

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кособродский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Современные технологии
в приготовлении и декорировании кондитерских изделий

р.п. Красный октябрь
2017 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчик:

Макарова Наталья Сергеевна, преподаватель предметов профессионального цикла ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Рассмотрено и рекомендовано к применению на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Председатель МК ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

 Макарова Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. Паспорт дополнительной профессиональной образовательной программы

ОП.11 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и на основании компетенций WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения данной профессиональной программы обучающийся должен уметь:

- отделявать поверхность готовых хлебобулочных изделий
- использовать современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
- использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);
- использовать современные приемы в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
- творчески подходить к выполнению полученного задания;
- использовать композиционные приемы для создания композиций;
- использовать различные способы и приемы лепки;
- подбирать цветовые сочетания отделочных полуфабрикатов при оформлении кондитерских изделий
- применять полученные знания в практической деятельности.

В результате освоения данной профессиональной программы обучающийся должен

знать:

- современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
- современные направления в оформлении кондитерских изделий (арт – декор).
- знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);

- технологию современных приемов в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
- приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- основы конструктивного построения в рисунке;
- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объём образовательной нагрузки | 42 |
| Самостоятельная работа | 6 |
| Всего занятий | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 22 |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание дополнительной профессиональной образовательной программы
«Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы слушателя | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Тема 1.1. Пищевые добавки – основа современной пищевой промышленности | <i>Содержание учебного материала</i> | 2 | |
| | Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Характеристика, применение. | 2 | 1 |
| | Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продукта. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания. | | |
| Тема 1.2. Современные тенденции в технологии приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий | <i>Содержание учебного материала</i> | 6 | |
| | Кондитерские смеси и концентраты для выпечки. Ассортимент, классификация. Особенности применения. Особенности использования студнеобразователей в производстве тортов и пирожных. Эффективность применения эмульгаторов и стабилизаторов. Характеристика нового дополнительного сырья в кондитерском производстве. Использование сухих смесей для крема. | 6 | 2 |
| | Продукция кондитерской фирмы ООО «Неос Ингредиенс». Характеристика, свойства, применение. Применение декора, как одного из составляющих современных кондитерских изделий. Использование гелей, глазури, марципановой массы. Вкусообразующие вещества, ассортимент, качественные показатели. | | |
| Тема 1.3 Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном и кондитерском производстве. | <i>Содержание учебного материала</i> | 2 | |
| | Ознакомление с оборудованием фирмы «Мадекор»: аэрографы, пищевые плоттеры. Особенность, принцип работы. Характеристика машин для подготовки и приготовления полуфабрикатов кондитерского производства зарубежных фирм. Пекарские шкафы, использование. | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | <i>Тематика лабораторных и практических работ</i> | 22 | |
| | Технологический процесс приготовления украшений из сахарной пасты, мастики в ассортименте, декорирование поверхности. | | |
| | Выполнение украшений из овощей и фруктов. | | |
| | Выполнение украшений из карамели, изомальта. | | |
| | Техника нанесения рисунка на столовую посуду. Фламбирование. | | |
| | Технологический процесс приготовления гляссажа, зеркальной глазури. | | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 6 | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу | | |
| Консультации Темы консультаций: Пищевые добавки – основа современной пищевой промышленности. Современные тенденции в технологии приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий. Оборудование и инвентарь, используемое в современном хлебопекарном и кондитерском производстве. | | 2 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 | |
| Всего | | 42 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дополнительной образовательной профессиональной программы требует наличия учебного кабинета «Технология изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т.д.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М., издательский центр Академия, 2009 г., 304 стр.

В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Издательство: Академия, 2010 год, 432 стр.

З.П. Матюхина, Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов Издательство: Проф-ОбрИздат, 2001 г., 272 стр.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Л.Г. Шатун, Кулинария, Издательство: Академия, 2008 год, 320 стр

Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария. Учеб. пособие. Издательство: Академия 2000 год, 336 стр.

С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина Кулинарная характеристика блюд. Учеб. пособие, Издательство: Академия 2006 год, 192 стр.

З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2000 год, 256 стр.

В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2008 год, 288 стр.

В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Издательство: Академия, 2010 год, 432 стр.

2. Интернет-ресурс

1. Сайт информационно-аналитического центра кондитерской промышленности «Информ кондитер»
<http://www.conditer.ru/>
2. Сайт кондитерского холдинга «Объединенные кондитеры»
<http://www.uniconf.ru/>
3. Сайт организации «Русский кондитер»
<http://www.ruskonditer.ru/>
4. Сайт кондитерского объединения «КОНФЭШН»
<http://www.confashion.ru/ru/index.shtml>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий. По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Уметь | |
| отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | Практическая работа, лабораторная работа |
| использовать современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки); | Практическая работа |
| использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница); | Лабораторная работа, контрольная работа, тестирование |
| использовать современные приемы в приготовлении и оформлении кондитерских изделий; | Практическая работа, самостоятельная работа |
| творчески подходить к выполнению полученного задания; | Практическая работа, контрольная работа |
| использовать композиционные приемы для создания композиций; | Практическая работа, творческие работы |
| подбирать цветовые сочетания отделочных полуфабрикатов при оформлении | Практическая работа, творческие работы |

| | |
|--|---|
| кондитерских изделий | |
| применять полученные знания в практической деятельности. | Практическая работа, |
| использовать различные способы и приемы лепки; | Практическая работа |
| знать: | |
| современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки); | Контрольная работа, тестирование, устный опрос |
| современные направления в оформлении кондитерских изделий (арт – декор). | Контрольная работа, устный опрос, написание рефератов |
| знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница); | Практическая работа, контрольная работа, тестирование |
| технологии современных приемов в приготовлении и оформлении кондитерских изделий | Лабораторная работа, контрольная работа, устный опрос |
| приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен; | Практическая работа |
| основы конструктивного построения в рисунке; | Практическая работа |
| о значении полученных умений и навыков в практической деятельности. | Практическая работа, тестирование |