

**ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА**  
**программы курса предпрофильной подготовки**  
**основного набора 2019**

1.	Наименование организации-организатора программы КПП	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
2.	Наименование программы КПП	Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий из дрожжевого теста
3.	Год начала реализации программы КПП	2019/2020
4.	Автор(ы) программы КПП (ФИО полностью и должность)	Беляева Надежда Ивановна, мастер производственного обучения
5.	УГС базовой профессии/ специальности программы (№ и наименование по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования)	43.00.00 Сервис и туризм 43.01.09 Повар, кондитер
6.	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
7.	Аннотация (не более 750 знаков (с пробелами))	<p>Курс позволяет учащимся получить представление о профессии повара и развить профессиональные навыки работы с дрожжевым тестом, творческие способности. В процессе работы обучающиеся овладевают основами приемами замеса и формования мелкоштучных изделий, приобретают умение пользоваться специальными инструментами и приспособлениями для изготовления сдобы.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ позволит активизировать творческое мышление, использовать полученные знания в практической деятельности, даёт возможность оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса, принимать оптимальные решения в процессе работы.</p>
8.	Количество страниц программы КПП (включая приложения)	12

**Таблица категорий учащихся  
по заболеваниям, для которых предназначена программа**

№	Категории учащихся по заболеваниям	«+»	Для пп. 2-8 указать допустимые расстройства	Форма организации: ОО, ОС, Д
1.	здоровые дети	+		ОО
2.	с психическими заболеваниями			
3.	с заболеваниями нервной системы			
4.	с задержкой психического развития	+		ОО
5.	с ортопедотравматологическими заболеваниями			
6.	с заболеваниями органа зрения			
7.	с заболеваниями уха и горла	+		ОО
8.	с соматическими заболеваниями			

Министерство образование и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
Председатель Экспертного совета

\_\_\_\_\_ М.В. Горбунова  
31.08.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ СГКСТД

\_\_\_\_\_ Т.А.Санникова  
от 27.09.2019 г. №70-дпо

**Программа курса предпрофильной подготовки  
обучающихся 9 классов  
«ИЗГОТОВЛЕНИЕ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ  
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»  
Срок реализации – 11 часов**

Автор-составитель:  
Беляева Надежда Ивановна  
мастер производственного  
обучения ГБПОУ СГКСТД

Самара, 2019

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.**

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Курс позволяет обучающимся получить представление о значимости работы специалистов в отрасли общественного питания и раскрывает некоторые особенности профессии Повар, кондитер, специальностей Организация обслуживания в общественном питании, Поварское и кондитерское дело, а также родственных профессий пекарь, техник-технолог продукции общественного питания..

В рамках изучения курса создаются условия для самоопределения и самовыражения учащихся, формирование у них эстетического вкуса, совершенствования профессиональных умений и навыков. Обучение процессу работы по изготовлению штучных кондитерских изделий из дрожжевого теста призвано сформировать у учащихся технологическую грамотность, технологическое мышление, технологическую культуру, способствовать развитию интеллектуального потенциала, и творческого подхода к работе.

Актуальность программы объясняется тем, что выполняемая самостоятельная работа учащихся вместе с преподавателем повышает престиж рабочих профессий: профессии Повар, кондитер, специальностей Организация обслуживания в общественном питании, Поварское и кондитерское дело; воспитывает уважение к Человеку труда, профессионалу, повышает имидж и значимость профессиональной образовательной организации.

В содержании программы рассматривается история развития кулинарии, инструменты и материал, правила техники безопасности, приемы замеса и формовки дрожжевого теста, выпечка изделий.

Базовые общеобразовательные предметы: технология, химия, математика.

### **ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.**

#### ***Цели программы курса:***

- информирование обучающихся о профессии Повар, кондитер;
- формирование у обучающихся базовых знаний и умений по работе с дрожжевым тестом.
- воспитание у учащихся, уважения к труду; развитие познавательных и творческих способностей, внимания, воображения.

#### ***Задачи программы курса:***

- познакомить обучающихся с приготовлением изделий из дрожжевого теста, различными формами;
- развить творческие индивидуальные способности учащихся;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- обеспечить получение практического опыта при изготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий

### **КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ и ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.**

#### ***В содержание курса включены следующие виды знаний:***

- история развития кулинарного искусства;
- инструменты и материал для выполнения работ;

- правила техники безопасности;
- особенности работы с дрожжевым тестом.

***В содержании курса представлены следующие виды деятельности учащихся:***

- поисковая деятельность по сбору информации по данному направлению кулинарного искусства;
- технологическая деятельность;
- практическая деятельность.

***Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:***

- общность и типичность знаний для современного человека и сферы его жизнедеятельности;
- практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения;
- необходимость отобранного материала для формирования творческой личности;
- необходимость отобранного материала для развития интереса к будущей профессии.

***Методы, формы и средства обучения:***

- методы и приемы: лекционные, практические занятия;
- организационные формы: групповые;
- средства обучения: вербально – информационные.

**ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.**

***В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):***

- краткую историю кулинарии;
- основные виды замеса дрожжевого теста;
- варианты формовки штучных мучных кондитерских изделий;
- основы правил техники безопасности при работе с ножом и другими приспособлениями.

***В результате обучения обучающиеся будут уметь:***

- применять безопасные приемы работы с ручными инструментами;
- определять готовность и качество выполненных изделий;

***Формы контроля освоения курса:***

- Формы текущего контроля: устный опрос, практическая работа.
- Форма итогового контроля: выполнение практического задания.

**СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.**

Количество участников одной группы должно быть не более 10-12 человек; в процессе практической работы обучающиеся делятся на мини-группы по 3-4-5 человек (в зависимости от количества человек в группе).

Для практических занятий у учащихся должна быть тетрадь, ручка, фартук, колпак перчатки.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Разделы, темы	всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теорет. занятия	практ. занятия	
<b>1.</b>	<b>Раздел I. Информационный</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	
1.1.	Тема 1. Введение в профессию/специальность	1	1	-	Устный опрос
<b>2.</b>	<b>Раздел II. Ознакомительный</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	Устный опрос
2.1	Тема 1. Технология приготовления дрожжевого теста	2	1	1	Устный опрос
2.2.	Тема 2. Изделия из дрожжевого теста	7	-	7	
<b>3.</b>	<b>Раздел III. Заключительный</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	Оценка практических работ
3.1	Тема 3. Итоговая творческая работа	1		1	Оценка практических работ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	Оценка практических работ

# ПРОГРАММА КУРСА

## «Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий из дрожжевого теста»

### **Раздел I. Информационный (1 час).**

#### **Тема 1. Введение в профессию/специальность (1 час).**

История развития кулинарии. Характеристика профессии повар: описание профессии, требования к специалисту, возможности обучения и трудоустройства.

Техники безопасности при работе с ножом, электрооборудованием. Санитария и гигиена труда. Материалы и инструменты. Правила и основные приемы работы. Просмотр диска по теме.

*Форма занятия:* демонстрационная лекция-беседа

### **Раздел II. Ознакомительный (9 часов).**

#### **Тема 1. Технология приготовления дрожжевого теста (1 час).**

Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.

*Форма занятия:* комбинированное

#### **Практическая работа №1. Приготовление дрожжевого теста(1 час).**

Организация рабочего места Подготовка сырья. Замес теста. Отлёжка теста. Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

#### **Тема 2. Изделия из дрожжевого теста (7 часов)**

*Форма занятия:* практическое занятие

#### **Практическая работа №2. Изделие из дрожжевого теста «Грибочек». (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

Формовка изделий (придается форма) «Грибочек». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение.

#### **Практическая работа №3. Изделие из дрожжевого теста «Лодочка» (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

Формовка изделий (придается форма) «Лодочка». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности.. Выпечка. Охлаждение.

#### **Практическая работа №4. Изделия из дрожжевого теста «Бабочка», «Бантик» (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

Формовка изделий (придается форма). «Бабочка». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение.

#### **Практическая работа №5. Изделие из дрожжевого теста «Паук» (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

Формовка изделий (придается форма). «Паук». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности.. Выпечка. Охлаждение.

#### **Практическая работа № 6. Изделие из дрожжевого теста «Тюльпан» (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).

Формовка изделий (придается форма). «Тюльпан». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение.

#### **Практическая работа №7. Изделие из дрожжевого теста «Солнышко» (1час).**

Организация рабочего места.

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).  
Формовка изделий (придается форма). «Солнышко». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение.

**Практическая работа №8. Изделие из дрожжевого теста «Выкрутка». (1 час).**

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).  
Формовка изделий (придается форма). «Выкрутка». Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение

**Раздел III. Заключительный**

*Форма занятия:* практическое занятие

**Тема 3. Подведение итогов**

**Практическая работа №9. Итоговая творческая работа. (1 час).**

Разделка (тесто развешивается, режется на куски, которые скатываются в виде шариков).  
Формовка трех изделий по выбору обучающегося. Вторичная расстойка на выпечных листах. Отделка поверхности. Выпечка. Охлаждение



## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Специализированные помещения:
  - учебная лаборатория «Хлебопечение».
2. Перечень образовательного программного обеспечения:
3. Перечень мультимедиа-разработок:
  - видеотека по курсу.
4. Перечень демонстраций:
5. Перечень практических работ:
  - Практическая работа №1. Приготовление дрожжевого теста.
  - Практическая работа №2. Изделие из дрожжевого теста «Грибочек».
  - Практическая работа №3. Изделие из дрожжевого теста «Лодочка».
  - Практическая работа №4. Изделия из дрожжевого теста «Бабочка», «Бантик».
  - Практическая работа №5. Изделие из дрожжевого теста «Паук»
  - Практическая работа №6. Изделие из дрожжевого теста «Тюльпан».
  - Практическая работа №7. Изделие из дрожжевого теста «Солнышко».
  - Практическая работа №8. Изделие из дрожжевого теста «Выкрутка».
  - Практическая работа №9. Итоговая творческая работа.
6. Перечень лабораторных работ:
7. Перечень необходимого оборудования:
  - производственные столы;
  - разделочные доски;
  - ножи; скребок, шпатель;
  - кисточки;
  - миски;
  - противень;
  - скалки;
  - набор продуктов в соответствии с калькуляцией;
  - мультимедийная система;
  - проектор.
8. Перечень дидактических материалов:
  - Технологическая карта - Приготовление дрожжевого теста
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Грибочек».
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Лодочка».
  - Технологическая карта - Изделия из дрожжевого теста «Бабочка», «Бантик».
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Паук»
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Солнышко».
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Тюльпан».
  - Технологическая карта - Изделие из дрожжевого теста «Выкрутка».
  - Инструкции по технике безопасности.

### **Список литературы**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Шумилкина М. Н. Кондитер [Текст]/ Шумилкина М.Н, Дроздова Н.В. - Ростов – н/Д: Феникс, 2012 -380с.
4. Шумилкина М. Н. Кондитер Практические работы [Текст]/ Шумилкина М. Н., Дроздова Н.В, - Ростов –н/Д: Феникс, 2012-286с.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	«Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий из дрожжевого теста»
Фамилия	Беляева
Имя	Надежда
Отчество	Ивановна
Место работы	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Должность	Мастер производственного обучения
Контактный телефон (мобильный)	+7(917)148-4040
E-mail (личный)	Nadezhda.caramnova@yandex.ru

## АННОТАЦИЯ

**Наименование программы:** «Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий из дрожжевого теста»

**Наименование организации:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна

**Автор(ы)-составитель(и):**  
Беляева Надежда Ивановна

Курс позволяет учащимся получить представление о профессии повара и развить профессиональные навыки работы с дрожжевым тестом, творческие способности. В процессе работы обучающиеся овладевают основами приемами замеса и формования мелкоштучных изделий, приобретают умение пользоваться специальными инструментами и приспособлениями для изготовления сдобы.

Самостоятельное выполнение работ позволит активизировать творческое мышление, использовать полученные знания в практической деятельности, даёт возможность оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса, принимать оптимальные решения в процессе работы.