

Департамент образования города Москвы

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение города Москвы  
*«Московский образовательный комплекс имени Виктора  
Талалихина»*  
(ГАПОУ МОК им. В. Талалихина)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПЦК Андонова Н.И.  
Протокол № 5 от «16» февраля 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ МОК им. В. Талалихина  
В.Л. Поляков  
2017г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

объединения дополнительного образования

*ФАНТАЗИЙНЫЕ ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ*

*Ознакомительный уровень*

Направленность программы:

техническая

Возраст обучающихся: 14-25 лет

Срок реализации программы: 36 часа

Автор-составитель программы:

Шафинская Елена Евгеньевна,  
педагог дополнительного образования

Москва

2017

## Пояснительная записка

Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского *desservir* (убирать со стола). Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Правда, непонятно, считать ли десертом жевательную резинку. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь. 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. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия.

**Целью программы является:** формирование теоретических и практических, навыков кондитерского дела; расширение знаний обучающихся о способах приготовления различных видов десерта и приёмов декорирования отделочными полуфабрикатами.

### **Задачи программы:**

#### *задачи в обучении:*

- 1.Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.
- 2.Знакомство с новыми технологиями в кондитерском производстве при приготовлении десертов.
- 3.Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

#### *задачи в развитии:*

- 1.Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся.
- 2.Формирование творческих способностей будущего специалиста.
- 3.Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
- 4.Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

#### *задачи в воспитании:*

- 1.Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

### **Отличительные особенности (новизна) программы**

В процессе обучения воспитанники не только знакомятся с современными способами приготовления десертов и приёмами декорирования, но и практически применяют полученные знания.

**Категория обучающихся по программе:** программа предназначена для работы с обучающимися в возрасте 14-25 лет.

**Срок реализации программы:** программа рассчитана на 36 часа.

### **Формы и режим занятий:**

форма обучения - групповая,

режим обучения - 3 часа в неделю.

### **Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:**

*Программные требования к знаниям:*

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья (продуктов), необходимого для приготовления холодных, горячих десерты и напитков;
- характеристику основных видов теста, соусов, глазурей, сухих смесей промышленного производства, применяемых для приготовления холодных и горячих десертов;
- ассортимент холодных , горячих десерты и напитков;
- методы приготовления холодных , горячих десерты и напитков;
- температурный режим и правила приготовления холодных , горячих десерты и напитков;
- правила проведения бракеража;
- возможные виды дефектов десертов и способы их устранения;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных , горячих десерты и напитков;
- правила хранения готовых основных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления холодных , горячих десерты и напитков;
- правила их безопасного использования;
- Местный ассортимент продуктов питания.
- Фирменная рецептура.
- Технология приготовления холодных , горячих десерты и напитков;.
- Способы монтажа элементов декора.
- Способы и приемы декорирования тарелки, фужеров.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие сырья (продуктов) технологическим требованиям к приготовлению холодных , горячих десерты и напитков;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении холодных , горячих десерты и напитков;
- выбирать рациональные методы приготовления холодных , горячих десерты и напитков;
- приготавливать холодные , горячие десерты и напитки.;

- порционировать и оформлять холодные , горячие десерты и напитки.
- хранить готовые холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности пищевой продукции
- Соблюдать последовательность операций при приготовлении холодных , горячих десерты и напитков;
- Владеть технологией приготовления холодных , горячих десерты и напитков;
- Оценивать качества готовых десертов, напитков и их отпуск.
- Определять степень готовности десертов и напитков.
- Применять пищевые добавки и красители.
- Оформлять десерты фруктами и ягодами, живыми цветами.
- Владеть способами монтажа (техника соединения) элементов декора.

**По окончании программы:**

**обучающийся должен иметь практический опыт:** готовить и оформлять холодные, горячие десерты и напитки.

**Механизм выявления образовательных результатов программы:**

*Формы и режим контроля:*

- входной контроль (тестирование);
- текущий контроль-практическое выполнение заданий;
- промежуточный контроль-практическое выполнение заданий;
- итоговый контроль-приготовление кондитерских изделий.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*Учебно-тематический план*

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	3	3		Тестирование
2.	Раздел 1. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	12			Приготовление холодных десертов.
2.1.	Приготовление холодных десертов с фруктами.			6	
2.2.	Приготовление холодных десертов на основе сыра.			6	
3.	Раздел 2. Приготовление и оформление горячих десертов.	12			Приготовление горячих десертов.
3.1.	Приготовление горячих десертов на основе сыра.			6	
3.2.	Приготовление горячих десертов с фруктами.			6	
4	Раздел 3. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	6			Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.
4.1	Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.			3	
4.2	Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.			3	
5	Итоговое занятие (зачет)	3		3	
Итого:		36	3	33	

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Вводное занятие

Цели, задачи объединения. История кондитерского искусства. Состояние и перспективы развития кондитерского производства в современных условиях. Классификация кондитерской продукции. Нормативная и материально-техническая база (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского производства. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в предприятиях общественного питания: понятие, структура, особенность, краткую характеристику сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.

### **РАЗДЕЛ 1. Раздел 1. Приготовление и оформление холодных десертов.**

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

Практика:

Приготовление и оформление холодных десертов.

### **РАЗДЕЛ 2. Приготовление и оформление горячих десертов.**

Теория: Ассортимент горячих десертов. Правила организации рабочего места для приготовления горячих десертов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих десертов. Методы приготовления горячих десертов. Технология и правила приготовления горячих десертов. Показатели готовности и требования к качеству горячих десертов. Порционирование, сервировка и варианты оформления горячих десертов. Возможные виды горячих десертов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных горячих десертов.

Практика:

Приготовление и оформление горячих десертов.

### **РАЗДЕЛ 3. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.**

Теория: Ассортимент горячих и холодных напитков. Правила организации рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков.. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих и холодных напитков.. Методы приготовления горячих и холодных напитков.. Технология и правила приготовления горячих и холодных напитков.. Показатели готовности и требования к качеству горячих и холодных напитков.. Порционирование, сервировка и варианты оформления горячих и холодных напитков.. Возможные виды горячих и холодных напитков. и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных горячих и холодных напитков.

Практика:

Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.

### **Методическое обеспечение программы**

<i>Название учебного раздела (учебной темы)</i>	<i>Название и форма методического материала</i>
Раздел 1. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
Раздел 2. Приготовление и оформление горячих	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по

десертов.	выполнению заданий.
Раздел 3. Приготовление и оформление кондитерских изделий карамелью.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
Раздел 3. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков.	Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.

### **Методические особенности реализации программы**

#### *Учебная деятельность*

Методы обучения: практический, наглядный.

Методики / технологии обучения:

Формы учебной работы: самостоятельная работа, индивидуальная работа, работа в группе.

#### *Воспитывающая деятельность*

Содержательные направления воспитательной работы: Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат, работать в команде.

*Методы воспитания:* методы убеждения, упражнений, оценки и самооценки.

*Методики / технологии воспитания:* познавательная и трудовая деятельность.

#### *Развивающая деятельность*

Содержательные направления развивающей деятельности: Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся. Формирование творческих способностей будущего специалиста. Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

Методы развития: практический, словесный, наглядный.

Методики / технологии развития:

#### **Материально-техническое обеспечение программы**

Реализация программы предполагает наличие:

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

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства и рабочих мест кабинета:

-рабочие места на 10-12 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 10-12 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение:

весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, ложка нузетка, нож карбовочный, нож для удаления

сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп), столовая посуда;

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.: Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2006г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.

Дополнительные источники:

5. Учебное пособие: Кондитер О.В. Шамкунь.\_ Соврем. Шк.,2006.
6. Профессиональные журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.
7. Интернет-ресурсы: сайты  
-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;  
-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;  
-<http://www.restoran.ru>;  
-<http://www.povarenok.ru>  
-<http://www.frio.ru> и другие