
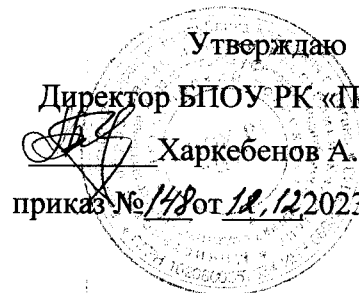


Министерство образования и науки Республики Калмыкия
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Калмыкия «Политехнический техникум»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 3 от 03.12.2023г.

Утверждаю
Директор БПОУ РК «ПТ»
 Харкебенов А.Б.
приказ № 148 от 12.12.2023г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет
Срок реализации: 1 год

Составитель :
Аксёнова Галина Михайловна
мастер производственного обучения

г. Лагань
2023г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебный (тематический) план обучения	6
3.	Содержание учебного (тематического) плана обучения	9
4.	Формы контроля и оценочные материалы	11
5.	Организационно-педагогические условия реализации Программы	12
6.	Список литературы	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело» (далее программа) имеет социально-гуманитарную направленность и разработана для детей от 15 до 18 лет. Программа направлена на формирование и развитие теоретических и практических навыков кондитерского дела, профессиональную ориентацию обучающихся.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
 - Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р),
 - Постановление Министерства образования и науки РФ от 11 декабря 2006г. №06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»,
 - Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242),
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи)
 - Устав БПОУ РК «Политехнический техникум»,
- и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях социально-гуманитарной направленности и спецификой работы учреждения.

Актуальность Программы

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства.

Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов - кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного

воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

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

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

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

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

Разработчики программы: мастер п/о Аксенова Г.М. и преподаватель специальных дисциплин Шаванова Н.В..

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

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

Задачи Программы

Обучающие:

- 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.

Сроки реализации

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 90 часов.

Формы и режим занятий

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество обучающихся в группе не более 15 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Планируемые результаты освоения программы

По итогам обучения учащиеся должны **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;
- 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 должны **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

Учебный (тематический) план обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1.	Введение	6
Тема 1.1	Инструктаж по техника безопасности. Ознакомление с планом работы кружка , с организацией работы в кружке.	2
Тема 1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	2
Тема 1.3	Технологическое оборудование и оснастка	2
Раздел 2.	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	46
Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия. Приготовление и оформление.	Технология приготовления : пирожки с различным фаршем расстегаи, кулебяка.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: пирожки с различным фаршем, расстегаи, кулебяка.	2
	Технология приготовления: пицца ,пончики	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: пицца, пончики	2
Итого:		8
Тема 2.2. Кондитерские изделия из сдобного, пресного , дрожжевого сдобного ,без дрожжевого теста . Приготовление и оформление.	Технология приготовления: сочни с капустой и творогом,	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: сочни с капустой и творогом.	2
	Технология приготовления: чебуреки, беляши.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: чебуреки, беляши.	2
	Технология приготовления :ромовая баба, кулич пасхальный.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: ромовая баба, кулич пасхальный.	2
	Технология приготовления: булочка с маком, булочка московская, булочка с повидлом	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: булочка с маком, булочка московская, булочка с повидлом	2
	Технология приготовления: блинчики, вареники.	1
	Практическое занятие приготовление и оформление: блинчики, вареники	1
Итого		18
Тема 2.3. Кондитерские изделия из	Технология приготовления: корзиночки, курабье с джемом.	2

песочного теста. Приготовление и оформление.	Практическое занятие приготовление и оформление: корзиночки, курабье с джемом.	2
	Технология приготовления: пряники, коврижки .	2
	Технология приготовления: пироги.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: пряники, коврижки, пироги.	2
Итого		10
Тема 2.4. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов .	Приготовление сиропов, помадки, желе.	2
	Приготовление глазури.	2
	Приготовление крем сливочный.	2
	Приготовление крем белковый (заварной) .	2
	Приготовление крем «Дипломат».	2
Итого		10
Раздел 3.		38
Торты и пирожные		
Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов бисквитные, песочные, слоённые , миндальные.	Технология приготовления :бисквитных тортов и рулетов .	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: бисквитных тортов и рулетов .	2
	Технология приготовления из песочного теста: торт медовик .	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт медовик.	2
	Технология приготовления из слоёного теста : торт Наполеон.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт Наполеон.	2
	Технология приготовления из слоёного теста: торт Полено	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт Полено	2
	Технология приготовления : Шведский миндальный торт	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: Шведский миндальный торт	2
Итого		20

Тема 3.1. Технология приготовления классических пирожных .	Технология приготовления : заварные эклеры .	2
	Практическое занятие приготовление и оформление : заварные эклеры .	2
	Технология приготовления : нарезное бисквитное пирожное с кремом	2
	Практическое занятие приготовление и оформление : нарезное бисквитное пирожное с кремом .	2
	Технология приготовления : песочное с фруктовой и кремом	2
	Практическое занятие приготовление и оформление : песочное с фруктовой и кремом .	2
	Технология приготовления : кольцо песочное , пирожное «Штафетка» , пирожное «Чешское»	.2
	Практическое занятие приготовление и оформление : : кольцо песочное , пирожное «Штафетка» , пирожное «Чешское»	2
	Практическое занятие приготовление и оформление : кольцо песочное , пирожное «Штафетка» , пирожное «Чешское»	2
Всего	90	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводное занятие

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

Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий

Теория. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемые 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 1.3. Технологическое оборудование и оснащение

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

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

Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия

Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб

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

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

Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

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

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

теста.

Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки

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

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

Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты

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

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

Раздел 3. Торты и пирожные

Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов

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 3.2. 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.

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: высокий, средний и низкий.

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 неточно.

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

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности.

Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

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

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебном кулинарном цехе).

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

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

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

Методическое обеспечение программы

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

Материально-технические условия реализации Программы

Реализация программы предполагает наличие:

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

Кондитерские инструменты рассчитаны на каждого обучающегося.

Оборудование учебного кабинета:

Столы ученические (10); стулья (20); кафедра(2); доска магнитная (1); ноутбук (10); стол учительский(1), наглядные пособия, стенды учебные.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование» (1), планетарный миксер (2), тестомесильная машина (1), электрическая плита (2), электросковорода (2), холодильный шкаф (1);
- кондитерские инструменты: поварская тройка, ложка-нузетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок;
- кондитерский инвентарь: ситечки, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп;
- столовая посуда: тарелки, салатники, соусницы, салфетницы, графины, блюда для фруктов и десерта, чашки, ложки.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, используемой при написании программы

1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АСАДЕМІА, 2023.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023.
3. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2022.
4. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2021.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: ИЦ Академия, 2023.
6. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Москва: ИЦ Академия, 2023

Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и нетолько. – Москва: ЭКСМО, 2021.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2023.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ИЦ Академия, 2022
4. Кондитерские изделия. – Москва: ЭКСМО, 2023.
5. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2023.
6. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера.- Москва: ЭКСМО, 2023

Интернет-ресурсы

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