

УЧЕБНЫЙ ПЛАНдополнительной общеобразовательной
программы
«Школа юного кондитера»**УТВЕРЖДАЮ**Директор ГПОУ ТО «Тульский колледж
профессиональных технологий и
сервиса»

С.С. Курдюмов

« 13 » _____ 2017 г.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Теоретическое обучение	Практическое обучение
Раздел 1	Введение в общеобразовательную программу	16	10	6
1.1	Введение	4	4	-
1.2	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	4	2	2
1.3	Технологическое оборудование и оснастка	4	2	2
1.4	Характеристика сырья	4	2	2
Раздел 2	Виды теста и его использования	96	24	72
2.1	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него	8	2	6
2.2.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	8	2	6
2.3	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	4	1	3
2.4	Приготовление дрожжевых изделий во фритюре	4	1	3
2.5	Правила приготовления начинок	4	1	3
2.6.	Отделочные полуфабрикаты	8	2	6
2.7.	Приготовление изделий из песочного теста и изделий из него	4	1	3
2.8.	Приготовление изделий из пряничного теста и изделий из него	4	1	3
2.9.	Приготовление изделий из бисквитного теста и изделий из него	8	2	6
2.10	Приготовление изделий из белково-воздушного теста	8	2	6
2.11.	Приготовление изделий из слоёного теста и изделий из него	8	2	6
2.12.	Технология приготовления фирменных тортов	8	2	6
2.13	Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада	8	2	6
2.14	Производство и формование шоколада	8	2	6
2.15.	Особые кондитерские изделия	4	1	3

Раздел 3	Украшение кондитерских изделий	44	10	34
3.1.	Украшение тортов	8	1	7
3.2.	Оформление кондитерских изделий	8	2	6
3.3.	Приготовление праздничного торта	16	4	12
3.4.	Подготовка к выполнению конкурсного изделия	12	3	9
ВСЕГО		156	44	112
Раздел 4	Итоговое занятие	4		
ИТОГО		160		

Составитель: Ершова В.Б., руководитель МЦПК

Зам.директора

Начальник отдела методической работы



В.В. Шурупова



Н.Ю. Холодкова