Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 «Хабаровский технологический колледж»



**ПРОГРАММА**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**1. Общие положения, цель программы**

Программа «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» разработана для использования в дополнительном профессиональном образовании и направлена на совершенствование или получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в области технологии продукции общественного питания.

В результате обучения слушатель будет способен организовать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей.

Количество учебных часов - 80;

Форма обучения - очная, в виде учебных занятий и практических работ по дисциплине «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»;

Сроки освоения программы - в течении учебного года.

**2. Требования к результатам освоения программы**

Теоретические занятия по курсу «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»проводятся в кабинете «Технология кондитерского производства», носят практико-ориентированный характер на основе компетентностного подхода к обучению.

Лабораторно-практические занятия проводятся в лаборатории «Технология приготовления блюд» и мастерской – «Кондитерская».

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для этого созданы необходимые условия в читальном зале библиотеке, обеспеченной необходимой основной и дополнительной литературой, компьютерами с выходом в Интернет. Обучающиеся имеют доступ во внеурочное время в компьютерные классы, где могут готовить отчеты и презентации к практическим занятиям для последующей их защиты.

При изучении учебной дисциплины для обучающихся организуются групповые и индивидуальные консультации.

В процессе обучения слушатель должен научиться :

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 1.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 1.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 1.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 1.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

**3. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебной дисциплины и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа**  | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.1.** **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  | **Содержание**  | 12 |  |
| 1. | Оборудование, инвентарь. Сырье. Разрыхлители | 2 |
| 2. | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом | 2 |
| 3. | Приготовление дрожжевого теста опарным способом | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** | *6* |  |
| 1. | Изделия из дрожжевого теста |
| **Тема 1.2.** **Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов**  | **Содержание**  | 10 |
| 1 | Технология приготовления сахаристых полуфабрикатов, использование их в оформлении . | 2 |
| 2 | Технология приготовления масляных, белковых кремов  | 2 |
| 3 | Технология приготовления кремов: заварного, из сметаны, сливок . | 2 |
| 4 | Сроки хранения, требования к качеству, санитарные правила и нормы | 2 |
| 5 | Варианты оформления  | 2 |
| **Тема 1.3. Технология приготовления основных полуфабрикатов**  | **Содержание**  | 32 |  |
| 1 | Технология приготовления бисквитного полуфабриката  | 2 |
| 2 | Технология приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов | 2 |
| 3 | Технология приготовления заварного полуфабриката | 2 |
| 4 | Технология приготовления слоеного полуфабриката | 2 |
| 5 | Технология приготовления бисквитного полуфабриката  | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** | *24* |  |
| 1 | Приготовление бисквитного полуфабриката |
| 2 | Приготовление песочного полуфабриката |
| 3 | Приготовление слоеного полуфабриката |
| 4 | Приготовление заварного полуфабриката |
| **Тема 1.4. Технология приготовления пирожных и тортов** | **Содержание**  | 26 |
| 1. | Приготовление бисквитных пирожных и тортов | 2 |
| 2. | Приготовление песочных пирожных и тортов | 2 |
| 3. | Приготовление слоеных, заварных пирожных и тортов | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** | *18* |  |
| 1. | Приготовление бисквитных пирожных и тортов |
| 2. | Приготовление заварных и слоеных пирожных и тортов |
| 3. | Приготовление песочных пирожных и тортов |
|  | **Комплексная контрольная работа** | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении дисциплины** | **40** |  |
| Составление опорного конспектаСоставление словаря новых терминов и словСоставление технико-технологических схемСоставление технологических картРешение количественных и качественных задачПодготовка информации с использованием новых производственных технологийСоставление слайдовых презентаций, видеороликовРазработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусовСоставление рекламных проспектов блюд и муляжей |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**Признаки порчи продуктов питания.Характеристика специй.Современные виды форм для изготовления украшений на кондитерские изделия.Работа с рабочими тетрадями.Составление нормативно технологической документации для кондитерских изделий.Решение количественных и качественных задач.Кондитерские изделия с новыми ингредиентами, используемых в кондитерском производстве.Санитарно-гигиенические требования к мучным, кондитерским изделиям. |

# **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ условия реализации программы**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:

* учебного кабинета «Технология кондитерского производства»;
* мастерской – «Кондитерская»;
* лабораторий «Технология приготовления блюд»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* Рабочее место преподавателя
* Рабочее место учащихся по количеству обучающихся
* Доска магнитно-меловая
* Муляжи кондитерских изделий
* Комплект учебно-методической документации
* Электронные и видеоматериалы
* Комплект плакатов

Технические средства обучения:

* Видеомагнитофон
* Телевизор
* Компьютер

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

* Рабочие места по количеству обучающихся
* Комплект учебно-методической документации
* Наглядные средства обучения- плакаты, муляжи
* Столы производственные
* Плита электрическая
* Шкафы пекарские
* Тестомесильная машина
* Весы электронные
* Весы циферблатные
* Весы напольные
* Электрическая мясорубка
* Холодильные шкафы
* Холодильные камеры
* Шпильки
* Шкафы для инвентаря
* Моечная ванна для посуды
* Рукомойник
* Взбивальная машина
* Протирочная машина
* Тестораскаточная машина
* Наборы ножей
* Набор выемок
* Набор насадок
* Кондитерские мешки (рукав)
* Скалки, сита, емкости, кисточки

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

* Рабочие места по количеству обучающихся
* Комплект учебно-методической документации
* Наглядные средства обучения- плакаты, муляжи
* Столы производственные
* Плита электрическая
* Шкафы пекарские
* Тестомесильная машина
* Весы электронные
* Весы циферблатные
* Весы напольные
* Электрическая мясорубка
* Холодильные шкафы
* Холодильные камеры
* Шпильки
* Шкафы для инвентаря
* Моечная ванна для посуды
* Рукомойник
* Взбивальная машина
* Протирочная машина
* Тестораскаточная машина
* Наборы ножей
* Набор выемок
* Набор насадок
* Кондитерские мешки (рукав)
* Скалки, сита, емкости, кисточки

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение:** наличиевысшего профессионального образования и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Слушателям, успешно освоившим программу дополнительного профессионального образования **«**Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и прошедшим итоговую аттестацию, и выдается удостоверение о повышении квалификации.

## Обучение ведётся на русском языке