

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебный (тематический) план обучения	5
3.	Содержание учебного (тематического) плана обучения	6
4.	Формы контроля и оценочные материалы	8
5.	Организационно-педагогические условия реализации программы	8
6.	Список литературы	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело» (далее – Программа) имеет техническую направленность и реализуется на базовом уровне.

Актуальность Программы

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов- кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная программа является актуальной.

Педагогическая целесообразность программы заключается в овладении учащимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

- развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

- художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Программа разработана на основе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кондитер» (разработчики Аликина А.А., Финикова С.М., Дюжева М.А., Кунавина О.С., педагоги дополнительного образования ГБПОУ КСУ № 32 г. Москва, 2017 г.) и дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

«Кондитерское дело» (разработчик Шафинская Е.Е., педагог дополнительного образования ГАПОУ МОК им. В. Талалихина).

Программа может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по компетенции «Кондитерское дело».

Цель программы – формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся.

Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

Задачи программы

Обучающие:

- обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

Развивающие:

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

Категория обучающихся

Обучение по Программе ведется в разновозрастных группах, которые комплектуются из обучающихся 12-18 лет.

Сроки реализации

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 36 часов.

Формы и режим занятий

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество обучающихся в группе не более 25 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Планируемые результаты освоения Программы

знать:

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

уметь:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
Учебный (тематический) план обучения

№ п/п	Названия тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Введение	6	4	2	
1.1.	Вводное занятие	1	1	-	Опрос
1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	1	1	-	Опрос
1.3.	Технологическое оборудование и оснастка	4	2	2	Практическая работа
2.	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	20	8	12	
2.1.	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	6	2	4	Практическая работа
2.2.	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	6	2	4	Практическая работа
2.3.	Печенье, пряники, коврижки	4	2	2	Практическая работа
2.4.	Отделочные полуфабрикаты	4	2	2	Практическая работа
3.	Торты и пирожные	8	2	6	
3.1.	Технология приготовления классических тортов и пирожных	8	2	6	Практическая работа
5.	Итоговое занятие	2	-	2	Выставка-конкурс
	Всего	36	14	22	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в

современном мире.

Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий

Теория. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснастка

Теория. Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Практика. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия

Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб

Теория. Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских

изделий

Теория. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.

Практика. Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного теста.

Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки

Теория. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

Практика. Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты

Теория. Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы

их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

Практика. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

Раздел 3. Торты и пирожные

Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов и пирожных

Теория. Ассортимент тортов и пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления тортов и пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов и пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов и пирожных. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов и пирожных. Возможные виды дефектов тортов, пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов и пирожных.

Практика. Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов и пирожных.

Тема 5. Итоговое занятие

Теория. Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к итоговой выставке.

Практика. Изготовление и оформление выставочных изделий. Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация кондитерских изделий с обсуждением. Подведение итогов.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При подведении итогов реализации Программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков учащихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие в выставке-конкурсе кулинарных изделий.

Виды контроля

- *Входной контроль*: проверка знаний учащихся на начальном этапе освоения Программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса.
- *Текущий контроль*: отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.
- *Итоговый контроль*: проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки-конкурса кулинарных изделий.

Критерии оценки достижения планируемых результатов освоения Программы

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с

технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебной мастерской по компетенции «Кондитерское дело»).

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Методическое обеспечение программы

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

Материально-технические условия реализации Программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии кулинарного производства.
2. Учебного кулинарного цеха.

Учебно-производственное оборудование:

Шкаф холодильный CRYSPI UC 400

Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь

Шкаф шоковой заморозки Icemake АТТ05

Весы порционные CAS SW-5

Слайсер Hurakan HKN-HM220

Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L

Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

Фритюрница Airhot EF8

Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
Пирометр
Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш
Стеллажи
Столы
Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
Мясорубка Hurakan HKN-12CR
Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
Шкаф шоковой заморозки Icemake АТТ05
Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850
Холодильник POZIS RK-103 белый
Микроволновая печь Samsung ME-88SUW
Фломбер
Весы порционные CAS SW-5
Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193
Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная
Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш
Стеллажи
Столы
Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
Коврик силиконовый 40*60
Жгут силиконовый
Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01
Аппарат для плавки шоколада Martellato MC108 (2 ванны по 1,5 литра)
Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
Плита мраморная для темперирования шоколада
Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM
Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
Стол холодильный Abat СХС-60-01-СО
Кофемолка Cunill Brasil Grey Light
Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
Соковыжималка APACH ACS1
Гранитор COOLEQ SM-10
Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, используемой при написании Программы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: АСADEMIА, 2015.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АСADEMIА, 2016.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2013.
8. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. – Москва: АГРОПРОМИЗДАТ, 1990.
9. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2002.
10. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2009.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2015.
12. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2009.
13. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства

мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 1979.

14. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – Москва: Академия, 2000.

15. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

16. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. – Москва: Высшая школа, 1991.

Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.

2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.

3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015

4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.

5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березиль», 2017.

6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.

7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.

8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.

9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).

2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020).