

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Челябинской области

«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

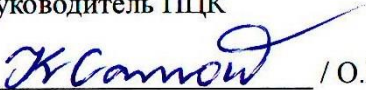


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(общеразвивающая программа)
«ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА»**

Магнитогорск, 2021г.

РАССМОТРЕНО:
на заседании предметной (цикловой)
комиссии «Химические технологии и сервис»

№ 2 от «21» сентября 2021 г.
Руководитель ПЦК


/ О.П.Самойлова /
Подпись

Разработчики:

1. Анисимова А.В., преподаватель ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж»

Дополнительная общеобразовательная программа (общеразвивающая) « Основы кондитерского мастерства» разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минпросвещения России от 09.11.2018 N 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831) и направлена на создание и обеспечение необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению кондитерских изделий ручной работы.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	4
1.1	Цель реализации программы	4
1.2	Направленность программы.....	4
1.3	Нормативно-правовые основы разработки программы.....	4
1.4	Требования к результатам освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы.....	4
1.5	Категория слушателей.....	5
1.6	Трудоемкость обучения.....	5
1.7	Форма обучения.....	5
1.8	Режим занятий.....	5
2	Содержание программы.....	6
2.1	Учебный план	6
2.2	Календарный учебный график	7
2.3	Рабочая программа	9
2.3.1	Структура и содержание учебной программы.....	9
2.3.2	Рабочий тематический план и содержание учебной программы.....	10
3	Условия реализации учебной программы	13
3.1	Материально-техническое обеспечение	13
3.2	Информационное обеспечение обучения	13
3.3	Организация образовательного процесса.....	13
3.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса	14
4	Оценка качества освоения программы.....	15

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации дополнительной общеобразовательной программы является:

- создание и обеспечение необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению кондитерских изделий ручной работы.

1.2 НАПРАВЛЕННОСТЬ ПРОГРАММЫ – естественнонаучная

1.3 НОРМАТИВНО - ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Нормативную правовую основу разработки дополнительной общеобразовательной программы составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения России от 09.11.2018 N 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам", зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831;
- Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 г. № 1726-р);
- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- Локальные акты образовательной организации.

1.4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ (ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ) ПРОГРАММЫ

В результате освоения дополнительной общеобразовательной программы, слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

слушатель должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при работе в кондитерском цехе;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кондитерского цеха;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству кондитерских изделий узкого ассортимента;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий.

слушатель должен уметь:

- безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты кондитерского цеха;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, , отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.5 КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

К освоению общеобразовательной программы (общеразвивающей программы) допускаются:

- любые лица без предъявления требований к уровню образования;
- обучающиеся ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж», осваивающие основные профессиональные образовательные программы СПО.

1.6 ТРУДОЕМКОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

Количество часов на освоение программы согласно учебному плану составляет – **40 академических часов**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – **40 акад. часов**;

1.7 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – очная

1.8 РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ: согласно календарного учебного графика

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общая трудоемкость, час	Аудиторные занятия, час.				Самостоятельная работа слушателей, час.
			Всего аудиторных часов	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1.	Тема № 1 Искусство кондитерского мастерства. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ кондитера	1	1	1	-	-	-
2.	Тема № 2 Характеристика основного сырья. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.	3	3	1	-	2	-
3.	Тема № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	10	10	-	-	10	-
4.	Тема № 4 Моделирование. Структурная лепка	2	2	-	-	2	-
5.	Тема № 5 Приготовление имбирных пряников	4	4	-	-	4	-
6.	Тема № 6 Приготовление печенья из воздушного теста	2	2	-	-	2	-
7.	Тема № 7 Приготовление пирожных, кексов, рулетов, тортов разнообразного ассортимента	18	18	-	-	18	-
	Итого	40	40	2	-	38	-

2.2 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование разделов, тем	Общая трудоемкость	Всего аудиторных часов	Недели																			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	Тема № 1 Искусство кондитерского мастерства. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ кондитера	1	1	1																			
2	Тема № 2 Характеристика основного сырья. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.	3	3	1	2																		
3	Тема № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	10	10			2	2	2	2	2													
4	Тема № 4 Моделирование. Структурная лепка	2	2							2													
5	Тема № 5 Приготовление имбирных пряников	4	4								2	2											
6	Тема № 6 Приготовление печенья из воздушного теста	2	2										2										
6	Тема № 7 Приготовление пирожных, кексов, рулетов, тортов разнообразного	18	18												2	2	2	2	2	2	2	2	

	ассортимента																							
	Итого часов	40	40																					
	Количество часов в день			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

2.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

2.3.1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	-
Теория	2
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
Виды самостоятельной работы:	-

2.3.2 Рабочий тематический план и содержание учебной программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема № 1 Искусство кондитерского мастерства. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ кондитера	Содержание учебного материала	1	
	1 Искусство кондитерского мастерства. Требования охраны труда и безопасных условий при выполнении работ.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся	-		
Содержание учебного материала	1		
Тема № 2 Характеристика основного сырья. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.	1 Характеристика основного сырья. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	1 Отработка навыков работы с кондитерским мешком, применение различных насадок , кондитерских палеток.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	-	
	1	-	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	10	
	2 Приготовление заварного белкового крема	2	
	3 Приготовление желе из натурального сырья	2	
	4 Отработка техники темперирования шоколада	2	
	5 Приготовление сиропов	2	
	6 Приготовление сахарной мастики	2	
	Контрольные работы		
Самостоятельная работа обучающихся			

Тема № 4 Моделирование. Структурная лепка	Содержание учебного материала		-	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	7	Моделирование. Структурная лепка.	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема № 5 Приготовление имбирных пряников	Содержание учебного материала		-	
	1		-	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	8	Приготовление имбирных пряников	2	
	9	Оформление имбирных пряников (декорирование айсингом)	2	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема № 6 Приготовление печенья из воздушного теста	Содержание учебного материала		-	
	1		-	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	10	Приготовление печенья из воздушного теста (безе)	2	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема № 7 Приготовление пирожных, кексов, рулетов, тортов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		-	
			-	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		18	
	11	Приготовление пирожных «Шу» с крокелином	2	
	12	Приготовление пирожных «Буше с кремом»	2	
13	Приготовление пирожных «Макароны»	2		

	14	Приготовление эклеров с кремом	2	
	15	Приготовление капкейков с кремом	2	
	16	Приготовление брауни	2	
	17	Приготовление и оформление рулета «Фруктовый »	2	
	18	Приготовление и оформление рулета «Фруктовый »	2	
	19	Приготовление и оформление бисквитного торта с элементами оформления (мастика)	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дополнительной общеобразовательной программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- места по числу слушателей;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

компьютер, средства отображения информации, проектор, экран, монитор, лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с. 7.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с. 8.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с. 9.
4. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова, И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учеб пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 43-е изд., стер. М.: Издательский центр Академия, 2016. – 64с.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов среднего профессионального образования.-9-е издание стереотипное. – М,: Академия, 2016-512 с.

3.3 Организация образовательного процесса

Организация учебного процесса при освоении программы осуществляется согласно рабочему учебному плану и графику учебного процесса.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы осуществляется посредством проведения текущего контроля, который осуществляется в процессе оценки устных ответов и выполнения заданий практических работ. По окончании курса слушателям выдается сертификат.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты кондитерского цеха;	– наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практических занятий;
– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	– наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий.
Знания:	
– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при работе в кондитерском цехе;	– оценка устных ответов; – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практических занятий;
– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кондитерского цеха;	– оценка устных ответов; – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практических занятий;
– ассортимент, рецептуры, требования к качеству кондитерских изделий узкого ассортимента;	– оценка устных ответов; – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практических занятий;
– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий.	– оценка устных ответов; – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практических занятий.