КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В.С. Микушкина

ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

"КОНДИТЕР"

Количество часов – 34

Целевая аудитория - учащиеся 9 КЛАССОВ

Программу разработал

мастер п/о

Трунова Т.К.

г. Заринск 2018 г.

1. **Пояснительная записка**

Программа элективного курса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО профессии «Повар, кондитер».

Программа ориентирована на возрастную группу детей 15-17 лет и направлена на приобретение учащимися навыков самообслуживания и приготовления пищи.

**Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса:**

**В результате освоения курса обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

* приготовления основных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**.**

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним .
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным , мучным и кондитерским изделиям
* использовать различные технологии приготовление и оформление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий
* оценивать качество готовых изделий

**знать:**

* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий
* виды необходимого технологического и производственного инвентаря правила их безопасного использования.

**Целью работы по курсу является**:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
* На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют

**Задачи обучения**:

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки пищевых продуктов, творческого подхода к оформлению изделий, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

**Режим занятий:**

* Занятия проводятся во внеурочное время в субботу 1 раз в 2 недели

**Результаты обучения** представляются в форме выставки кондитерских изделий, конкурсов мастерства.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **34** часа, в том числе:

* теоретические занятия 7 часов;
* практические занятия 27 часов

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***34*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***34*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *27* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: |  |
| *Подготовка рефератов* |  |
| *Подготовка презентаций* |  |
| *Работа с учебной и справочной литературой* |  |
| *Подготовка сообщений* |  |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета*** |

**2. Краткое содержание курса**

# Методика изучения элективного курса строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением лабораторно-практических работ.

# Содержание обучения теоретических занятий состоит из изучения рецептуры и технологии производства мучных кондитерских и булочных изделий из разных видов теста, с использованием различных видов начинок и фаршей, отделочных полуфабрикатов. Большое внимание уделяется изучению товароведных характеристик сырья, видов вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, применяемых для изготовления различных мучных кондитерских изделий. Особое внимание при изучении курса отводится изучению санитарно-гигиенических норм и правил, условий производства мучных кондитерских изделий, их сроки хранения и реализации; принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении мучных кондитерских изделий; соблюдение мер пожарной и электрической безопасности.

#  Практические занятия проводятся по всем темам раздела курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки решения производственных задач и ситуаций, осваивают методы расчета муки и других компонентов теста и умение применять их на практике, работа со сборником рецептур, стандартами предприятий и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских изделий, умение составлять технологические схемы .

#  Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретического материала и приобретения умений и навыков по технологии приготовления различных мучных кондитерских изделий, приемов высокохудожественной отделки изделий, техники изготовления фигурных, заказных пирожных и тортов. На лабораторных занятиях оцениваются органолептическим методом качество мучных кондитерских изделий, признаки их недоброкачественности и способы устранения пороков; соблюдение концентрации используемых пищевых добавок и красителей при изготовлении мучных кондитерских изделий, регламентируемые медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название разделов и тем** | Кол-во часов**34** |
| Теория**7** | Практические и лабораторные занятия**27** |
| 1.1. | Тема 1. Вводное занятие. Значение хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в питании человека. | 1 |  |
| 1.2. | Тема 2.Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления фаршей. | 1 | 7 |
| 1.3. | Тема 3. Технология приготовлению сдобного пресного теста и изделия из него. Технология приготовления начинок. | 1 | 3 |
| 1.4. | Тема 4. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. | 1 | 3 |
| 1.5. | Тема 5. Технология приготовления пряничного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. | 1 | 3 |
| 1.6. | Тема 6. Технология приготовлению заварного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. | 1 | 3 |
| 1.7. | Тема 7. Технология приготовления бисквитного тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты. | 1 | 7 |
|  | **Итоговое занятие. Выставка хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | **1** |

# **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы курса предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства», учебного кулинарного цеха, лаборатории не требуются.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»

* количество посадочных мест – по количеству учащихся,
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, Сборники рецептур, карточки- задания, комплекты тестовых заданий);
* комплекты инструкционно-технологических карт и бланков технологической документации;
* наглядные пособия ( плакаты, демонстрационные стенды, муляжи, оборудование п.о.п)
* комплект инструментов и приспособлений.

Технические средства обучения:

* компьютер
* лицензионное программное обеспечение
* мультимедиапроектор
* экран
* видеофильмы,

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест учебного цеха:

* оборудование п.о.п,
* инструменты,
* инвентарь и посуда для приготовления мучных и кондитерских изделий
* натуральные образцы мучных и кондитерских изделий,
* инструкционно-технологические карты,
* плакаты,
* наглядные пособия

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

* оборудование п.о.п, инструменты,
* инвентарь и посуда для приготовления мучных и кондитерских изделий
* натуральные образцы мучных и кондитерских изделий
* инструкционно-технологические карты,
* плакаты,
* наглядные пособия

# **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва «Академия»2008
2. З.П.Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, Москва «Академия»2008
3. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, Москва «Академия»2008
4. И.И.Потапова Калькуляция и учет, Москва «Академия»2006
5. Тепловое оборудование предприятий общественного питания, Москва «Академия»2005
6. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, Москва «Академия»2007

Дополнительные источники:

1. В.А.Барановский Кондитер Учебное пособие , Ростов-на-Дону, 2000
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Москва «Экономика»1986
3. Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская Холодильное оборудование, Ростов-на-Дону «Феникс» 2000
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания, Ростов-на-Дону «Феникс» 2000
5. Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий, Киев Москва 2003