



Авторская образовательная программа по курсу «Повар-кондитер»
" Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»"
(наименование образовательной организации)

на 2019 - 2020 год

г. 2019

"01" февраля 2019 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Авторская образовательная программа по курсу " Повар-кондитер " Общества с Ограниченной ответственностью « БОСТОН » (далее - "Программа" и "Организация") на 2019 - 2020 годы определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.
- 1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 1.3. Внеурочная деятельность организуется для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии в рестораны и производственные цеха города и т.д.
- 1.4. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.
- 1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к основной (дополнительной) образовательной программе по профессии " Повар-кондитер " без присвоения разряда.

II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов рабочих профессий.

2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы на кухне.

2.3. Задачи Программы: реализация процесса приготовления десертов в организациях общественного питания.

2.4. Пояснительная записка

Курс «Повар-кондитер» направлен на изучение практических и теоретических положений приготовления десертов и теста, а также обслуживания потребителей организаций общественного питания. Выполнять работу связанную с заготовкой и хранением продуктов питания, типом и классом организации общественного питания. Приготовление десертов и выпечки для гостей на цехах, их правильное оформление и украшение. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное, холодильное и тепловое оборудование в процессе приготовления. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по приготовлению десертов и выпечки, в том числе с изучением современных стилей оформления десертов, даёт технологию приготовления, а так же рецептуры для бисквитов и теста. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Также освоить базовые принципы приготовления десертов и выпечки в разных организациях общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Программа предусматривает проведение семинарских и практических занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:

- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
- подготовка к внутреннему тестированию;

III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	Введение в должность повар-кондитер: -типы предприятий общественного питания -виды предприятий пищевого (кондитерского) производства -требования законодательства РФ при создании малого предприятия кондитерского производства.	3,7	3,7	2,5	0,5
2	Основное сырье: - мука и ее качество (сортность, влажность, содержание клейковины) - виды и сорта муки. Типы муки. - яйца и яичные продукты в кондитерском производстве. - сахар, крахмал, специи и пр.	3,7	3,7	2,5	0,4
3	Технология приготовления бисквитного полуфабриката: - основные виды бисквитов - бисквит буше. Изготовление бисквитного рулета. Рецепты изделий - бисквит с подогревом. Генуэзский бисквит. Рецепт торта "черный лес" -масляный бисквит. Изготовление кексовой продукции. Капкейки, маффины.	3,7	3,7	2,5	0,2
4	Технология приготовления теста (Часть 1) : - дрожжевое тесто. Виды дрожжей, особенности работы. - сдобное и несдобное дрожжевое тесто. Авторские рецепты дрожжевого теста для пирогов, пирожков, рулетов и пр.	3,7	3,7	2,5	0,2
5	Технология приготовления теста (часть 2). - песочное тесто. Особенности технологии. Изготовление фигурного печенья. Пирожные корзиночки с кремом. - ароматизированное песочное тесто. Печенье курабье бакинское. - тесто на сгущенном молоке. Торт "молочная девочка"	3,7	3,7	2,5	0,2
6	Нормативное сопровождение деятельности: - Работа с технологическими картами национальных стандартов; - Работа с калькуляционными картами просчет стоимости; - Инвентаризация; - Расчет себестоимости	3,7	3,7	2,5	1
7	Сахаристые кондитерские изделия. конфеты (трюфель, карамель), шоколадные изделия, мармелад, зефир. - желе, муссы, евроторты - восточные сладости. Пахлава, халва, лукум и др.	3,7	3,7	2,5	0

8	Отделочные полуфабрикаты: - Кремы, муссы, посыпки - Кремы : масляные, заварные, сливки растительные и животные, крем для торта «Прага» - Стабилизаторы, загустители	3,7	3,7	2,5	0
9	Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий: - Технология приготовления безе и муссов. - Шоколад и шоколадная глазурь. Шоколад для декора и покрытия. Глазури шоколадные и кондитерские. - Candy — bar - Съедобные фотопечати, шокотрансферная печать, аэрография. - Оформление живыми цветами, фруктами, ягодами. Глазурование. - Оформление мастикой и марципаном. Карамель. Велюр	3,7	3,7	2,5	0
	Производственная практика	60			
	Аттестация	3,7	35,8	0	2,5
	Итого:	97	46,4	22,5	2,5

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессиональное тестирование:

4.1. Вопросы для оценки качества освоения дисциплины.

1. Вспомогательными видами сырья являются?
2. Инвентаризация – это...?
3. Как можно избежать отрицательных результатов инвентаризации?
4. На предприятиях общественного питания запрещается?
5. Ответственность за пожарную безопасность на объекте несет
6. К общим средствам защиты от поражения током относятся?
7. Максимально-высокая температура деятельности дрожжей?
8. Биологический способ разрыхления теста характерен для...?
9. Приготовление дрожжевого теста опарным способом, последовательность?
10. Дрожжевое тесто хранят при температуре от 2 до 6°C в течение...?
11. Химический способ разрыхления теста характерен для...?

V. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Блины, блинчики, оладьи и другие изделия из теста. - Москва: Наука, 2013. - 512 с.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Academia, 2015. - 384 с.
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 833 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 688 с.
5. Восточная кухня. Блюда из птицы. Блюда и изделия из теста. - Москва: СПб. [и др.] : Питер, 2013. - 122 с.
6. Гайкова, Мария Кондитерские изделия / Мария Гайкова. - М.: Освета, 2013. - 302 с.
7. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Academia, 2014. - 267 с.
8. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник / С.В. Ермилова. - М.: Academia, 2014. - 336 с.
9. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова. - М.: Академия (Academia),

2014. - 164 с.

10. Ермилова, Светлана Владимировна Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник / Ермилова Светлана Владимировна. - М.: Академия (Academia), 2017. - 133 с.

11. Ермилова, Светлана Владимировна Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ермилова Светлана Владимировна. - М.: Академия (Academia), 2015. - 783 с.

12. Информационная поддержка жизненного цикла изделий машиностроения. Принципы, системы и технологии CALS/ИПИ / А.Н. Ковшов и др. - М.: Academia, 2014. - 304 с.

13. Кондитерские изделия. - М.: Техника, 2018. - 250 с.

14. Корячкина, Светлана Яковлевна Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Корячкина Светлана Яковлевна. - М.: Гиорд, 2016. - 466 с.

15. Маслов, Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий / Н.Н. Маслов. - М.: Гиппократ, 2018. - 264 с.

16. Мэнли, Дункан Мучные кондитерские изделия / Дункан Мэнли. - М.: Профессия, 2013. - 560 с.

17. Соколова, Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ / Е.И. Соколова. - Москва: Наука, 2017. - 327 с.