

Департамент образования и науки Костромской области

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Костромской области «Центр научно-технического творчества и детско-
юношеского туризма «Истоки»

Принята:
на заседании
педагогического совета
«15» 09 2023 года
Протокол № 1



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГБПОУ «Костромской
техникум торговли и питания»
Т.Ю. Копейкина
_____ 2023 года



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБУ ДО КО
ЦНТТ и ДОТ «Истоки»
Т.И. Куликова
«15» 09 2023 года №12

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

технической направленности

Творческий кондитер

Возраст обучающихся: 14-18 лет

Срок реализации программы: 1 год

Педагог дополнительного образования

Брагина Ольга Алексеевна

г. Кострома 2023

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Учебно-тематический план
3. Содержание основных разделов
4. Система отслеживания и оценивания результатов обучения
5. Требования к уровню подготовленности обучающихся
6. Библиографический список
7. Календарный учебный график

Пояснительная записка.

Актуальность. 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 программы состоит в том, что она показывает развивающие функции кондитерского искусства и составлена с требованиями программы дополнительного образования детей, включает в себя отработку навыков изготовления кондитерских изделий в соответствии со стандартами WorldSkills.

Учащиеся знакомятся с различными технологиями приготовления мучных и кондитерских изделий, технологией темперирования шоколада, отработывают рецепты разных стран, внедряют свои идеи в рецепты, а так же изготовление работ арт-класса. Использование инструкционных и технологических карт по выбранному варианту позволяет работать самостоятельно, соединяя работу «ума» с работой рук, при этом педагог и учащийся в своей группе имеет возможность оказать помощь менее подготовленным учащимся. Большой объём учебного материала предполагает организацию самостоятельной работы школьников и студентов в виде выполнения индивидуальных и коллективных творческих проектов. В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Педагогическая целесообразность. Особое место во внеурочной работе занимает кружковая деятельность. Занятия после уроков - это мир творчества, проявление и раскрытие каждым обучающимся своих интересов, своих увлечений, своего «я». Здесь обучающийся делает выбор, свободно проявляет свою фантазию, раскрывается как личность. Это занятия практического жизненного опыта, освоения и постижения окружающего мира, красоты, гармонии. Пройдя все этапы освоения программы "Творческий кондитер", учащийся не только научится готовить и оформлять кондитерские изделия, но и делать работы арт-класса, и нарабатывать навыки в соответствии со стандартами WorldSkills. Прелесть этих изделий – в их неповторимости. Выставка работ учащихся дает возможность заново увидеть и оценить свои работы, ощутить радость успеха. Планируется участие обучающихся в конкурсных мероприятиях различного уровня.

Отличительные особенности учебной программы: данная программа, прежде всего, выполняет традиционную задачу обучения: способствует более прочному усвоению основных понятий и освоению

трудовых приемов в технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

Программа реализуется по договору сетевого взаимодействия ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания» и ГБУ ДО КО ЦНТТиДЮТ «Истоки». В программе обучения профессии «повар-кондитер» очень малое количество времени отведено на изучение технологии изготовления кондитерских изделий. Программа «Творческий кондитер» позволяет обучающимся приобрести получить углубленные знания и умения в области кондитерского искусства.

Направленность. Программа имеет техническую направленность, т.к. дает возможность для творческой самореализации путем использования специального кондитерского оборудования. На занятиях объединения обучающиеся более углубленно изучают материал по кондитерскому искусству, что, несомненно, пригодится им в возможной будущей профессии. Готовые изделия являются объектами технического творчества обучающихся.

Объем программы и режим занятий

Срок реализации программы – 2 года. Программа предназначена для обучающихся в возрасте 14-18 лет. Занятия проводятся в группах 2 раза в неделю по 2 академических часа по 45 минут (144 часа в год, всего 288 часов). Окончательное количество часов корректируется в календарном учебном графике в зависимости от расписания учебных занятий.

Цель: создание условий для профессионального самоопределения обучающихся, в выборе дальнейшего пути профессионального образования, формирования социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

Задачи:

- содействовать приобретению обучающимися навыков и знаний по приготовлению кулинарных кондитерских изделий;
- научить использованию полученных знаний в создании кондитерских изделий разных стан, а так же научить работать по стандартам WorldSkills;
- научить пользоваться современными инструментами, инвентарем;
- знакомить обучающихся с новыми видами сырья, полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, аккуратность, культуру общения;
- формировать умение воплощения своего творческого замысла в кондитерском изделии;
- содействовать приобретению обучающимися знаний и практических умений в области изобразительной грамотности (декоративно-художественное оформление).

Объединение организуется в лаборатории «Технологии продукции общественного питания» ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания», отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям. Лаборатория оснащена всем необходимым оборудованием.

Адресат программы. Группы обучающихся формируются свободным набором из числа детей и учащейся молодежи 14-18 лет из ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания» и общеобразовательных организаций. Количество обучающихся в группе не более 15 человек.

Формы проведения занятий различны. Предусмотрены как теоретические (рассказ педагога, показ педагогом способа действия, показ видеоматериалов, беседа, презентации работ обучающихся), так и практические занятия, проведение конкурсов, подготовка и проведение выставок работ обучающихся.

**Учебно-тематический план
1 год обучения**

№	Тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Вводное занятие. Техника безопасности.	1	1	-
2	Подготовка кондитерского сырья к производству	1	1	-
3	Классификация теста. Способы разрыхления теста	2	2	-
4	Дрожжевое тесто. Ассортимент.	14	2	12
5	Сдобное пресное тесто и изделия из него	10	1	9
6	Пряничное тесто и изделия из него	12	2	10
7	Песочное тесто и изделия из него	8	1	7
8	Бисквитное тесто и изделия из него	18	2	16
9	Заварное тесто и изделия из него	12	2	10
10	Слоеное тесто и изделия из него	14	2	12
11	Воздушное тесто и изделия из него	8	1	7
12	Изготовление оформления из сахарных мастик и марципана.	10	2	8
13	Изготовление оформления из шоколада.	10	2	8
14	Холодные десерты	10	2	8
15	Горячие десерты	10	2	8
16	Резерв учебного времени	2	1	1
17	Итоговое занятие	2	-	2
	Итого	144	26	118

Содержание основных разделов.

1. *Вводное занятие. Охрана труда. Техника безопасности.*

Значение мучных и кондитерских изделий в русской национальной кухни и в питании человека. Требования, предъявляемые кондитерам. Техника безопасности в лаборатории «Технология продукции общественного питания».

2. *Подготовка кондитерского сырья к производству.*

Знакомство с основными и вспомогательными продуктами используемые для приготовления мучных кондитерских изделий, требования к их качеству и подготовка к производству.

Практическая часть. Изучения образцов основного сырья: муки, сахара, масла сливочного, яйца и дополнительного: молоко и молочные продукты, овощи, фрукты и крупы. Специи и правила их использования.

3. *Классификация теста. Способы разрыхления теста.*

Краткая характеристика дрожжевого и бездрожжевого теста. Химические и биологические разрыхлители. Подбор разрыхлителей для разных видов теста.

4. *Дрожжевое тесто. Ассортимент.*

Краткая характеристика приготовления дрожжевого теста. Основные свойства. Рецепт теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Правила безопасности. Гигиена труда.

Практическая часть. Приготовление изделий из дрожжевого теста:

- Крендель сдобный «Юбилейный»
- Ватрушка
- Пирог с различным фаршем
- Расстегаи
- Кекс «Майский»
- Творческие проекты

5. *Сдобное пресное тесто и изделия из него.*

Характеристика теста, особенности приготовления. Рецепт приготовления сдобного пресного теста. Поэтапное приготовление изделий.

Практическая часть. Приготовление изделий из пресного сдобного теста:

- Пирог с брынзой
- Вертута с творогом
- Творческие проекты

6. *Пряничное тесто и изделия из него.*

Историческая справка. Характеристика, свойства теста. Составление макета

Практическая часть.

- Приготовление пряничного домика
- Творческие проекты

7. *Песочное тесто и изделия из него.*

Сырье, особенности приготовления. Требования к качеству. Рецептуры изделий.

Практическая часть.

- Сочни
- печенье нарезное
- печенье творожное
- кекс чайный
- корзиночка со сгущенкой
- творческие проекты

8. Бисквитное тесто и изделия из него.

Способы приготовления бисквитного теста. Основные свойства. Технология приготовления, рецептуры.

Практическая часть. Приготовление изделий

- пирог бисквитный с повидлом
- рулет «Лакомка»
- торт «Йогуртовый»
- творческие проекты

9. Заварное тесто и изделия из него.

Историческая справка. Характеристика заварного теста, особенности приготовления. Температурный режим. Техника безопасности.

Практическая часть. Приготовление изделий

- печенье с сыром из заварного теста
- профитроли французской кухни
- творческие проекты

10. Слоеное тесто и изделия из него.

Характеристика, интересные факты про слоеное тесто. Рецептура приготовления слоеного теста. Требования к качеству выпеченных изделий.

Практическая часть. Приготовление изделий

- круассаны с начинкой
- «ушки слоеные»
- творческие проекты

11. Воздушное тесто и изделия из него.

Особенности приготовления воздушного теста, Ассортимент изделий.

Практическая часть. Приготовление изделий

- меренги
- пирожное «Воздушное»
- творческие проекты

12. Украшение из сахарных мастик и марципана.

Характеристика, технология приготовления различных видов мастик. Макеты изделий из мастики. Технология приготовления марципана. Составление макета арт-класса из марципана. Поэтапная проработка макетов.

Практическая часть.

- составление эскизов моделей
- лепка изделий из мастики
- создание работ из марципана

- творческие проекты

13. Украшение из шоколада.

Характеристики различных видов шоколада. Особенности работы с шоколадом. Этапы приготовления шоколадных масс. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада

Практическая часть.

- приготовление украшений из шоколада, лепка из шоколадной массы
- творческие проекты

14. Холодные десерты

Характеристика холодных десертов. Температурный режим. Правила подачи. Особенности приготовления муссов, суфле, сорбетов, желе. Моделирование подачи различных десертов.

Практическая часть. Зарисовки десертов, приготовление десертов:

- Мусс «Апельсиновый»
- «Тирамису»
- Пана-котта
- творческие проекты

15. Горячие десерты.

Характеристика горячих десертов. Температурный режим. Правила подачи. Особенности приготовления суфле, чизкейков, брауни. Оформление горячих десертов, приготовление соусов к десертам, моделирование подачи десерта.

Практическая часть. Приготовление и подача десерта:

- Малиново-манный пудинг
- Чизкейк «Нью-Йорк»
- Классический брауни
- творческие проекты

16 Резерв учебного времени. Повторение тем, вызвавших затруднения или повышенный интерес. Творческие проекты.

17 Итоговое занятие. Подбор тем для творческих работ. Составление эскизов. Выполнение итоговой работы. Подведение итогов.

Практическая часть. Приготовление одного из изделия из изученного материала.

**Учебно-тематический план
2 год обучения**

№	Тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Вводное занятие. Ознакомление с программой. Техника безопасности.	2	2	-
2	Подготовка кондитерского сырья к производству, подготовка инвентаря и рабочего места.	2	2	-
3	Бисквиты. Ассортимент	8	2	6
4	Сиропы. Ассортимент прослоек для кондитерских изделий.	12	2	10
5	Крема. Ассортимент.	10	2	8
6	Декор для кондитерских изделий. Ассортимент	8	2	6
7	Творческий проект	6	1	5
8	Песочное тесто. Ассортимент.	10	2	8
9	Приготовления торта "Медовик". Ассортимент.	6	2	4
10	Творческий проект "разработка тартов"	6	2	4
11	Тарты. Ассортимент	4	1	3
12	Кондитерские изделия из заварного теста.	6	2	4
13	Приготовления пахлавы	4	1	3
14	Печенье. Ассортимент.	8	2	6
15	Капкейки, кексы. Ассортимент.	6	2	4
16	Пироги. Ассортимент	8	2	6
17	Творческий проект	4	1	3
18	Низкокалорийные кондитерские изделия.	10	1	9
19	Кондитерские изделия из шоколада. Ассортимент.	10	2	8
20	Творческий проект	6	2	4
21	Резерв учебного времени	2	-	2
22	Итоговое занятие	6	-	6
	Итого	144	35	109

Содержание основных разделов

1. Вводное занятие. Ознакомление с программой. Техника безопасности.

Значение мучных и кондитерских изделий в питании человека. Требования предъявляемые кондитерам. Разъяснение целей и задач поставленных программой. Техника безопасности в лаборатории «Технология продукции общественного питания».

2. Подготовка кондитерского сырья к производству, подготовка инвентаря и рабочего места

Знакомство с продуктами, используемыми для приготовления мучных кондитерских изделий, требования к их качеству, сроки реализации, нормы хранения. Характеристика оборудования и инвентаря.

3. Бисквиты. Ассортимент

Характеристика приготовления бисквитов. Поэтапность. Основные свойства. Рецептуры теста.

Практическая часть

- Фисташковый бисквит
- Морковный бисквит
- Шоколадный

4. Сиропы. Ассортимент прослоек для кондитерских изделий

Характеристика приготовления сиропов, различных прослоек. Основные свойства. Рецептуры. Правила безопасности. Гигиена труда.

Практическая часть

- Кокосовый, кофейный, фруктовый, молочный сироп
- Карамель сливочная
- Компоте "груша", "вишня", "банан"
- Ягодное конфи
- Мусс. Ассортимент.

5. Крема. Ассортимент.

Характеристика приготовления крема. Особенности приготовления. Рецепт приготовления крема. Поэтапное приготовление.

Практическая часть

- Крем "Шоколадный чиз"
- Крем заварной ванильный со взбитыми сливками
- Карамельный крем
- Малиновый ганаш

6. Декор для кондитерских изделий. Ассортимент

Характеристика, свойства декора. Составление макетов.

Практическая часть

- Работа с мастикой
- Работа с изомальтом
- Приготовление безе

7. Творческий проект

Разделение обучающихся на две команды. Составление макета и рецептуры кондитерского изделия по пройденному материалу. Поэтапность работы команд. Подготовка инвентаря и сырья для проекта. Приготовление кондитерских изделий. Оценивание работы, дегустация, подведение итогов творческой работы.

8. Песочное тесто. Ассортимент

Способы приготовления песочного теста. Основные свойства. Ассортимент изделий. Составления рецептур.

Практическая часть

- приготовления медового песочного теста
- приготовления шоколадного песочного теста

9. Приготовление торта "Медовик". Ассортимент

Историческая справка. Характеристика "Медовика", особенности приготовления. Техника безопасности.

Практическая часть

- Классический медовик
- Шоколадный медовик

10. Творческий проект "разработка тартов"

Характеристика тартов. Разработка рецептуры приготовления. Требования к качеству выпеченных изделий.

Практическая часть

Сочетание с различными кремами и начинками. Составления макетов и зарисовок готовых изделий.

11. Тарты. Ассортимент

Практическая часть. Приготовление изделий

- Тарт с малиновым муссом и шоколадом
- Тарт с франжипаном, карамелью и орехами

12. Кондитерские изделия из заварного теста

Характеристика, технология приготовления. Разработка рецептуры.

Практическая часть

- Пирожное кольцо с заварным кремом и декором
- Пирожное "Шу"

13. Приготовление пахлавы

Характеристики, историческая справка, рецептуры. Техника безопасности.

Практическая часть

- Турецкая пахлава

14. Печенье. Ассортимент

Характеристика и ассортимент печенья. Особенности приготовления и виды печенья. Составления рецептуры.

Практическая часть. Зарисовки десертов, приготовление десертов:

- Американское печенье
- Крекер
- Сэндвич печенье

15. Капкейки, кексы. Ассортимент

Характеристика и разновидности капкейков. Технология приготовления. Правила подачи, декор.

Практическая часть.

- Капкейки с облепиховым кули, крем чиз с облепихой
- Морковные капкейки с орехами, манговое кули, ванильный крем чиз

16. Пироги. Ассортимент

Разработка рецептур. Характеристика готовых изделий. Техника безопасности.

Практическая часть.

- Песочно-яблочный пирог с безе
- Морковно-тыквенный пирог
- Галета с абрикосами

17. Творческий проект

Разделение обучающихся на две команды. Составление макета и рецептуры кондитерского изделия по пройденному материалу. Поэтапность работы команд. Подготовка инвентаря и сырья для проекта. Приготовление кондитерских изделий. Оценивание работы, дегустация, подведение итогов творческой работы

18. Низкокалорийные десерты

Лекция о правильном питании, о пользе здоровой пищи. Технология приготовления низкокалорийных десертов. Характеристика готовых изделий.

Практическая часть.

- Меренговый рулет
- Низкокалорийный чизкейк
- Трайфлы
- Маковое пирожное

19. Кондитерские изделия из шоколада. Ассортимент

Характеристика различных видов шоколада. Особенности работы с шоколадом, техника темперирования. Этапы приготовления шоколадных масс. Приготовление различных видов конфет, батончиков.

Практическая часть.

- Конфеты трюфель не глазированный
- Корпусные конфеты
- Шоколадные батончики

20. Творческий проект "творческая разработка итоговой работы"

Учащийся, исходя из пройденного материала, выбирает тему и готовит технологическую разработку на итоговое занятие, прописывает разные техники кондитерского изделия, продумывает тематику и декор. После разработка оценивается преподавателем и утверждается для изготовления на итоговом занятии. Подготовка инвентаря и сырья для кондитерского изделия.

21. Резерв учебного времени

Резерв может быть использован для изучения наиболее сложных тем, изготовления творческих проектов, подготовки к конкурсным мероприятиям

22.Итоговое занятие

Проведения творческого итогового занятия. Приготовление кондитерских изделий на выбор обучающихся. Индивидуальное оценивание творческих проектов обучающихся. Приемка рабочих мест, дегустация готовых кондитерских изделий. Выводы и пожелания по пройденной программе "Творческий кондитер".

Примерное содержание занятия.

Порядок работы:

1. Вводный инструктаж до начала работы.
2. Особенности приготовления.
3. Беседа.
4. Распределение обязанностей.
5. Подбор продуктов, инвентаря, оборудования.
6. Практическое выполнение задания. Оформление.
7. Презентация готовой продукции.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения

Отслеживание результатов работы в течение года происходит на каждом занятии в форме беседы, бракеража готовых изделий, выставки работ, коллективной рефлексии.

После изучения каждой темы организуются выставки, что позволяет обучающемуся увидеть свою работу в сравнении с лучшими образцами.

В конце учебного года проводятся творческие испытания – изготовление выставочного отдельного изделия или коллективной композиции.

Основными формами подведения итогов реализации программы являются тестирование и самоанализ обучающимися своих достижений, применяемые в конце изучения наиболее важных тем. Оцениваются знания, умения и навыки обучающихся по 3-бальной системе: минимальной, общей, продвинутой уровни усвоения знаний и сформированности умений и навыков. Методы, средства и способы оценки:

1. мониторинг-показатель результата участия в конкурсах;
2. педагогические наблюдения;
3. анкетирование.

Оценочными материалами служат задания для обучающихся по стандартам WorldSkills.

Требования к уровню подготовленности обучающихся

В ходе освоения программы обучающиеся должны получить практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.

**Методическое обеспечение
1 год обучения**

№ п/п	Тема учебно-тематического плана	Формы занятий	Дидактические материалы, оснащение	Формы поведения итогов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	Теоретическое	Инструкции	Беседа
2.	Подготовка кондитерского сырья к производству	Лекционное Демонстрация трудовых приёмов	Сырьё: мука пшеничная, яйца куриные, крахмал, желатин, дрожжи, сода пищевая.	Беседа
3.	Классификация теста. Способы разрыхления теста	Теоретическое	Инструкции	Беседа
4.	Дрожжевое тесто. Ассортимент.	Беседа. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, дрожжи, повидло Инвентарь: скалки, ножи, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 1	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям. Самоанализ.
5.	Сдобное пресное тесто и изделия из него	Лекция. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, дрожжи, сметана, сахар, соль, творог. Инвентарь: скалки, ножи, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 2	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям. Коллективная рефлексия
6.	Пряничное тесто и изделия из него	Беседа. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, сода пищевая, смесь специй. Инвентарь: скалки, выемки различной формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 3	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям Коллективная рефлексия
7.	Песочное тесто и изделия из него	Лекция. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, маргарин, творог, шоколад. Инвентарь: скалки, выемки различной формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 4	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям Самоанализ.
8.	Бисквитное тесто и изделия из него	Беседа. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, сахар, наполнители. Инвентарь: взбивальные	Бракераж готовой продукции в соответствии с

			машины, различные формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 5	требованиями к кондитерским изделиям Самоанализ.
9.	Заварное тесто и изделия из него	Комбинированное занятие	Сырьё: мука пшеничная, яйца, масло сливочное, сыр. Инвентарь: сотейник, взбивальная машина, кондитерский мешок, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 6	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
10.	Слоеное тесто и изделия из него	Лекция. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, наполнители. Инвентарь: скалки, выемки различной формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 7	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
11.	Воздушное тесто и изделия из него	Беседа. Практическая работа	Сырьё: сахар-песок, яйца. Инвентарь: взбивальная машина, кондитерский мешок, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 8	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
12.	Украшение из сахарных мастик и марципана.	Лекция. Практическая работа	Сырьё: Мастика, марципан. Инвентарь: коврик силиконовый, снеки. Инструкция к проведению практической работы № 9	Коллективный анализ работ
13.	Украшения из шоколада.	Беседа. Практическая работа	Сырьё: Шоколад, глюкозный сироп. Инвентарь: коврик силиконовый, снеки. Инструкция к проведению практической работы № 10	Коллективный анализ работ
14.	Холодные десерты	Лекция. Практическая работа	Сырьё: ягоды свежемороженый, сливки, печенье песочное, желатин. Инвентарь: блендер, холодильная камера. Инструкция к проведению практической работы № 11	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
15.	Горячие десерты	Беседа. Практическая работа	Сырьё: сыр мягкий, ягоды свежемороженый, сливки, печенье песочное, шоколад. Инвентарь: блендер, холодильная камера, пароконвектомат. Инструкция к проведению практической работы № 12	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
16.	Итоговое занятие	Защита проектов, итоговая рефлексия		

Методическое обеспечение
2 год обучения

№ п/п	Тема учебно-тематического плана	Формы занятий	Дидактические материалы, оснащение	Формы поведения итогов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	Теоретическое	Инструкции	Беседа
2.	Подготовка кондитерского сырья к производству, подготовка инвентаря и рабочего места.	Лекционное Демонстрация трудовых приёмов	Сырьё: мука пшеничная, миндальная, яйца куриные, крахмал, желатин, дрожжи, сода пищевая, орехи, овощи, фрукты. Подготовка инвентаря и оборудования.	Беседа
3.	Бисквиты. Ассортимент	Лекция. Практическая работа	Инструкции	Беседа
4.	Сиропы. Ассортимент прослоек для кондитерских изделий.	Беседа. Практическая работа	Сырьё: кофе, молочные продукты, фруктовые пюре, шоколад, мука пшеничная, яйца, повидло, джем. Инвентарь: скалки, ножи, пароконвектомат, сотейники, плиты, холодильное оборудование. Инструкция к проведению практической работы.	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям. Самоанализ.
5.	Крема. Ассортимент.	Лекция. Практическая работа	Сырьё: сливки, молоко, мука пшеничная, яйца, сметана, сахар, соль, творог, масло сливочное, крахмал кукурузный, фруктовое пюре. Инвентарь: скалки, ножи, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям. Коллективная рефлексия
6.	Декор для кондитерских изделий. Ассортимент	Беседа. Практическая работа	Сырьё: шоколад, яйца, сахарная пудра, соль, мастика. Инвентарь: скалки, выемки различной формы, пароконвектомат, кондитерские насадки и мешки, силиконовые лопатки. Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям Коллективная рефлексия

7.	Творческий проект	Лекция. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, маргарин, творог, шоколад, яйца, разрыхлители, фрукты, орехи, фруктовые пюре. Инвентарь: скалки, выемки различной формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям Самоанализ.
8.	Песочное тесто. Ассортимент.	Беседа. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, мука миндальная, яйца, сахар, наполнители, сливочное масло, специи. Инвентарь: взбивальные машины, различные формы, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы № 5	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям Самоанализ.
9.	Приготовления торта "Медовик". Ассортимент.	Лекция. Практическая работа	Сырьё: мука пшеничная, яйца, масло сливочное, какао, мед, шоколад, разрыхлитель, молоко, крахмал кукурузный, ванилин. Инвентарь: сотейник, взбивальной машина, кондитерский мешок, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
10.	Творческий проект "разработка тартов"	Беседа. Теоретическая работа	Технологические карты, сборники рецептур. Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
11.	Тарты. Ассортимент	Лекция. Практическая работа	Сырьё: сахар-песок, сахарная пудра, яйца, мука пшеничная, миндальная, сливочное масло, разрыхлитель. Инвентарь: взбивальная машина, кондитерский мешок, пароконвектомат Инструкция к проведению практической работы.	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
12.	Кондитерские изделия из заварного теста.	Беседа. Практическая работа	Сырьё: Маргарин, сливочное масло, мука пшеничная, рисовая, соль, сливки, сыр Маскарпоне и творожный.	Коллективный анализ работ

			Инвентарь: коврик силиконовый, снеки, насадки кондитерские, мешки кондитерские Инструкция к проведению практической работы	
13.	Приготовления пахлавы	Лекция. Практическая работа	Сырье: Шоколад, глюкозный сироп, сливочное масло, орехи, мука пшеничная, сахар. Инвентарь: коврик силиконовый, ножи, блендер. Инструкция к проведению практической работы	Коллективный анализ работ
14.	Печенье. Ассортимент.	Беседа. Практическая работа	Сырье: ягоды свежемороженые, мука, кисломолочные продукты, шоколад, яйца, сливки, желатин, ванилин, масло сливочное. Инвентарь: блендер, миксер, духовой шкаф, ножи, скалки, кондитерские насадки, холодильная камера. Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
15.	Капкейки, кексы. Ассортимент.	Лекция. Практическая работа	Сырье: сыр мягкий, ягоды свежемороженые, сливки, мука пшеничная, яйца куриные, маргарин, какао, разрыхлитель, шоколад, ванилин, пюре фруктовое, морковь, орехи. Инвентарь: блендер, холодильная камера, пароконвектомат. Инструкция к проведению практической работы № 12	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям
16.	Пироги. Ассортимент	Беседа. Практическая работа	Сырье: ягоды свежемороженые, мука, кисломолочные продукты, шоколад, яйца, сливки, желатин, ванилин, масло сливочное. Инвентарь: блендер, миксер, духовой шкаф, ножи, скалки, кондитерские насадки, холодильная	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями к кондитерским изделиям

			камера. Инструкция к проведению практической работы	
17.	Творческий проект	Лекция. Практическая работа	Сырье: сыр мягкий, ягоды свежемороженые, сливки, мука пшеничная, яйца куриные, маргарин, какао, разрыхлитель, шоколад, ванилин, пюре фруктовое, морковь, орехи. Инвентарь: блендер, холодильная камера, пароконвектомат. Инструкция к проведению практической работы № 12	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями кондитерским изделиям
18.	Низкокалорийные кондитерские изделия.	Беседа. Практическая работа	Сырье: ягоды свежемороженые, пюре фруктовое, мука рисовая, кукурузная, кокосовая, гречневая, кисломолочные продукты, шоколад горький, яйца, желатин, пектин, ванилин, масло сливочное, масло кокосовое, растительное, оливковое. Инвентарь: блендер, миксер, духовой шкаф, ножи, скалки, кондитерские насадки, холодильная камера, стаканы, кондитерские мешки и насадки. Инструкция к проведению практической работы	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями кондитерским изделиям
19.	Кондитерские изделия из шоколада. Ассортимент.	Лекция. Практическая работа	Сырье: Шоколад 70%,54%, белый шоколад. Орехи, кокосовая стружка, ягоды свежемороженые, ореховые пасты, пюре фруктовое, пектин, желатин, сыр мягкий, ягоды, сахар. Инвентарь: блендер, холодильная камера, пароконвектомат. Инструкция к проведению практической работы.	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями кондитерским изделиям
20.	Творческий проект	Теоритическая работа	Зарисовка эскизов, составление технологических карт,	Проверка тех. карт в соответствии со

			тайминг, подготовка инвентаря, оборудования, сырья для приготовления кондитерских изделий.	сборником рецептур. Проверка зарисовок готового кондитерского изделия.
21.	Итоговое занятие	Беседа. Лекция. Практическая работа	Сырье: сыр мягкий, ягоды свежемороженые, сливки, мука пшеничная, рисовая, кукурузная, кукурузный крахмал, желатин, пектин, ореховые пасты, яйца куринные, маргарин, какао, разрыхлитель, шоколад, ванилин, пюре фруктовое, морковь, орехи. Инвентарь: блендер, холодильная камера, пароконвектомат. Инструкция к проведению практической работы № 12	Бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями кондитерским изделиям

Библиографический список

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 304 с.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях: - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 112 с.
3. Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка: [перевод с английского] / Джейми Оливер. — Москва: Издательство «Э», 2016. — 96 с. : ил. — (Джейми и друзья)
4. Пуаре Поль, 107 диковинных рецептов от Поля Пуара/Пер с франц. А.А Брядинской. М.:Этерна,2018-256с: ил.
5. Хромеенков В.М., Оборудование хлебопекарного производства, - М. Издательский центр «Академия», 2011 –368 с.
6. Цыганова Т.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2007 - 448 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 –64 с.
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –80 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.
5. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 288 с.
6. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
7. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80 с.
8. Цыганова Т.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2007 - 448 с.

Интернет источники

1. Журнал «Питание и общество» Гастрономъ. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/recipe>. (Дата обращения 05.09.2021)
2. Pitportal. Все для общепита России. [Электронный ресурс]. URL: <https://www1.fips.ru>. (Дата обращения 10.09.2019)
3. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс]. URL:<http://pelmen4eg.ru> - (Дата обращения 05.09.2021)
4. Гастрономъ. Гастрономъ. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/recipe>. (Дата обращения 10.09.2020)