

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой промышленности»



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Уровень программы: базовый
Возраст обучающихся: 12-18 лет
Срок реализации: 8 недель
Место реализации: Мастерская «Кондитерское дело»

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2.	ЦЕЛЬ И РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ	3
3.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	5
4.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	7
5.	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7

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 рестораниках, 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 может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».

ЦЕЛЬ И РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОГРАММЫ

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 144 часа.

Формы и режим занятий

Занятия проходят 2 раза 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 15 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Планируемые результаты освоения Программы

По итогам обучения учащиеся будут 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.

По итогам обучения учащиеся будут 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	2	2		Опрос
2	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	4	2	2	Практическая работа
3	Технологическое оборудование и оснастка	4	2	2	Практическая работа
4	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	40	6	34	
4.1	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	10	2	8	Практическая работа
4.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	16	2	12	Практическая работа
4.3	Печенье, пряники, коврижки	8	2	6	Практическая работа
4.4	Отделочные полуфабрикаты	2		6	Практическая работа
5	Торты и пирожные	24	4	20	
5.1	Технология приготовления классических тортов	12	2	10	Практическая работа
5.2	Технология приготовления классических пирожных	12	2	10	Практическая работа
	Итоговое занятие			2	Выставка-конкурс
	Итого	74	16	58	

Содержание программы

Тема 1. Введение 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 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.

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

Тема 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.

Тема 4.1. 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 4.2. 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 4.3. 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 4.4. 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.

Тема 5.1. Технология приготовления классических тортов

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

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

Тема 5.2. Технология приготовления классических пирожных

Теория. Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели

готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

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

Тема 6. 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 Мастерской Кондитерское дело. 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.

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

- Весоизмерительное оборудование:
- весы настольные электронные.
- Холодильное оборудование:
- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.
- шкаф шоковой заморозки
- Механическое оборудование:
- тестомесильная машина настольная,
- взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,
- миксер.
- Тепловое оборудование:
- плиты электрические или с индукционным нагревом,
- пекарский шкаф или пароконвектомат,
- расстоечный шкаф.
- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
- овоскоп,
- нитраттестер,
- машина для вакуумной упаковки,
- термоупаковщик.
- Оборудование для мытья посуды:
- машина посудомоечная.
- Вспомогательное оборудование:
- стол производственный,
- моечная ванна,
- стеллаж передвижной,
- производственный стол с ящиками,
- производственный стол с охлаждаемой столешницей,
- полка или шкаф для специй,
- эссенций,
- красителей,
- лампа для карамели,
- аппарат для темперирования шоколада,
- помпа для карамели,
- аэрограф.
- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- мерные емкости,
- термометр инфракрасный,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый,
- скребок металлический,
- лотки,
- контейнеры с крышками,
- нож,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- совки для сыпучих продуктов,
- скалки деревянные,
- скалки рифлёные,
- резцы (фигурные),
- вырубки (выемки),
- кондитерские листы,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки.
- Расходные материалы:
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки и контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки),
- бумага пергаментная.

Методическое и дидактическое обеспечение занятий

Учебная литература: Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001., Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар, кондитер» - М., АСADEMIА, 2005., Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000., Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001., Справочник кондитера. — М., 2003., Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001., Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.

Дополнительные источники: Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСADEMIА, 2006., Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. – М.:»Академия», 2009г.

Дидактическое обеспечение: технологические карты, тесты, инструкции по охране труда и технике безопасности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С. В. Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
3. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000.
4. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.
5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АСАДЕМІА, 2005.
6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСАДЕМІА, 2006.
7. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001.
9. Справочник кондитера. — М., 1993.
10. Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001.
11. Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.
12. Лунин О. Г. Поточные линии кондитерской промышленности.- М., 2000.
13. Лурье И. С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. — М., 1998.
14. Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий.- М., 1999.
15. Трушина С. М., Драгилева А. И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. — М., 2001.
16. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.
17. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.
18. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2001г