



**Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение города Москвы  
«Московский образовательный комплекс имени  
Виктора Талалихина»**

РАССМОТРЕНО  
Педагогический совет  
Протокол № 9 от 18.05.2017г.

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**объединения дополнительного образования**  
**«ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»**

*Ознакомительный уровень*

Направленность программы: техническая

Возраст обучающихся: 15-25 лет

Срок реализации программы: 36 часов

Автор-составитель программы:  
Бубнова Инна Анатольевна,  
педагог дополнительного образования

Москва  
2017

### **Пояснительная записка**

Когда мы слышим слово «Торт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, торт – 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 кондитерских изделий 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 15-25 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 эксклюзивных тортов и пирожных;
- характеристику основных видов теста, соусов, глазурей, сухих смесей промышленного производства, применяемых для приготовления эксклюзивных тортов и пирожных;
- ассортимент холодных, эксклюзивных тортов и пирожных;
- методы приготовления эксклюзивных тортов и пирожных;
- температурный режим и правила приготовления эксклюзивных тортов и пирожных;
- правила проведения бракеража;
- возможные виды дефектов эксклюзивных тортов и пирожных и способы их устранения;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи эксклюзивных тортов и пирожных;
- правила хранения готовых основных эксклюзивных тортов и пирожных;;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении эксклюзивных тортов и пирожных;
- 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 эксклюзивных тортов и пирожных;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться при приготовлении эксклюзивных тортов и пирожных;
- выбирать рациональные методы приготовления эксклюзивных тортов и пирожных;
- приготавливать эксклюзивных тортов и пирожных;
- порционировать и оформлять эксклюзивных тортов и пирожных;
- хранить готовые холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности пищевой продукции
- Соблюдать последовательность операций при приготовлении эксклюзивных тортов и пирожных;

- Владеть технологией приготовления эксклюзивных тортов и пирожных;
- Оценивать качества готовых эксклюзивных тортов и пирожных и их отпуск.
- Определять степень готовности эксклюзивных тортов и пирожных.
- 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:**

иметь практический опыт:

- готовить и оформлять эксклюзивных тортов и пирожных;

**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

| №<br>п/п | Названия разделов и тем                                    | Количество часов |        |          | Формы<br>аттестации /<br>контроля |
|----------|------------------------------------------------------------|------------------|--------|----------|-----------------------------------|
|          |                                                            | всего            | теория | практика |                                   |
| 1.       | Вводное занятие                                            | 3                |        | 3        | Тестирование                      |
| 2.       | Раздел1. Приготовление и оформление эксклюзивных пирожных. | 12               |        |          |                                   |
| 3.       | Приготовление муссовых пирожных с фруктовыми массами.      |                  |        | 6        |                                   |
| 4.       | Приготовление пирожных на основе сыра.                     |                  |        | 6        |                                   |
| 5.       | Раздел 2. Приготовление муссовых эксклюзивных пирожных.    | 12               |        |          |                                   |
| 6.       | Приготовление муссовых пирожных на основе шоколада.        |                  |        | 6        |                                   |
| 7.       | Приготовление муссовых пирожных с фруктами.                |                  |        | 6        |                                   |
| 8.       | Раздел3. Приготовление и оформление эксклюзивных тортов.   | 6                |        |          |                                   |
| 9.       | Приготовление и оформление эксклюзивных тортов.            |                  |        | 3        |                                   |
| 10.      | Приготовление и оформление эксклюзивных тортов.            |                  |        | 3        |                                   |
| 11.      | Итоговое занятие                                           | 3                |        | 3        |                                   |
| Итого:   |                                                            | 36               |        | 36       |                                   |

## 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. Приготовление и оформление эксклюзивных пирожных.

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

#### Практика:

Приготовление и оформление эксклюзивных пирожных.

#### Раздел 2. Приготовление муссовых эксклюзивных пирожных.

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

#### Практика:

Приготовление и оформление муссовых пирожных.

#### Раздел 3. Приготовление и оформление эксклюзивных тортов.

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

#### Практика:

Приготовление и оформление. Возможные виды горячих и холодных напитков. и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных 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 эксклюзивных пирожных. | Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. |
| Раздел 2. Приготовление                                     | Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборник рецептур кондитерских изделий, инструкции по                     |

|                                                           |                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| муссовых эксклюзивных пирожных.                           | выполнению заданий.                                                                                                                     |
| Раздел 3. Приготовление и оформление эксклюзивных тортов. | 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:

весомизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, ложка нузетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевинки из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотеиники, 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.\_ Современ. 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