

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»



В.Г. Минашкин

2024 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«БЕНТО-ТОРТЫ»

МОСКВА, 2024

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Цель реализации программы**

Целью реализации дополнительной общеразвивающей программой «Бенто-торты» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению бенто-тортов.

### **1.2. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты» слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки:

#### **Знания:**

- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для тортов;
- рецептуры и современные технологии приготовления бенто-тортов, в том числе
- фирменной продукции;
- способы оформления и подачи бенто-тортов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении бенто-тортов;
- принципы и приемы презентации, и оформление бенто-тортов.

#### **Умения:**

- подготавливать сырье и полуфабрикаты к работе;
- вести технологический процесс приготовления тортов;
- готовить отделочные полуфабрикаты;
- готовить выпечные полуфабрикаты;
- собирать торты;
- соблюдать при приготовлении бенто-тортов требования к качеству и безопасности её приготовления;
- стильно представлять бенто-торты при сервировке или для продажи.

#### **Навыки:**

- соблюдение технологических процессов при приготовление бисквитного полуфабриката;
- соблюдение технологических процессов при приготовление отделочных полуфабрикатов;
- художественное оформление кондитерских изделий;
- упаковка готовой продукции;
- поддержание в чистоте и порядке рабочее место;
- оставление нормативной документации.

### **1.3. Категория слушателей**

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты» допускаются лица с любым уровнем образования.

### **1.4. Трудоемкость обучения**

8 академических часов

**1.5. Форма обучения**

Очная

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<b>Вводный инструктаж</b>	1	1	1	0	0	0	
1.1	Ознакомление с мастерской по компетенции «Кондитерское дело». Вводный инструктаж	1	1	1	0	0	0	
2.	<b>Приготовление бисквитного теста</b>	3	3	1	2	0	0	0
2.1	Характеристика тортов. Технология приготовления бисквитного полуфабриката.	3	3	1	2	0	0	0
3	<b>Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>	2	2	0	2	0	0	0
3.1	Приготовление крема, начинки и украшения для бенто-торта	2	2	0	2	0	0	0
4	<b>Способы оформления и подачи бенто-тортов</b>	2	2	0	2	0	0	0
4.1	Сборка бенто-торта	1	1	0	1	0	0	0
4.2	Декорирование и упаковка	1	1	0	1	0	0	0
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### 2.2. Рабочая учебная программа дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты»

#### Раздел 1. Вводный инструктаж

#### **Тема 1.1. Ознакомление с мастерской по компетенции «Кондитерское дело». Вводный инструктаж**

##### *Содержание:*

- Знакомство с мастерской по компетенции «Кондитерское дело» и нормативными документами.
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения бенто-тортов.
- Безопасное использование инвентаря. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при работе.

## Раздел 2. Приготовление бисквитного теста

**Тема 2.1. Характеристика тортов. Технология приготовления бисквитного полуфабриката.**

*Содержание:*

- Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания бенто-тортов.
- Технология приготовления бисквитного полуфабриката.

### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката	2

## Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов

**Тема 3.1 Приготовление крема, начинки и украшения для бенто-торта**

*Содержание:*

- Основные виды отделочных полуфабрикатов, их свойства и характеристики.
- Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропа, крема, желе, мастика, марципан, карамель, шоколадная глазурь и т.д.)

### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Приготовление отделочных полуфабрикатов	2

## Раздел 4. Способы оформления и подачи бенто-тортов

**Тема 4.1 Сборка бенто-торта**

*Содержание:*

- Сборка торта из бисквитного и отделочного полуфабриката

### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Сборка бенто-торта	1

**Тема 4.2 Декорирование и упаковка**

*Содержание:*

- Правила декорирования бенто-тортов.
- Упаковка бенто-тортов.

## Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Декорирование и упаковка бенто-торта	1

### 2.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с. с цв. ил.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2014 с. 257

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2015. с. 253

5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2014. с. 324

6. Светлана Мещерякова «Бенто-торты. Бисквитные и муссовые торты в модном мини-формате с нуля». Издательство: ХлебСоль, 2022 г, 144 стр.

7. Сборник рецептов бенто-тортов [https://tort-tort.ru/torti/bento-torty?utm\\_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2F](https://tort-tort.ru/torti/bento-torty?utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2F)

### 2.4. Материально-техническое обеспечение программы

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы в соответствии с программой:

- Индукционная плита
- Микроволновая печь
- Весы настольные электрические
- Шкаф холодильный
- Блендер с насадками
- Электромиксер
- Шкаф шоковой заморозки
- Шкаф холодильный
- Стеллаж стационарный
- Кастрюли металлические

- Сито металлическое
- Миски нержавеющей, эмалированные, пластиковые
- Ножи поварские
- Мешки кондитерские
- Насадки кондитерские
- Кружка мерная
- Доски пластиковые
- Сотейники
- Венчик металлический
- Вырубки и плунжеры для теста
- Столик поворотный

### 3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

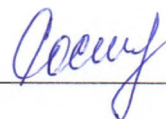
Форма текущей аттестации: не предусмотрено.

Форма промежуточной аттестации: не предусмотрено.

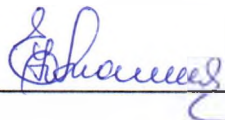
Форма итоговой аттестации: не предусмотрено.

### 4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Костина Юлия Александровна,  
преподаватель МТКП по спец. дисциплинам  
по специальности «Технология продукции общественного питания»  
и «Поварское и кондитерское дело»



Директор МТКП

/  / Махиненко Е.Н.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Обоснование актуальности программы и целевой аудитории

Подразделение-администратор	Московский технологический колледж питания
Наименование программы	«Бенто-торты»
Вид программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Цель программы	Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению бенто-тортов.
Задачи программы	1. Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в программу. 2. Формирование творческих способностей слушателей. 3. Знакомство с новыми технологиями и сырьем в приготовлении бенто-тортов.
Актуальность программы	Бенто торт – это не содержание, не форма и не декор. Бенто торт – это размер. То есть, любой торт, который помещается в коробочку для бенто или в ланч-бокс так, что его можно накрыть крышкой и взять собой – это бенто торт. Он больше, чем пирожное или порция торта, но гораздо меньше стандартного торта. Однако, главное достоинство бенто торта не в размере, а в том, что его можно сделать индивидуальным, именно таким, как хочет тот человек, которому он предназначен. Бенто торт – отличный, очень личный подарок.
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Целевая аудитория на которую ориентирована программа	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Бенто-торты» допускаются лица с любым уровнем образования
Ожидаемые результаты	По окончании программы слушатель должен овладеть навыками приготовления бисквитного теста и отделочных полуфабрикатов, а также овладеть навыками сборки и оформления бенто-тортов. Стильно представлять бенто-торты при сервировке или для продажи.

Руководитель подразделения



Е.Н. Махиненко

18 01 2024 г.