

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«ПИЩЕВОЙ КОЛЛЕДЖ № 33»

Рассмотрена на заседании
Предметной (цикловой)
комиссией общепрофессиональных
дисциплин

«Согласованно»
на заседании УМО

Протокол № 4
от «31» 08 2022__г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Протокол № 1
от «31» 08 2022__г.

 / Мошарова С.А.
Подпись Ф.И.О.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Сладости стран мира»

70 часов

Составитель (разработчик):

Маркина Л.В. – педагог дополнительного образования
ГБПОУ Пищевой колледж № 33

Москва, 2022

РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы

Кулинария всегда была и будет интересна людям всех времён и народов, ведь она тесно связана с питанием. Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества и творческих способностей, способствующих формированию разносторонне – развитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью. Учащиеся с интересом занимаются кулинарией.

Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе будущей профессии.

Рабочая программа учебной дополнительной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Актуальность программы дополнительного образования заключается в развитии творческих способностей учащихся, возможность проявить себя в активной деятельности широкого диапазона. Наиболее эффективный путь развития индивидуальных способностей, развития творческого подхода к своему труду – приобщение детей к продуктивной творческой деятельности.

Программа рассчитана на 70 часов учебного времени, предполагает сочетание теоретических и практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени.

1.1. Цель программы

Формирование у детей основ культуры питания народов мира как одной из составляющих здорового образа жизни. Для слушателей 16-17 лет.

1.2 Планируемые результаты обучения

№ п/п	Знать	Код
1	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, муссовых десертов	ПК 1.1-ПК 8.3
2	Особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира.	ПК 1.1- ПК 8.3
3	Виды и кулинарные свойства продуктов; основы технологии приготовления мучных, кондитерских изделий.	ПК 1.1- ПК 7.3
4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1- ПК 7.3
5	Соблюдать правила личной гигиены и охраны труда	
6	Процесс приготовления замороженных муссовых десертов, мороженого	ПК 8.1- ПК 8.3
	Уметь	
7	Правильно приготовить характерные для данных кухонь блюда и кулинарные изделия и оформить их в соответствии с традициями той или иной кухни.	ПК 1.1-ПК 8.3
8	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	ПК-1.1-ПК

	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	8.3
9	Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов	ПК 1.1-ПК 1.3
10	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 11.-ПК 7.3
11	Готовить десерты: мороженое, сорбеты, муссы	ПК 7.1-ПК-7.3

1.3 Изучаемые профессиональные компетенции

1	ПК 1.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 1.2.	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 1.3.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
2	ПК 2.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста.
	ПК 2.2.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 2.3.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
3	ПК 3.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из песочного теста.
	ПК 3.2.	Приготовление изделий из песочного теста.
	ПК 3.3.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
4	ПК 4.1	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из вафельного теста.
	ПК 4.2	Приготовление изделий из вафельного теста.
	ПК 4.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
5	ПК 5.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста.
	ПК 5.2.	Приготовление изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента
	ПК 5.3.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
6	ПК 6.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из воздушного теста.
	ПК 6.2.	Приготовление изделий из воздушного теста разнообразного ассортимента
	ПК 6.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
7	ПК 7.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление изделий из заварного теста.
	ПК 7.2.	Приготовление изделий из заварного теста разнообразного ассортимента

	ПК 7.3.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
8	ПК 8.1	Организовывать процесс приготовления и приготовление замороженных муссовых десертов на основе сливок, мороженого
	ПК 8.2	Готовить и оформлять муссовые десерты на основе сливок, мороженое
	ПК 8.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий разнообразного ассортимента.
9	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
10	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
11	ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
12	ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
13	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
14	ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
15	ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережения, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
16	ОК 8.	Определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.
17	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4 Форма организации занятий:

Занятия проходят 1 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. Беседа: индивидуальная работа; конкурс «Лучшее изделие повара»; метод групповой работы.

1.5. Форма обучения- очная

РАЗДЕЛ 2. Содержание программы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	12
В том числе:	
Лабораторные работы	58

2.1 Учебный (тематический) план обучения

№ п/п	Название тем	Количество часов			Форма аттестации и контроля
		Всего	Теори я	Практик а	
1.	Введение	6	4	2	
1.2	Вводное занятие	2	1		
1.3	Инструктаж по Технике Безопасности. Правила личной гигиены повара	2	1	1	Практическ ая работа
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места кондитерского производства	2	2	1	Практическ ая работа
2.	Кондитерское производство на предприятиях общественного питания	4	4		
2.1	Принципы организации кондитерского производства	1	1		
2.3	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства	1	1		
2.4	Изучение оборудования, инвентаря	2	2		
3.	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	48	4	44	
3.1	Отделочные полуфабрикаты	2	2		
3.2	Изделия из дрожжевого теста	10		10	Лаборатор ная работа
3.3	Изделия из песочного теста	12	2	10	Лаборатор ная работа
3.4	Изделия из вафельного теста	4		4	Лаборатор ная работа
3.5	Изделия из бисквитного теста	10		10	Лаборатор ная работа
3.6	Изделия из воздушного теста	6		6	Лаборатор ная работа
3.7	Изделия из заварного теста	4		4	Лаборатор ная работа
4.	Десерты	12		12	Лаборатор ная работа
	ВСЕГО	70	12	58	

2.2 Содержание учебной программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Введение Тема 1.1. Вводное занятие	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	2
Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	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, инвентарю и инструментам.	2
Тема 1.3. Технологическое оборудование	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 инвентаря.	2
Раздел 2. Кондитерское производство на предприятиях общественного питания Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания.	Принципы организации кондитерского производства	1
Раздел 3. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия Тема 3.1. Простые хлебобулочные изделия и кондитерские изделия. Изделия из дрожжевого теста	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства	1
	Изучение оборудования, инвентаря	2
	Отделочные полуфабрикаты. 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.	2

	Варианты оформления	
Лабораторная работа № 1 Финская булочка с корицей	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа № 2 Венгерская ватрушка	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа № 3 Панкейки	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №4 Кныш	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №5 Синнабоны	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий. . Органолептическая оценка(бракераж)	2
Тема 3.2. Технология приготовления песочного теста, виды и изделия из него	Виды песочного теста. Требования к качеству песочного теста и готового продукта. Виды и причины дефектов песочного изделия . Последовательность приготовления.	2
Лабораторная работа № 6 Курабье	Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №7 Печенье Польворон	Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №8 Энгельсаутен	Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №9 Сапле	Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	4
Лабораторная работа №10 Имбирное печенье	Приготовление и оформление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Тема 3.4 Технология приготовления вафельного теста, виды и изделия из него	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста. Виды вафельного теста	
Лабораторная работа №11 Канноли	Приготовление и оформление изделий из вафельного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №12 Венские вафли	Приготовление и оформление изделий из вафельного теста. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Тема 3.5. Технология приготовления бисквитного теста, виды и изделия из него	Виды бисквитного теста. Требования к качеству бисквитного теста и готового продукта. Виды и причины дефектов изделий . Последовательность приготовления.	
Лабораторная работа №13-14 Маффины	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая	4

Лабораторная работа №15-16 Трайфлы	оценка(бракераж)	
Лабораторная работа №17 Кейк-попс	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	4
Тема 3.6 Технология приготовления воздушного теста, виды и изделия из него	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №18-19 Зефирки яблочные, ягодные	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	4
Лабораторная работа №20 Маршмеллоу	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Тема 3.7 Технология приготовления заварного теста, виды и изделия из него		
Лабораторная работа № 21 Профитроли	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа №22 Чуррос	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Раздел 4. Десерты		
Тема 4.3 Классификация и разновидность десертов		
Лабораторная работа №23-24 Сорбет, парфе	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	4
Лабораторная работа № 25 Панакота	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа № 26 Мусс	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	2
Лабораторная работа № 27-28 Живые конфеты	Приготовление и оформление изделий. Органолептическая оценка(бракераж)	4
Зачетная творческая работа	Творческий проект. Презентация изделия на выбор участника. Приготовление авторского изделия	
Всего		70

РАЗДЕЛ 3. Материально-техническое обеспечение

№	Оборудование	Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета
1	Весы настольные электронные	доска учебная;
2	Подовая печь (для пиццы)	рабочее место для преподавателя;
3	Конвекционная печь	столы, стулья для слушателей на 20 человек;
4	Микроволновая печь	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
5	Расстоечный шкаф Кондитерский инвентарь: Выемки, формы, кисти	Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы.
6	Плита электрическая	
7	Фритюрница	
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	
9	Шкаф холодильный	
10	Шкаф морозильный	
11	Шкаф шоковой заморозки	
12	Льдогенератор	
13	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	
14	Тестораскаточная машина	
15	Миксер (погружной)	
16	Мясорубка	
17	Куттер	
18	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	
19	Пресс для пиццы	
20	Лампа для карамели	
21	Аппарат для темперирования шоколада	
22	Сифон	
23	Газовая горелка (для карамелизации)	
24	Термометр инфрокрасный	
25	Термометр со щупом	
26	Овоскоп	
27	Машина для вакуумной упаковки	
28	Производственный стол с моечной ванной	
29	Производственный стол с деревянным покрытием	
30	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	
31	Моечная ванна (двухсекционная)	
32	Стеллаж передвижной	

5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019. 7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013. 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)

РАЗДЕЛ 4. Список литературы используемой при написании Программы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: ACADEMIA, 2015.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: ACADEMIA, 2016.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2013.
8. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. – Москва: АГРОПРОМИЗДАТ, 1990.
9. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2002.
10. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2009.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2015.
12. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2009.
13. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства 14 мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 1979.
14. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – Москва: Академия, 2000.
15. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.
16. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. – Москва: Высшая школа, 1991.

Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.