

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
«Современные десерты»

Заведующий
по учебно-методической работе
И.И. Гаврилова Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли

О.А.

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данный курс подходит, как для новичков, так и для кондитеров с опытом, курс построен на современных европейских технологиях производства кондитерских изделий которые применяются, как на домашней, так и на профессиональной кухне.

Курс идеально подойдет для повышения квалификации профессиональных кондитеров. И создания десертной карты в кафе или ресторан.

По окончанию курса обучающийся научится:

- Основополагающим кондитерским техникам и приемам
- Узнает множество тонкостей и нюансов кондитерского искусства
- Научится работе с песочным тестом
- Рецепт нежного бисквита для кекса
- Научится приготовлению заварного крема
- Узнает нюансы приготовления крема шантيلي
- Научится приготовлению зеркальной глазури
- Узнает о сроках хранения и организации рабочего времени и пространства

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ПРОГРАММА КУРСА

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Десерты на основе меренги и кремов	12
2.	Модуль 2. Птичье молоко, зефир, маршмеллоу, мармелад, macarons, нуга	12
3.	Модуль 3. Песочное тесто. Виды теста на примере тортов и тартелеток	12
4.	Модуль 4. Заварное тесто. Эклеры	12
5.	Модуль 5. Дрожжевое тесто. Хлеб и выпечка	12
6.	Модуль 6. Кексовое тесто. Кексы с начинкой и мелкие кексовые десерты	12
7.	Модуль 7. Основы шоколада. Теория + темперирование + плитки, конфеты и шоколадный декор	12
8.	Модуль 8. Классические торты. Опера и Шарлотт с грушами	12
9.	Модуль 9 Муссовые торты и пирожные.	12
10.	Практические занятия	46
11.	Итоговая аттестация	6
	ИТОГО:	160

Список литературы:

1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник для СПО / Бурчакова И.Ю. - М.: Академия, 2017
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : практикум / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с.
4. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КНОРУС, 2019. — 302 с
6. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник