

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»

Нечаева С.М.

« *Ирина* » февраля 2024 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ»

МОСКВА, 2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации дополнительной общеразвивающей программой «Пасхальный кулич» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению пасхальных куличей.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы «Пасхальный кулич» слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки:

Знания:

- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления куличей;
- рецептуры и современные технологии приготовления куличей;
- способы декоративного оформления пасхальных куличей;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении куличей.

Умения:

- подготавливать сырье и полуфабрикаты к работе;
- вести технологический процесс приготовления дрожжевого теста;
- готовить отделочные полуфабрикаты для оформления куличей;
- соблюдать при приготовлении пасхальных куличей требования к качеству и безопасности.

Навыки:

- соблюдение технологических процессов при приготовление дрожжевого теста для пасхальных куличей;
- соблюдение технологических процессов при приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления куличей;
- художественное оформление пасхальных куличей;
- упаковка готовой продукции;
- поддержание в чистоте и порядке рабочее место;
- оставление нормативной документации.

1.3. Категория слушателей

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Пасхальный кулич» 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 «Пасхальный кулич»

№	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	Вводный инструктаж	1	1	1	0	0	0	
1.1	Ознакомление с мастерской по компетенции «Кондитерское дело». Вводный инструктаж	1	1	1	0	0	0	0
2.	Приготовление дрожжевого теста	5	5	0	5	0	0	0
2.1	Технология приготовления дрожжевого теста.	3	3	0	3	0	0	0
2.2	Разделка теста. Формовка куличей. Расстойка и выпечка куличей.	2	2	0	2	0	0	0
3	Приготовление отделочных полуфабрикатов	1	1	0	1	0	0	0
3.1	Приготовление глазури и украшения для куличей	1	1	0	1	0	0	0
4	Способы оформления и подачи пасхальных куличей	1	1	0	1	0	0	0
4.1	Покрытие куличей глазурью. Декорирование и упаковка куличей.	1	1	0	1	0	0	0
Итого:		8	8	1	7	0	0	0

2.2. Рабочая учебная программа дополнительной общеразвивающей программы «Пасхальный кулич»

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 пасхальных куличей.
- Безопасное использование инвентаря. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при работе.

Раздел 2. Приготовление дрожжевого теста

Тема 2.1. Технология приготовления дрожжевого теста

Содержание:

- Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления пасхальных куличей.
- Первичная обработка сырья для приготовления дрожжевого теста.
- Замес дрожжевого теста.

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Технология приготовления дрожжевого теста	3

Тема 2.2. Разделка теста. Формовка куличей. Расстойка и выпечка куличей.

Содержание:

- Разделка теста для куличей. Формовка куличей.
- Расстойка заготовок из дрожжевого теста.
- Выпечка куличей.
- Охлаждение куличей.

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Разделка, формовка, расстойка и выпечка куличей	2

Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов

Тема 3.1 Приготовление глазури и украшения для куличей

Содержание:

- Основные виды отделочных полуфабрикатов, их свойства и характеристики.
- Приготовление сахарной глазури и украшений для куличей.

Перечень лабораторных занятий

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

Раздел 4. Способы оформления и подачи пасхальных куличей

Тема 4.1 Покрытие куличей глазурью. Декорирование и упаковка куличей.

Содержание:

- Покрытие куличей сахарной глазурью.
- Декорирование куличей.
- Упаковка пасхальных куличей.

Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Оформление и декорирование пасхальных куличей	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. Рожков М. "Самые вкусные куличи и пасхи. Рецепты" Издательство: Никая, 2023 г. 48 стр.
7. Близинок Дарья «Светлый день» Кулинарное открытие (Эксмо) 2019 г. 68 стр.
8. Пасхальные куличи <https://azbyka.ru/recept/pashalnye-kulichich-sekrety-prigotovlenija/>
9. Куличи и пасхи <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1523/kulichich-i-pashi>

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

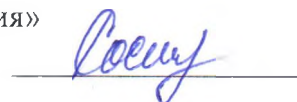
Форма текущей аттестации: не предусмотрено.

Форма промежуточной аттестации: не предусмотрено.

Форма итоговой аттестации: не предусмотрено.

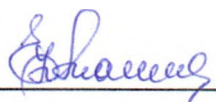
4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

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

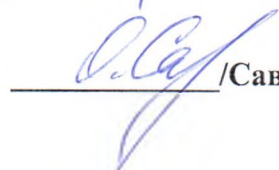


СОГЛАСОВАНО:

Директор МТКП

/  / Махиненко Е.Н.

Начальник управления
развития дополнительного образования

 /Савченко О.М./

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обоснование актуальности программы и целевой аудитории

Подразделение-администратор	Московский технологический колледж питания
Наименование программы	«Пасхальный кулич»
Вид программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Цель программы	Целью реализации дополнительной общеразвивающей программой «Пасхальный кулич» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению пасхальных куличей.
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 пасхальных куличей.
Актуальность программы	Выпекание пасхального кулича и его появление на столе – одна из главных пасхальных традиций, которая сохранялась и по сегодняшний день. В настоящее время куличи продаются во всех магазинах, а раньше их выпекала хозяйка сама дома, рецепт передавался из поколения в поколение. И сейчас очень актуально уметь самостоятельно испечь и украсить пасхальный кулич.
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Целевая аудитория, на которую ориентирована программа	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Пасхальный кулич» допускаются лица с любым уровнем образования
Ожидаемые результаты	По окончании программы слушатель должен овладеть навыками приготовления дрожжевого сдобного теста и отделочных полуфабрикатов для украшения пасхального кулича.

Руководитель подразделения



Махиненко Е.Н.

30 01 2024 г.