



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

**(ГПОУ ТО «ТКПТС»)**

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ**


**(МЦПК)**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**«ШКОЛА ЮНОГО КОНДИТЕРА»**

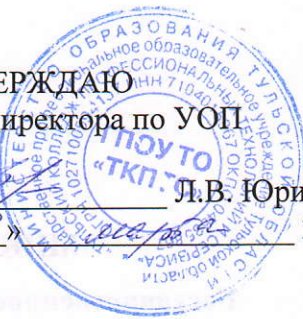
г. Тула, 2017

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела методической работы

  
Н.Ю. Холодкова  
«13» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УОП

  
Л.В. Юрищева  
«13» марта 2017 г.



СОГЛАСОВАНО  
Протокол ПЦК спецдисциплин  
технологического профиля от 06.03.2017  
№ 3

Председатель ПЦК Т.Л. Копылова

Дополнительная общеобразовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569) и профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н).

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Тулеский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик: Ершова В.Б., руководитель МЦПК

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25



# **1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Область применения дополнительной общеобразовательной программы**

Стремительный ритм нашей жизни изменил быт человека, но не изменил его отношение к пище. О «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому мастеру необходимы художественный вкус и творческий подход. Украшение изделий – важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение.

Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Привлечение детей к занятиям по приготовлению кондитерских изделий – это не просто средство занять их свободное время, но и возможность получить знания, которые можно будет использовать в дальнейшем. Это помощь в адаптации к новым экономическим условиям жизни, ориентация на новые отношения.

Дополнительная общеобразовательная программа «Школа юного кондитера» даёт возможность обучающимся проявить себя в социально значимой собственной практической деятельности. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений, навыков и компетенций, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом. Практические занятия способствуют овладению навыками приготовления и оформления



кондитерских изделий, развитию интереса и творческих способностей, технологического мышления и привитию трудолюбия.

Программа «Школа юного кондитера» разработана для детей от 13 до 18 лет. Срок реализации программы - 1 год. Программа предполагает изучение истории кондитерских изделий; требований к их хранению; санитарных требований при приготовлении изделий; технологии изготовления тортов, кремов, желе; способов их оформления; работу с мастикой; требований к хранению кондитерских изделий.

Новизна программы состоит в том, что в процессе обучения у обучающихся формируется не только технологическое мышление, но и экономическая грамотность, которая развивается при расчетах затрат на приобретение продуктов для практических работ и их расход. Обучающиеся приобретают навыки самостоятельной и коллективной творческой деятельности.

*Актуальность* программы «Школа юного кондитера» заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды, способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Отличительной особенностью данной общеобразовательной программы является то, что занятия проводятся с учетом индивидуальных возможностей, при этом обучающиеся учатся самостоятельно производить расчет сырья на заданное количество изделий, рассчитывают финансовые расходы на закупку продуктов, приобретая тем самым экономическую грамотность.

## 1.2. Цели и задачи дополнительной общеобразовательной программы

*Целью* дополнительной общеобразовательной программы является развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

*Задачи* программы:

### 1. Обучающие:

- Формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера.
- Формировать умения по выполнению инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
- Формировать навыки подготовки инвентаря, безопасной работы на простом технологическом оборудовании, проверки производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера и организации рабочего места.
- Формировать навыки оформления кондитерской продукции.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
- Познакомить с требованиями охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе.
- Познакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских изделий.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, повар.

### 2. Развивающие:



- Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

### 3. Воспитательные:

- Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.
- Способствовать воспитанию у обучающихся: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.
- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, выставок, встреч с мастерами и специалистами, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опытом и мнений, а так же при проведении бесед и диспутов. Практическая часть представлена в форме практических занятий по изготовлению и оформлению изделий из теста и иных кондитерских изделий в кондитерском цехе.

*Формы* организации познавательной деятельности: коллективная, групповая, в парах, индивидуальная.

*Виды контроля:* входящий, промежуточный, итоговый.

*Формы контроля:* анкетирование, тестирование, наблюдение, контрольная работа, выставки, собеседование, экскурсии.

В результате овладения программой обучающийся должен:  
*иметь практический опыт:*

- приготовления сдобных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- оформления и отделки хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и тортов,
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов;
- оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;

*уметь:*

- органолептически оценивать 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;
- оценивать качество готовой продукции;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- применять коммуникативные умения;
- работать в коллективе;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;

*знать:*

- кулинарную терминологию;
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;



- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий;

- варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- основные правила санитарии.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальное количество часов – 160 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка слушателя – 160 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество во часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
в том числе:	
практические занятия	112
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<b>в том числе:</b>	
<i>Изучение основной и дополнительной литературы</i>	
<i>Изучение интернет-источников</i>	
<b>Итоговая аттестация в форме выставки-конкурса</b>	

## 2.2. Учебно-тематический план и содержание дополнительной общеобразовательной программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Теоретическое обучение	Практическое обучение
<b>Раздел 1</b>	<b>Введение в общеобразовательную программу</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
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
<b>Раздел 2</b>	<b>Виды теста и его использования</b>	<b>96</b>	<b>24</b>	<b>72</b>
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
<b>Раздел 3</b>	<b>Украшение кондитерских изделий</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>34</b>
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
<b>ВСЕГО</b>		<b>156</b>	<b>44</b>	<b>112</b>
<b>Раздел 4</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>4</b>		
<b>ИТОГО</b>		<b>160</b>		

## Содержание программы

### Раздел 1. Введение в образовательную программу

#### Тема 1.1. Введение

**Теория:** Регистрация обучающихся и комплектование группы. Вводный инструктаж по охране труда. Экскурсия по учебному корпусу. Ознакомление с правилами поведения в коллективе. Озвучивание целей и задач программы «Школа юного кондитера». Знакомство с группой. Проведение игры «Расскажи мне о себе». История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

**Практика:** Вводная диагностика – тестирование.

#### Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий

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

**Практика:** Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

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



**Практика:** Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него

## **Тема 2.2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него**

**Теория:** Приготовление дрожжевого теста опарным способом, его отличительные особенности, овладение навыками замеса опары, определение жидкого теста, признаки выбродившей опары. Определение замеса дрожжевого опарного теста, брожение, облипка, формовка, выпечка изделий. Приготовление плюшки «Московской», соблюдение веса, формовка, раскатка, выпечка.

Приготовление булочки с маком: формовка в рулет, нарезка на порции, выпечка, глазирование.

Приготовление булочки ванильной: формовка различными формами и украшениями, выпечка.

**Практика:** Приготовление плюшки «Московской». Приготовление булочки с маком. Приготовление булочки ванильной

## **Тема 2.3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него**

**Теория:** Приготовление дрожжевого слоёного теста, его отличительные особенности. Овладение навыками замеса, раскатки, подготовка масла, соблюдение температурного режима, слоенья.

Приготовление булочки: слойка плетеная, слойка с повидлом, формирование, нарезка, выпекание.

**Практика:** Приготовление слойки плетеная, слойки с повидлом.

## **Тема 2.4. Приготовление дрожжевых изделий во фритюре**

**Теория:** Ознакомление обучающихся с правилами жарки изделий во фритюре. Особенности приготовления фритюра, техника безопасности. Овладение навыков по приготовлению жареных пирожков и пончиков «Московских». Оценка качества приготовленных изделий.

**Практика:** Приготовление дрожжевых изделий во фритюре

### **Тема 2.5. Правила приготовления начинок**

**Теория:** Начинки для пирогов и пирожков. Сладкие классические начинки. Фруктово-ягодные и железные начинки. Ликерные и медовые начинки. Помадные и молочные начинки. Сбивные и марципановые начинки. Ореховые начинки и начинки из злаковых культур.

**Практика:** Приготовление различного рода начинок.

### **Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты**

**Теория:** Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Приготовление полуфабрикатов (крема, желе, глазури, помадки, посыпки). Расчет затрат на приобретение продуктов.

### **Тема 2.7. Приготовление изделий из песочного теста и изделий из него**

**Теория:** Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Правила формирования и выпекания песочного теста с соблюдением температурного режима. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.8. Приготовление изделий из пряничного теста и изделий из него**



**Теория:** Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Подготовка электрооборудования к работе. Приготовление пряничного теста. Выпечка и оформление изделий из него.

### **Тема 2.9. Приготовление изделий из бисквитного теста и изделий из него**

**Теория:** Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформления бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой. Подготовка продуктов для рулета. Правила первичной обработки яиц. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Выпечка бисквита, формование рулета, требование к качеству. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.10. Приготовление изделий из белково-воздушного теста**

**Теория:** Виды белково-воздушного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат.

**Практика:** Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление, выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.11 Приготовление изделий из слоёного теста и изделий из него**

**Теория:** Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Подготовка продуктов. Приготовление слоёного теста. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.12. Технология приготовления фирменных тортов**

**Теория:** Ингредиенты, входящие в состав торта. Расчет затрат на приобретение продуктов. Технология приготовления теста для торта. Последовательность технологических операций.

**Практика:** Организация рабочих мест. Подготовка продуктов. Приготовление теста. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.13. Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада**

**Теория:** Производство и консервирование фруктово-ягодного пюре. Приготовление подварок и припасов. Рецепты джемов и конфитюров. Необычные и оригинальные виды варений. Рецепты классического мармелада.

**Практика:** Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада

### **Тема 2.14. Производство и формование шоколада**

**Теория:** Этапы приготовления шоколадных масс. Физико-химические свойства шоколадных масс. Выработка шоколадных изделий: шоколадные батончики, фигуры и конфеты. Формование плиточного, фигурного и пористого шоколада, шоколада с начинкой. Методы формования конфетных корпусов

**Практика:** Производство и формование шоколада.



### **Тема 2.15. Особые кондитерские изделия**

**Теория:** Рецепты приготовления пудингов и муссов. Рецепты приготовления суфле и самбуков. Пирожные "Тирамису" и "Картошка", Пасха царская и другие невыпечные изделия. Рецепты низкокалорийной выпечки.

**Практика:** Приготовление пирожных «Тирамису» и «Картошка»

## **Раздел 3. Украшение кондитерских изделий**

### **Тема 3.1. Украшение тортов**

**Теория:** Выбор изделия, расчет себестоимости. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка к мастер-классу.

**Практика:** Изготовление деталей для украшения торта.

### **Тема 3.2. Оформление кондитерских изделий**

**Теория:** Украшения из орехов. Украшения из карамели, сахара и помады. Украшения из шоколада и крема. Украшения из посыпок, фруктов и желе. Украшения кондитерским гелем и цукатами

**Практика:** Оформление кондитерских изделий

### **Тема 3.3. Приготовление праздничного торта**

**Теория:** Выбор праздничного торта. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика:** Выпечка и оформление торта.

### **Тема 3.4. Подготовка к выполнению конкурсного изделия**

**Теория:** Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке. Составление каталога выставочных работ.

**Практика:** Подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки-конкурса.

## **Итоговое занятие**

Подведение итогов. Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация кондитерских изделий с обсуждением.

Подведение итогов работы за год. Награждение лучших обучающихся.



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к организации образовательного процесса**

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (лаборатории по приготовлению пищи).

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 под руководством преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения.

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 обучающиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация общеобразовательной программы требует наличия учебного кулинарного цеха (лаборатории).

##### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

###### 1. Технологическое оборудование и оснастка:

- электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),

- тепловое оборудование (печь конвекционная UNOXXFT193, 800x770x509; плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350B электрическая четырехкомфорочная; пароконвектомат; микроволновая печь, мощность 0,7кВт),
- холодильное оборудование (холодильный шкаф 60x66x185);
- наборы шаблонов, производственного инвентаря (весы настольные электронные CAS SW-5W; планетарный миксер KitchenAid; стол производственный 1800x600x850; стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая); стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800; смеситель холодной и горячей воды), инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

## 2. Информационные технологии профессиональной деятельности:

- компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- презентации;
- мультимедийные презентации;
- видеофильмы;
- электронные пособия.

3. Автоматизированное проектирование технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2013



3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Мастерство; Высшая школа, 2013

Дополнительная литература

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

5. Галданов В. Чудеса выпечки. Издательство «Вече», 2005

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

7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007.

8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001

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

10. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

Интернет-ресурсы

11. <https://www.youtube.com/user/azbukakonditera> - Азбука кондитерского искусства

12. <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya> - рецепты мучных и кондитерских изделий

13. <http://gurmanika.com/vypechka-i-konditerskie-izdeliya> - рецепты мучных и кондитерских изделий

14. <http://www.cook-note.ru/taxonomy/term> - рецепты мучных и кондитерских изделий

15. <https://hlebopechka.ru> – кондитерские рецепты

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

*Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: наличие высшего профессионального образования, преподаватели дисциплин технологического профиля.*

Требования к квалификации мастеров, обеспечивающих обучение:  
наличие среднего профессионального или высшего образования и  
квалификационного разряда по рабочей профессии «кондитер»



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Контроль и оценка результатов освоения дополнительной общеобразовательной программы осуществляется преподавателем в процессе организации и проведения выставки-конкурса с просмотром работ и дегустации кондитерских изделий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Получение практического опыта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• приготовления сдобных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>• оформления и отделки хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и тортов;</li><li>• контроля качества и безопасности готовой продукции;</li><li>• организации рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов;</li><li>• оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;</li></ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• органолептически оценивать качество продуктов;</li><li>• выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;</li><li>• пользоваться технологическими картами;</li><li>• производить расчет сырья на заданное количество изделий;</li></ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анкетирование, тестирование, наблюдение, контрольная работа, выставки, собеседование, экскурсии;</li></ul> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;</li><li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка.</li><li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</li></ul> <p><b>Методы контроля направлены на:</b></p> <p>проверку умения учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</li><li>– делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;</li><li>– осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;</li> <li>• определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• подбирать цветное и композиционное решение для каждого изделия;</li> <li>• оценивать качество готовой продукции;</li> <li>• выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>• организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;</li> <li>• применять коммуникативные умения;</li> <li>• работать в коллективе;</li> <li>• быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;</li> </ul> <p><i>знания о(об):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кулинарной терминологии;</li> <li>• ассортименте хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• характеристике основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• требованиях к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	<p>новом уровне предлагаемых заданий.</p>
--	---



<p>изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• основных критериях оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>• методах приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• температурном режиме и правилах приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• вариантах сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• видах технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</li><li>• органолептических способах определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных</li></ul>	
--	--

<p>кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• отделочных полуфабрикатах и украшениях для отдельных хлебобулочных изделий;</li><li>• вариантах оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;</li><li>• требованиях к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>• основных правилах санитарии.</li></ul>	
--	--