

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КТБЦОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой промышленности»
О. В. Юдина
20 20 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

"ЮНЫЙ КОНДИТЕР"

Уровень программы: базовый
Возраст обучающихся: 7-13 лет
Срок реализации: 12 недель
Место реализации: Мастерская «Кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	3
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
3. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ	6
4. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ	8
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Название программы	«Юный кондитер»
Направленность программы	Социально-педагогическая
Вид программы	Общеразвивающая, модульная
Срок реализации программы	1 год (42 учебных недели, 168 часов)
Кол-во часов на учебный год / в неделю	Модуль 1. «Кондитерское сырьё, оборудование»: 68ч./4ч. (Изучение характеристики кондитерского сырья, кондитерского оборудования, создание исследовательских проектов). Модуль 2. «Бездрожжевое тесто»: 100ч./4ч. (знакомство с технологией приготовления бездрожжевого теста: пресного, бисквитного, песочного, заварного, вафельного и т.д.).
Цель	Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.
Образовательный продукт	Демонстрация готовых кондитерских изделий (в рамках группы, учреждения, родительских собраний), участие в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.
Ожидаемые результаты освоения программы	<p>Образовательные результаты:</p> <p>обучающийся</p> <ul style="list-style-type: none"> • хорошо владеет устной речью, способен объяснить технологию приготовления кондитерских изделий; • умеет вырезать ножом или выбивать выпеченный бисквит из форм, зачищать формы и бисквит, подвозить полуфабрикаты к рабочим местам; • умеет загружать кремом или начинкой намазную машину и регулировать ее работу, работать на тестомесильной машине; • умеет рационально организовывать рабочее место и применять передовые методы труда; • умеет выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и пожарной безопасности. <p>Предметные результаты</p> <p>К концу освоения первого модуля дети овладевают знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • владеет начальными знаниями и элементарными представлениями о кондитерском производстве; • знает требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для тортов и пирожных; • владеет приемами приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой; • знает правила обслуживания оборудования, виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения; • знает сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены. <p>К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и научатся</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготавливать полуфабрикатов для тортов и пирожных. • приемам приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой;

	<ul style="list-style-type: none"> • правилам обслуживания оборудования, познакомятся с видами дефектов, причинами их возникновения и способы устранения; • соблюдать сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены <p>К концу освоения второго модуля дети овладевают знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • по приготовлению бездрожжевого теста: пресного, бисквитного, песочного, заварного, вафельного; • научатся самостоятельно высчитывать рецептуры полуфабрикатов; • кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; • признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; • назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; • способы рациональной организации труда на рабочем месте; • правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка. <p>К концу освоения второго модуля дети погружаются в практики и</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводят вспомогательные работы по приготовлению базового полуфабриката и кремов; • самостоятельно оформляют торты, пирожные, рулеты; • ведут процессы выпекания тестовых полуфабрикатов; • механической обработки сырья: яиц, муки, маслосодержащих продуктов; • соблюдают требования безопасности труда. <p><i>Компетентностные результаты:</i></p> <p>обучающийся</p> <ul style="list-style-type: none"> • проявляет интерес к исследовательской и творческой деятельности, задает вопросы взрослым и сверстникам, интересуется причинно-следственными связями, • пытается самостоятельно придумывать рецепты приготовления кондитерских изделий; склонен наблюдать, экспериментировать; • способен к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, обучающийся активно взаимодействует со сверстниками и взрослыми, участвует в совместном творчестве, имеет навыки работы с различными источниками информации; • способен договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты; • обладает установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, обладает чувством собственного достоинства.
Образовательные форматы	Выполнение практических работ по приготовлению кондитерских изделий, исследования, деловые и ролевые игры, соревнования, демонстрация кондитерских изделий, проектная деятельность.
Формы занятий	Занятия проводятся по группам, по подгруппам и индивидуально
Возраст учащихся	7 -13 лет
Количество учащихся по программе	2 -3 группы по 10-15 человек

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления изделий, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью кондитера является донесение до посетителей определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

Самой важной особенностью данной профессии является наличие у кондитера художественного вкуса, очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением кондитерских изделий занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным кондитером у состоятельных людей.

В процессе теоретического и практического обучения обучающимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени, показывается роль рабочего в совершенствовании техники и технологии производства.

Каждое занятие практического и теоретического обучения должно быть обучающим, воспитывающим, развивать у обучающихся самостоятельность, познавательные и творческие способности.

При организации практических занятий следует обращать внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, санитарии и личной гигиены, правил личной гигиены, правил пожарной безопасности.

С целью повышения эффективности занятий, воспитания у обучающихся интереса к профессиональной деятельности следует привлекать их к выполнению заданий производственного характера, участию в творческих разработках.

В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, планирование, нормирование и оплату труда учащихся, ученическое самоуправление, моральное поощрение, организовать соревнование, конкурсы профессионального мастерства.

Программа разработана на основании законодательных и нормативно - правовых документов: Федеральный закон №273-ФЗ от 21.12.2012 года «Об образовании Российской Федерации»; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013 г.1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; Постановление от 04.07.2014г. № 41 « Об утверждении СанПин 2.2.4.3172-14 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей). Содержание данной программы соответствует целям и задачам, стоящим перед дополнительным образованием на сегодняшний день.

Актуальность программы. Потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских

Новизна

- занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека (пекарь, хлебопек, мучник).

- использование ролевых игр, способствующих активизации познавательной деятельности;

- сотрудничество педагога и обучающихся с представителями профессии кондитерского производства.

Инновационная направленность программы заключается в интегрировании различных общеобразовательных предметов:

-*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 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 детского творчества, приобщение к различным видам искусства: рисование, лепка

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель: Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

Задачи:

- Содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.

- Содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

- Содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

- Содействовать в приобретении обучающимися определенных знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (декоративно-художественное оформление).

Отличительная особенность данной образовательной программы заключается в том, что она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

-история - изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий.

- художественное творчество - развитие детского творчества, приобщение к различным видам искусства: рисование, лепка.

Срок реализации программы – 1 год. Программа рассчитана на детей средней и старшей возрастной категории (7-13 лет). Занятия проводятся в группах согласно расписанию 1 раза в неделю по 2 часа (84 ч в год).

Основные практики, в которые погружаются обучающиеся:

-знакомство с интернет-ресурсами, связанными с технологией приготовления кондитерских изделий.

-проектная деятельность

-олимпиады, кулинарные поединки

-работа в парах, в группах, индивидуально.

Планируемые результаты.

Образовательные

обучающийся

- хорошо владеет устной речью, способен объяснить технологию приготовления кондитерских изделий;

- умеет вырезать ножом или выбивать выпеченный бисквит из форм, зачищать формы и бисквит, подвозить полуфабрикаты к рабочим местам;
- умеет загружать кремом или начинкой намазную машину и регулировать ее работу, работать на тестомесильной машине;
- умеет рационально организовывать рабочее место и применять передовые методы труда;
- умеет выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и пожарной безопасности.

Предметные результаты

К концу освоения первого модуля дети овладевают знаниями:

- владеет начальными знаниями и элементарными представлениями о кондитерском производстве;
- знает требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для тортов и пирожных;
- владеет приемами приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой;
- знает правила обслуживания оборудования, виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения;
- знает сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены.

К концу освоения первого модуля дети погружаются в практики и научатся

- приготавливать полуфабрикаты для тортов и пирожных.
- приемам приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой;
- правилам обслуживания оборудования, познакомятся с видами дефектов, причинами их возникновения и способы устранения;
- соблюдать сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены

К концу освоения второго модуля дети овладевают знаниями:

- по приготовлению бездрожжевого теста: пресного, бисквитного, песочного, заварного, вафельного;
- научатся самостоятельно высчитывать рецептуры полуфабрикатов;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

К концу освоения второго модуля дети погружаются в практики и

- проводят вспомогательные работы по приготовлению базового полуфабриката и кремов;
- самостоятельно оформляют торты, пирожные, рулеты;
- ведут процессы выпекания тестовых полуфабрикатов;
- механической обработки сырья: яиц, муки, маслосодержащих продуктов;
- соблюдают требования безопасности труда.

Компетентностные результаты:

обучающийся

- проявляет интерес к исследовательской и творческой деятельности, задает вопросы взрослым и сверстникам, интересуется причинно-следственными связями,
- пытается самостоятельно придумывать рецепты приготовления кондитерских изделий; склонен наблюдать, экспериментировать;
- способен к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, обучающийся активно взаимодействует со сверстниками и взрослыми, участвует в совместном творчестве, имеет навыки работы с различными источниками информации;

- способен договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;

обладает установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, обладает чувством собственного достоинства.

ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

В образовательной программе используются методы обучения, которые обеспечивают продуктивное социально-педагогическое образование. Обучение опирается на такие виды образовательной деятельности, которые позволяют обучающимся:

- познавать окружающий мир (когнитивные);
- создавать при этом образовательную продукцию (креативные);
- организовывать образовательный процесс (оргдеятельностные).

Использование совокупности методов, представленных в данной классификации, позволяет наиболее точно охарактеризовать (проанализировать) образовательный процесс и, при необходимости, корректировать его в соответствии с поставленной в программе целью.

Когнитивные методы, или методы учебного познания окружающего мира - это, прежде всего, методы исследований в различных науках – методы сравнения, анализа, синтеза, классификации. Применение когнитивных методов приводит к созданию образовательной продукции, т.е. к креативному результату, хотя первичной целью использования данных методов является познание объекта.

Метод эвристических вопросов предполагает для отыскания сведений о каком-либо событии или объекте задавать следующие семь ключевых вопросов: Кто? Что? Зачем? Чем? Где? Когда? Как?

Метод сравнения применяется для сравнения разных версий моделей обучающихся с созданными аналогами.

Метод эвристического наблюдения ставит целью научить детей добывать и конструировать знания с помощью наблюдений. Одновременно с получением заданной педагогом информации многие обучающиеся видят и другие особенности объекта, т.е. добывают новую информацию и конструируют новые знания.

Метод фактов учит отличать то, что видят, слышат, чувствуют обучающиеся, от того, что они думают. Таким образом, происходит поиск фактов, отличие их от не фактов, что важно в работе кондитера.

Метод прогнозирования применяется к реальному или планируемому процессу. Спустя заданное время прогноз сравнивается с реальностью. Проводится обсуждение результатов, делаются выводы.

Метод ошибок предполагает изменение устоявшегося негативного отношения к ошибкам, замену его на конструктивное использование ошибок. Ошибка рассматривается как источник противоречий, феноменов, исключений из правил, новых знаний, которые рождаются на противопоставлении общепринятым.

Креативные методы обучения ориентированы на создание обучающимися личного образовательного продукта – совершенного кондитерского изделия, путем проб, ошибок, накопленных знаний и поиском оптимального решения проблемы.

Метод «Если бы...» предполагает составить описание того, что произойдет, если в автоматизированной системе что-либо изменится.

«Мозговой штурм» ставит основной задачей сбор как можно большего числа идей в результате освобождения участников обсуждения от инерции мышления и стереотипов.

Метод планирования предполагает планирование образовательной деятельности на определенный период - занятие, неделю, тему, творческую работу.

Метод контроля в обучении образовательный продукт юного кондитера оценивается по степени отличия от заданного, т.е. чем больше оптимальных конструкторских идей выдумывают обучающиеся, тем выше оценка продуктивности его образования.

Метод рефлексии помогает обучающимся формулировать способы своей деятельности, возникающие проблемы, пути их решения и полученные результаты, что приводит к осознанному образовательному процессу.

Метод самооценки вытекает из методов рефлексии, носят количественный и качественный характер, отражают полноту достижения обучающимися цели.

Форма оценивания

Система отслеживания и оценивания результатов обучения проходит через:

-*компетентностные испытания*: демонстрация готовых кондитерских изделий (в рамках группы, учреждения, родительских собраний), участие в олимпиадах, соревнованиях профессионального мастерства, кулинарных поединков, создание портфолио.

-*защита работы*: погружение в проект (выбор темы и ее конкретизация; определение цели и формулирование задачи; поиск источников информации и определение списка литературы; выдача рекомендаций (требования, сроки, график выполнения, консультации и пр.); поисково-исследовательский этап (определение источников информации; планирование способов сбора и анализа информации; проведение исследования; сбор и систематизация материалов); трансляционно-оформительский этап («предзащита проекта»; доработка проекта с учетом замечаний и предложений; подготовка к публичной защите); заключительный этап (публичная защита проекта; подведение итогов, конструктивный анализ работы)

-*анализ результатов*: степень активности учащихся в группах, уровень знаний, умений, показанных учащимися в работе, рекомендации к совершенствованию, оценивание работы каждого с помощью учащихся, выполняющих функции судей.

Формы подведения итогов:

-Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения обучающимися практических заданий, решений тестов.

-Итоговый контроль реализуется в форме решения тестов, в форме выставок работ, в форме выполнения обучающимися практических заданий, в форме защиты творческих проектов.

Образовательные форматы

Образовательные форматы, в которые будут погружены обучающиеся: выполнение практических работ по приготовлению кондитерских изделий, деловые и ролевые игры, соревнования, участие в мероприятиях и праздниках учреждения, демонстрация изделий, проектная деятельность, групповые учебно-практические и теоретические занятия, работа по индивидуальным планам (исследовательские проекты), комбинированные занятия.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа состоит из 2 модулей:

1 модуль «Кондитерское сырьё и оборудование»;

2 модуль «Бездрожжевое тесто».

Содержание модулей построено по восходящей спирали от простого к сложному.

Модуль 1. Кондитерское сырьё и оборудование. Основной предметной областью является познание о кондитерском сырьё и оборудовании, их происхождении, предназначении и видах. Дети знакомятся с характеристикой кондитерского сырья, способами приемки сырья, контролем качества и подготовкой основного и дополнительного сырья к производству. Знакомятся с кондитерским оборудованием, правилами обслуживания оборудования и подготовкой его к работе.

Модуль 2. Бездрожжевое тесто. Основной предметной областью является познание о технологии приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Дети знакомятся с технологией приготовления бездрожжевого теста - это тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное. Знакомятся с технологией приготовления изделий из всех видов теста.

Модуль I. Кондитерское сырьё и оборудование

Образовательная задача модуля: овладение навыками по приёмке и проверке качества основного и дополнительного сырья и правилами обслуживания оборудования.

Учебные задачи модуля:

1. расширение кругозора по изучаемой области родственной профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

2. использование полученных знаний в жизнедеятельности.

3. приобретение обучающимися определенных знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (декоративно-художественное оформление).

4. развитие навыков взаимодействия в группе.

Программа 1 модуля

№	Образовательная форма	Игровая форма	Тема	Кол-во часов
1 этап. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству				22
1.1	Вводное занятие	Когнитивные методы	Основы изобретательства и элементы творчества.	2
1.2	Групповые учебно-практические и теоретические занятия	Метод эвристических вопросов	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий.	8
1.3	Комбинированные занятия.	Метод прогнозирования Метод «Если бы...»	Общие сведения по контролю качества готовой продукции.	2
1.4	Выполнение практических работ	Метод контроля Метод ошибок	Подготовка кондитерского сырья к производству.	10
2 этап. Правила обслуживания оборудования				12
2.1	Вводное занятие	Когнитивные методы	Основы экономики и организации производства	2
2.2	Групповые учебно-практические и теоретические занятия	Метод эвристических вопросов	Правила обслуживания оборудования.	4
2.3	Комбинированные занятия.	«Мозговой штурм»	Личная гигиена кондитера	2
2.4	Выполнение практических работ	Метод контроля	Технология приготовления фаршей и начинок.	4
ИТОГО				34

Содержание программы 1 модуля

1 этап Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству

Тема 1.1 Вводное занятие.

Теория: Знакомство с обучающимися. ТБ и санитарно-гигиенические требования на занятиях. Понятие о трудовой и технологической дисциплине, культуре труда рабочего.

Основы изобретательства и элементы творчества.

Использование достижений науки и техники в процессе технического творчества.

Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье.

Теория: Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий. Классификация основного и дополнительного сырья, его характеристика. Химический состав и свойства основного и дополнительного сырья.

Тема 1.3 Общие сведения по контролю качества готовой продукции.

Теория: Требования к качеству и условиям хранения сырья согласно стандарту.

Тема 1.4 Подготовка кондитерского сырья к производству

Практика: Подготовка кондитерского сырья к производству. Порядок приема сырья на производстве. Органолептическая оценка качества сырья. Понятие о ГОСТах.

Порядок и правила подготовки сырья к производству. Порядок освобождения сырья от тары. Просеивание, фильтрование, взвешивание и отмеривание сырья.

2 этап. Правила обслуживания оборудования

Тема 2.1 Основы экономики и организации производства.

Теория: Основные направления НОТ в кондитерском производстве. Организация рабочего места кондитера. Качество продукции. Планирование повышения качества продукции. Комплексная система управления качеством продукции.

Нормирование труда и заработная плата в кондитерской промышленности. Бригадная форма организации и стимулирования труда. Сущность бригадного хозрасчета, его роль в повышении эффективности и качества. Особенности внутрихозяйственного расчета цехов и участков.

АСУ на предприятии, ее роль в повышении производительности труда и качества продукции.

Трудовой коллектив — основная ячейка социалистического общества, его права и обязанности. Трудовые традиции коллектива, их роль в воспитании молодежи. Структура производственного коллектива. Участие школьников в управлении производством.

Тема 2.2 Правила обслуживания оборудования.

Теория: Назначение намазной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки намазной машины. Регулирование ее работы. Обнаружение неисправностей, способы их устранения и меры предупреждения. Требования безопасности труда при обслуживании машины. Правила ухода за машиной по окончании работы.

Назначение тестомесильной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки. Регулирование ее работы. Обнаружение неисправностей, способы их устранения и меры предупреждения. Требования безопасности труда при обслуживании машины. Правила ухода за машиной по окончании работы.

Назначение взбивальной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки. Регулирование ее работы. Обнаружение неисправностей, способы их устранения и меры предупреждения. Требования безопасности труда при обслуживании машины. Правила ухода за машиной по окончании работы.

Освоение приемов обслуживания оборудования.

Практика: Организация рабочего места. Инструктаж по безопасности труда.

Загрузка намазной машины кремом. Включение ее в работу. Наблюдение за работой машины. Регулирование работы машины. Уход за ней.

Загрузка взбивальной машины. Включение ее в работу. Наблюдение за работой машины. Регулирование работы машины. Уход за ней.

Загрузка тестомесильной машины. Включение ее в работу. Наблюдение за работой машины. Регулирование работы машины. Уход за ней.

Тема 2.3 Личная гигиена кондитера

Знание личной гигиены рабочих на кондитерских предприятиях. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Содержание в чистоте тела, одежды и обуви. Санпропускник. Гигиена рук, уход за ногтями (производственный маникюр). Уход за прической. Понятие о санитарной одежде на предприятиях.

Понятие об инфекционных заболеваниях, путях их распространения и мерах предупреждения.

Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения.

Тема 2.4 Технология приготовления фаршей и начинок

Виды тепловой обработки и процессы, происходящие при этом. Приготовление фаршей и начинок. Технология приготовления фарша капустного, фарша из квашенной капусты, фарша из зеленого лука с яйцом, фарша рисового с яйцом, фарша рыбного с рисом и визигой. Технология приготовления начинок из фруктов и сухофруктов.

Модуль 2. Бездрожжевое тесто

Образовательная задача модуля: овладение навыками по приготовлению бездрожжевого теста: тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное.

Учебные задачи модуля:

1. расширение кругозора по изучаемой области родственных профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

2. использование полученных знаний в жизнедеятельности.
3. приобретение обучающимися определенных знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (декоративно-художественное оформление).
4. развитие навыков взаимодействия в группе.

Программа 2 модуля

№	Образовательная форма	Игровая форма	Тема	Кол-во часов
1 этап. Бездрожжевое тесто и изделия из него				
1.1	Вводное занятие	Когнитивные методы	Виды бездрожжевого теста.	2
1.2	Групповые учебно-практические и теоретические занятия	Метод эвристических вопросов	Технология приготовления бездрожжевого теста- для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное и изделий из него.	22
1.3	Комбинированные занятия.	«Мозговой штурм» Метод прогнозирования Метод «Если бы...»	Общие сведения по контролю качества полуфабрикатов	2
1.4	Выполнение практических работ	Метод контроля Метод ошибок	Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное и изделий из него.	24
ИТОГО				50

Содержание программы 2 модуля

1 этап. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1.1 Виды бездрожжевого теста

Теория: Виды бездрожжевого теста: тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное и изделий из него.

Тема 1.2 Технология приготовления бездрожжевого теста

Теория: Технология приготовления бездрожжевого теста - это тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное и изделий из него.

Тема 1.3 Общие сведения по контролю качества полуфабрикатов

Теория: Технологическая схема приготовления полуфабриката: приготовление теста, его формование, выпечка, охлаждение полуфабриката, выстойка и подготовка к отделке.

Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов: увеличение полуфабриката в объеме, свертывание белков, клейстеризация крахмала, карамелизация сахара на поверхности изделий и образование колера, разложение белков, углеводов. Процессы, связанные с жизнедеятельностью микроорганизмов; испарение влаги, уменьшение щелочности. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Проверка качества полуфабрикатов органолептическим методом, по внешнему виду, форме, характеру поверхности, состоянию мякиша. Ознакомление с физико-химическими показателями качества выпеченных полуфабрикатов (по влажности, содержанию сахара и жира).

Тема 1.4. Приготовление бездрожжевого теста

Практика : Приготовление бездрожжевого теста-это тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчиков; вафельное тесто, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; миндальное; бисквитное; заварное; слоеное и изделий из него.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Оборудование:

Оборудование мастерской Кондитерское дело охватывает обширный диапазон устройств и материалов, благодаря которым можно изучать основы кондитерского производства.

Чтобы теоретические основы усваивались с легкостью и были понятны каждому обучающемуся, кабинет теоретического обучения оборудован разнообразными наглядными пособиями:

-таблицы по кулинарии, по обработке пищевых продуктов и технологии приготовления кондитерских изделий;

-раздаточный и демонстрационный материал по темам программы;

-презентации и видео уроки по технологии приготовления кондитерских изделий;

-таблицы по технике безопасности.

Для проецирования:

Компьютер

CD и DVD диски

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

– Весоизмерительноеоборудование:

– 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 пилка (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., АСАДЕМІА, 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., АСАДЕМІА, 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