

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТИХОРЕЦКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18
ПОСЕЛКА ПАРКОВОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТИХОРЕЦКИЙ РАЙОН ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ПАВЛА ФЕДОТОВИЧА ГОЛОВКО

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
МБОУ СОШ № 18 пос. Паркового
от 30.08.2019г. протокол №1



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ №18
пос. Паркового
Т.П. Власова
30.08.2019 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

СОЦИАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Поварское и кондитерское дело» (WorldSkills Russia)

Уровень программы: базовый

Срок реализации программы: 1 год (204 часа)

Возрастная категория: от 13-16 лет

Вид программы: авторская

Разработчик программы:
Моргун Н.В.

пос. Парковый 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа WorldSkills Russia разработана с учетом требований международного профессионального стандарта, компетенции – «Кондитерское дело».

Целью рабочей программы WorldSkills Russia является - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом. Для реализации рабочей программы WorldSkills Russia.

Описание компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер - это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий.

Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.

Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны иметь годы тренировок, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты.

Актуальность данной программы состоит в том, что она направлена на получение обучающимися знаний в области технологий пищевой промышленности. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

Кондитер должен уметь работать экономно и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывать о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.

Новизна программы - выполняемые учебные работы способствуют формированию практических умений и навыков, и творческой деятельности обучающихся, принятию оптимальных решений при выполнении действий по созданию пищевых продуктов.

Адресат программы.

Программа предназначена для школьников от 13-16 лет, рекомендованных образовательной организацией для участия в конкурсе WorldSkills Russia и

нацелена на достижение критериев, установленных техническими требованиями к компетенции «Кондитерское дело».

Форма обучения - очная

Режим занятий.

Программа относится к базовому уровню и рассчитана на 204 часа аудиторного обучения. Занятия проводятся в групповой форме.

Цели и задачи программы

Целью данного курса является изучить основные приемы и действия при изготовлении кулинарных изделий

Программа состоит из пяти модулей:

Модуль А - Подготовка рабочего места, работа;

Модуль В - Моделирование;

Модуль С - Шоколадные конфеты;

Модуль D - Торты Антреме, гато

Модуль Е - Миниатюры, птифуры, выпечка.

Задачи программы:

- развитие интереса к профессии;
- развитие творческого и креативного мышления

Цели занятий:

Обучающие:

- научить готовить инструменты и оборудование
- научить планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени рационально использовать сырье
- научить создавать изделия из карамели, марципана, шоколада, теста

Метапредметные:

- развивать логику, креативное мышление, творческие способности;
- развивать умение анализировать и обобщать полученные знания;
- развивать внимание, анализировать результаты выполненной деятельности;

Личностные:

- воспитывать интерес к творчеству и личностные качества;
- воспитывать познавательный интерес;
- воспитывать интерес к новым технологиям.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Модуль А. Подготовка рабочего места	
- История WorldSkills Russia; - Ознакомление с техническим описанием. Конкурсное задание; - Правила проведения чемпионата; - Разработка портфолио. Его составляющие; - Техника безопасности; - Санитарные нормы	12 часов
Модуль В. Моделирование (из различных материалов)	
- Лепка предметов из марципана; - Работа с пастилантом;	36 часов

- Работа с нугатином	
Модуль С. Шоколадные конфеты	
- Техника темперирования шоколада; - Ганаш. Изготовление и использование; - Изготовление шоколадных фигурок; - Приготовление начинок для конфет; - Изготовление конфет	42 часа
Модуль D. Торты Антреме, гато	
- Приготовление пирогов; - Приготовление бисквита; - Приготовление гато; - Приготовление кремов; - Приготовление желе; - Приготовление мусса; - Приготовление пралине; - Приготовление мармелада; - Приготовление конфитюр; - Приготовление фруктового и ягодного пюре; - Приготовление сиропа; - Приготовление зеркальной глазури- гляссаж; - Роспись глазурью	66 часов
Модуль E. Миниатюры, птифуры, выпечка	
- Приготовление выпечки из слоеного теста; - Приготовление выпечки из дрожжевого теста; - Приготовление выпечки из песочного теста; - Приготовление выпечки из заварного теста	48 часов

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль А. Подготовка рабочего места	
- История WorldSkills Russia; - Ознакомление с техническим описанием. Конкурсное задание; - Правила проведения чемпионата; - Разработка портфолио. Его составляющие; - Техника безопасности; - Санитарные нормы. <i>Домашнее задание</i> Проанализировать ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования. Создать портфолио для клиентов, включая изображения продукции и технологию приготовления.	12 часов
Модуль В. Моделирование (из различных материалов)	
- Лепка предметов из марципана; - Лепка фруктов из марципана;	36 часов

<ul style="list-style-type: none"> - Лепка животных из марципана; - Работа с пастилантом; - Работа с нугатином; - Карамель изомальт. Техника окрашивания; - Карамель изомальт. Техника выдувания; - Карамель изомальт. Техника – литье; - Карамель изомальт. Техника- растягивание. <p><i>Домашнее задание</i> -Изготовить вручную две идентичные фигуры (из пластилина) на заданную тему.</p> <p><i>Специальные условия</i> -Фигуры идентичных по весу, форме, цвету. -Каждая фигура должна весить не более 80гр. -Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками -Допускается использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования.</p>	
Модуль С. Шоколадные конфеты	
<ul style="list-style-type: none"> - Техника темперирования шоколада; - Работа с темным кувертюром; - Работа с молочным кувертюром; - Работа с белым кувертюром; - Ганаш. Изготовление и использование; - Изготовление шоколадных фигурок; - Приготовление начинок для шоколадных конфет; - Изготовление корпусных конфет; - Изготовление диетических батончиков; - Изготовление трюфелей; - Изготовление конфет нарезных; - Техника окрашивания шоколадных конфет. <p><i>Домашнее задание</i> Подбор начинок для конфет</p>	42 часов
Модуль D. Торты Антреме, гато	
<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление пирогов; - Приготовление бисквита шоколадного; - Приготовление бисквита миндального; - Приготовление гато; - Приготовление кремов для кондитерских изделий; - Приготовление желе; - Приготовление мусса шоколадного; - Приготовление мусса фруктового; - Приготовление пралине; - Приготовление мармелада; 	66 часа

<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление конфитюр; - Приготовление фруктового и ягодного пюре; - Приготовление инвертного сиропа; - Приготовление зеркальной глазури- гляссаж; - Роспись королевской глазурью; - Приготовление торта бисквитно-кремового. Декорирование; - Сухие торты; - Приготовление шоколадного Антреме; - Приготовление фруктового Антреме; <p><i>Домашнее задание</i> Подготовить ассортимент, тортов, десертов.</p> <p><i>Специальные условия</i> Изготовление: на основе бисквитного п/ф Обязательные продукты: фруктовые или ягодные пюре Оформление: роспись королевской глазурью Все элементы оформления должны быть съедобными.</p>	
Модуль Е. Миниатюры, птифуры, выпечка	
<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление выпечки из слоеного теста; - Приготовление выпечки из дрожжевого теста; - Приготовление выпечки из песочного теста; - Приготовление выпечки из заварного теста; - Приготовление крустиланта шоколадного; - Приготовление печенья «сабле»; - Приготовление фруктового суфле; - Приготовление заварного пирожного «шу»; - Приготовление порционных тортов; - Приготовление теплого десерта на тарелке; - Приготовление соуса к десерту на тарелке; - Приготовление холодного десерта в верринах; - Происхождение и разнообразие птифур. Приготовление. <p><i>Домашнее задание</i> Подготовить ассортимент начинок для выпечки, ассортимент птифур.</p> <p><i>Специальные условия</i> Масса одного изделия должна быть 20 -30 гр. с украшением. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 3 различные типа (пирожные, печенья и т.д.) при изготовлении необходимо использовать 3 ингредиента: пюре фруктовое или ягодное, мука миндальная, шоколад (белый, молочный, горький)</p>	<p>48 часов</p>

Планируемые результаты

Модуль А. Организация работы:

уметь:

- подготовить инструменты и оборудование
- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени рационально использовать сырье

знать и понимать:

- основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
- использование различных техник при обработке сырья
- ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
- сочетания цветов, вкусов и текстур
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

Модуль В. Моделирование из различных материалов

уметь:

- Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование; работать с пастиллажем, нугатином и т.д.
- Использовать красители при работе с карамелью
- Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы
- Работать эффективно в пределах отведенного времени
- Изготавливать изделия заданного размера
- Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.) -Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера
- Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан
- Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д.
- Создавать творческие, гармоничные фигурки
- Эффектно представлять изделия
- Украшать изделия айсингом и шоколадом

знать и понимать:

- Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров.
- Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр.
- Хранение и способы презентации миниатюр.

Модуль С. Кондитерские изделия и шоколад

уметь:

- Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения
- Работать с темным, молочным и белым кувертюром
- Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки

- Изготавливать и использовать ганаш
- Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи
- Презентовать свои шоколадные изделия
- Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности

- Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.
- Производить конфеты нужного веса и размера

знать и понимать:

- Ассортимент шоколада и кондитерских изделий
- Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом
- Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции.
- Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями.

Модуль D. Торты Антреме, гато

уметь:

- Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений

- Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации

- Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.

- Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями

- Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.

- Комбинировать вкус, текстуру и цвет

- Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания

знать и понимать:

- Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме

- Методы приготовления, хранения и подачи

- Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме.

- Особенности национальных традиций.

Модуль E. Холодные и горячие десерты (миниатюры, птифуры, выпечка)

уметь:

- Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества

- Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно

знать и понимать:

- Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их

изготовление -Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость.

-Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями

- Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п.

-Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации рабочей программы Worldskills Russia предусматривается оборудование и материалы.

Оборудование: производственные столы, тепловое оборудование (Плита электрическая, пароконвектомат); весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические), холодильное оборудование (бытовой холодильник), производственный инвентарь и инструменты.

Материалы: китель, брюки, белый фартук, посудное полотенце, поварской колпак, рабочие туфли с закрытым передом.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. - Воронеж: Воронеж. гос. технол. академ., 1999. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. - Спб.: ГИОРД, 2004. - 560
2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 302 с.
3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. - М.: ДеЛи, 2000. - 448 с.: ил.

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета
протокол №1 от 30.08.2019г.
руководитель методсовета

_____ Н.А.Беляева

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УМР
_____ О.В.Мирошниченко