептур при приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий;
- соблюдение условий реализации мучных кондитерских изделий.

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы:

- разработка рецептуры;
- разработка авторского мучного кондитерского изделия;
- результаты участия в конкурсах профессиональной направленности;
- участие в проектной деятельности.

Тематический план и содержание дополнительной образовательной программы «Кондитерское дело»

№ учебно го занятия	Наименование разделов, тем, дидактические единицы и содержание учебной деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ			
1	<p>Основное и вспомогательное сырье для кондитерского производства Определение понятий «сырье», «основное сырье». Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Основные виды сырья: мука; сахар- песок; масло сливочное; яйца. <i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</i></p> <p><i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i> -Заполнение таблицы «Основное сырье для кондитерского производства»</p> <p><i>Контроль в форме фронтального устного опроса, проверки правильности заполнения таблицы.</i></p>	2	1
2	<p>Практическое занятие №1 Организация, проведение уборки рабочего места, выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов</p> <p><i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания.</i></p>	2	3
3	<p>Практическое занятие №2 Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий: расчеты упека в изделиях. расчеты припека в изделиях. Определение упека и припека в изделиях из дрожжевого теста.</p> <p><i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания.</i></p>	2	3
4	<p>Технология приготовления и рецептуры сладких начинок, несладких фаршей Определение понятия «сладкая начинка», «несладкий фарш» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких начинок, несладких</p>	2	3

	фаршей		
	-Составление алгоритма трудовых действий приготовления мясного фарша		
	Контроль в форме фронтального устного опроса, проверки правильности составления алгоритма		
5	Технология приготовления и рецептуры сиропов, кондитерских помад Определение понятия «сироп», «кондитерская помада» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов, кондитерских помад.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся по поиску и применению учебной информации: -Составление сравнительной характеристики приготовления сиропов для промочки. -Составление сравнительной характеристики приготовления помады сахарной и молочной.		
	Контроль в форме тестирования, проверки правильности составления сравнительной характеристики.		
6	Лабораторная работа №1 Составление технологической схемы приготовления крема сливочного основного Составление технологической схемы приготовления крема белкового заварным способом. Составление технологической схемы приготовления заварного крема Органолептический анализ	2	3
	Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.		
7	Лабораторная работа №2 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении сливочных и масляных кремов Приготовление, хранение и использование сливочных и масляных кремов. Органолептический анализ	2	3
	Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.		
8	Лабораторная работа №3 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении белковых кремов. Приготовление, хранение и использование белковых кремов.	2	3
	Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.		
9	Лабораторная работа №4 Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Органолептический анализ Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. Органолептический анализ	2	3
	Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.		

10	Практическое занятие №3 Определение количества сырья для приготовления сдобы различного ассортимента из дрожжевого опарного теста.	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>		
11	Практическое занятие №4 Разработка технологических карт по приготовлению дрожжевого безопарного и опарного теста и изделий из них	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания.</i>		
12	Лабораторная работа №5 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
13	Лабораторная работа №6 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
14	Лабораторная работа №7 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
15	Лабораторная работа №8 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении дрожжевого опарного теста. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
16	Лабораторная работа №9 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		

17	Лабораторная работа №10 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
18	Практическое занятие №5 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления жареных изделий из теста.	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>		
19	Практическое занятие №6 Технология приготовления дрожжевого слоеного теста Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>		
20	Практическое занятие №7 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>		
РАЗДЕЛ 2. РЕАЛИЗАЦИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ			
21	Украшения из крема Приемы и приспособления для украшения пирожных и тортов. Применение кондитерских гребенок. Изготовление и применение корнетиков. Виды отделки корнетиком. Применение отсадочных мешков. Украшения из крема с использованием трубочек. Виды украшений из крема.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i>		
	<i>Составление рисунка - композиции украшения поверхности торта, используя виды украшений из крема.</i>		
	<i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности</i>		
22	Лабораторная работа №11 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении украшений из крема	2	3

	Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
23	Лабораторная работа №12 Приготовление, хранение и использование украшений из крема. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
24	Украшения из сахарной мастики и марципана Определение понятия «сахарная мастика», «марципан» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сахарной мастики, марципана Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление сахарной мастики, формовки украшений, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. <i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i> <i>Составление сравнительной характеристики приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способом. Составление сравнительной характеристики приготовления марципана сырцовым и заварным способом.</i> <i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности составления сравнительной характеристики.</i>	2	3
25	Украшения из шоколада и посыпок Определение понятий «шоколад», «посыпки» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения шоколада и посыпок. <i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i> <i>Контроль в форме письменной работы по индивидуальной карточке.</i>	2	3
26	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных Определение понятия «бисквитное пирожное» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитных пирожных. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации бисквитных пирожных. <i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i> <i>Заполнение ассортиментной таблицы «Бисквитные пирожные и отделочные полуфабрикаты для них»</i> <i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности заполнения таблицы</i>	2	3
27	Практическое занятие №8 Определение количества сырья для приготовления бисквитных пирожных. <i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>	2	3
28	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	2	2

	<p>Определение понятия «песочное пирожное».</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения песочных пирожных.</p> <p>Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации песочных пирожных.</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i></p> <p><i>Заполнение ассортиментной таблицы «Песочные пирожные и отделочные п\ф для них»</i></p> <p><i>Контроль в форме фронтального устного опроса, проверки правильности заполнения таблицы.</i></p>		
29	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных</p> <p>Определение понятия «слоеное пирожное»</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения слоеных пирожных.</p> <p>Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации слоеных пирожных.</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i></p> <p><i>Заполнение ассортиментной таблицы «Слоеные пирожные и отделочные п\ф для них»</i></p> <p><i>Контроль в форме фронтального устного опроса, проверки правильности заполнения таблицы».</i></p>	2	2
30	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных</p> <p>Определение понятия «заварное пирожное».</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения заварных пирожных.</p> <p>Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации заварных пирожных.</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i></p> <p><i>Составление схемы приготовления пирожного заварного в виде трубочки с сахарной пудрой.</i></p> <p><i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности составления схемы.</i></p>	2	2
31	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и миндальных пирожных</p> <p>Определения понятия «воздушное пирожное», «миндальное пирожное»</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения воздушных пирожных, миндальных пирожных</p> <p><i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации.</i></p> <p><i>Заполнение карты «Требования к качеству воздушных пирожных».</i></p> <p><i>Контроль в форме письменной работы по индивидуальной карточке-заданию, проверки правильности заполнения карты.</i></p>	2	2
32	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных</p> <p>Определение понятия «крошковое пирожное»</p>	2	2

	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения крошковых пирожных. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации крошковых пирожных. <i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации. Заполнение ассортиментной карты «Крошковые пирожные».</i> <i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности заполнения карты.</i>		
33	Лабораторная работа №13 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении бисквитных пирожных. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
34	Лабораторная работа №14 Приготовление бисквитного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка бисквитных пирожных. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
35	Лабораторная работа №15 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
36	Лабораторная работа №16 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении крошковых и десертных пирожных. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
37	Лабораторная работа №17 Приготовление бисквитного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка крошковых и десертных пирожных. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
38	Лабораторная работа №18 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>	2	3
39	Лабораторная работа №19 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении песочных пирожных. Органолептический анализ	2	3

	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
40	Лабораторная работа №20 Приготовление песочного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка песочных пирожных. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
41	Лабораторная работа № 21 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
42	Лабораторная работа № 22 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении слоеных пирожных. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
43	Лабораторная работа №23 Приготовление слоеного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка слоеных пирожных. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
44	Лабораторная работа №24 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
45	Лабораторная работа №25 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении заварных пирожных. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
46	Лабораторная работа №26 Приготовление заварного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка заварных пирожных. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
47	Лабораторная работа №27 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		

48	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов Определение понятия «бисквитный торт». Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитных тортов. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации бисквитных тортов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации. Составление алгоритма трудовых действий приготовления торта бисквитного в виде рулета со сливочным кремом.</i>		
	<i>Контроль в форме фронтального устного опроса, проверки правильности составления алгоритма.</i>		
49	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов Определение понятия «песочный торт» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения песочных тортов. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации песочных тортов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации. Составление алгоритма трудовых действий приготовления торта песочного с фруктовой начинкой.</i>		
	<i>Контроль в форме письменной работы по индивидуальной карточке-заданию, проверки правильности составления алгоритма.</i>		
50	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и миндальных тортов Определение понятий «слоеный торт», «миндальный торт». Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения слоеных, миндальных тортов. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации слоеных, миндальных тортов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов по поиску и применению учебной информации. Составление алгоритма трудовых действий приготовления торта слоеного с кремом.</i>		
	<i>Контроль в форме тестирования, проверки правильности составления алгоритма</i>		
51	Лабораторная работа №28 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых тортов. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.</i>		
52	Практическое занятие № 9 Разработка технологических карт по приготовлению бисквитных, песочных тортов. Органолептический анализ	2	3

	<i>Контроль в форме оценивания выполнения практического задания</i>		
53	Лабораторная работа №29 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении бисквитных тортов. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
54	Лабораторная работа №30 Приготовление бисквитного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка бисквитных тортов. Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
55	Лабораторная работа №31 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении песочных тортов. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
56	Лабораторная работа №32 Приготовление песочного теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка песочных тортов. Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
57	Лабораторная работа №33 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий, тортов и пирожных пониженной калорийности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
58	Лабораторная работа №34 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении тортов пониженной калорийности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
59	Лабораторная работа №35 Приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, формование изделий, выпечка, отделка тортов пониженной калорийности. Органолептический анализ	2	3
	<i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
60	Лабораторная работа №36 Технология приготовления воздушного теста изделия из него	2	3

	Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>		
61	Лабораторная работа №37 Технология приготовления воздушно-орехового теста изделия из него Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>	2	3
62	Лабораторная работа №38 Технология приготовления миндального теста и изделия из него Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>	2	3
63	Лабораторная работа №39 Хранение, порционирование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности. Органолептический анализ <i>Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований</i>	2	3
РАЗДЕЛ 3 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			
64	Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении фаршей. Приготовление сладких фаршей. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление фаршей и начинок; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями;	2	3

	- уборка рабочего места. <i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
65	<p>Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении сиропов и помад. Приготовление сиропов и помад:</p> <p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление сиропов; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. <p><i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i></p>	2	3
66	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> – булочка слоеная – слойка с повидлом <p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. 		
	<i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
67	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> – печенье песочное – печенье листик 	2	3
	<p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. 		
	<i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
68	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> – пирог бисквитный с повидлом – бисквит для рулета 	2	3

	<p>– рулет фруктовый с фруктовой начинкой</p> <p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. <p><i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i></p>		
69	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> – кольцо заварное – трубочка заварная – профитроли <p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. 		
	<i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
70	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных пирожных</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> – бисквитное пирожное с масляным кремом – бисквитное пирожное с белковым кремом – картошка "Обсыпная" 	2	3
	<p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. 		
	<i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
71	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, слоеных пирожных</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> – трубочка заварная с масляным кремом – трубочка заварная с белковым кремом 	2	3
	<p>Самостоятельная работа студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - разработка технологической карты авторского мучного кондитерского изделия - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. 		
	<i>Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.</i>		
72	<p>Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях дополнительной образовательной программы.</p> <p>Подведение итогов</p>	2	3
		Итого	144

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

1 Учебно-методический комплекс

1.1.1 Нормативный блок

- Конституция Российской Федерации.
- ФЗ РФ «Об образовании в РФ».
- Стандарт по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар», «Кондитер».
- Дополнительная образовательная программа «Кондитерское дело»
- Паспорт кабинета.
- Инструкции по охране труда.

1.1.2 Теоретический блок

- Планы теоретических занятий.
- Презентации
- Видеофрагменты уроков

1.1.3 Информационный блок

Учебные справочники, словари, энциклопедии, таблицы величин и др.
Список литературы (основная, дополнительная, Интернет-источники).

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

1.1.4 Практический блок

- Планы практических занятий с указаниями по выполнению практических, лабораторных заданий, заданий учебной практики.

1.1.5 Методический блок

- Методические рекомендации по целеполаганию, выбору форм, методов и средств подготовки и проведения учебных занятий.
- Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

1.1.6 Блок контроля

- Перечень контролирующих учебных заданий.
- Перечень индивидуальных творческих заданий.
- Перечень практических и лабораторных заданий

1.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов – «Технология», лабораторий – «Учебный кулинарный цех».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- доска.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест учебных кабинетов:

1. *Технология*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты;
- техническая документация;
- методическая документация.

Технические средства обучения:

- компьютерный стол для преподавателя;
- компьютер;
- проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. *Учебный кулинарный цех*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.