

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

« 15.01.2023 »

2023 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ПРЯНИЧНАЯ ШКОЛА»

МОСКВА, 2023

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

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

Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению пряничных изделий.

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

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

#### **Слушатель должен знать:**

- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пряников;
- технологию и рецептуры приготовления пряничного теста;
- способы и правила формования пряников;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении пряников;
- способы приготовления сахарной глазури;
- приемы оформления объемных элементов и композиций;
- принципы и приемы презентации, и оформление пряников.

#### **Слушатель должен уметь:**

- подготавливать сырье и полуфабрикаты к работе;
- вести технологический процесс приготовления пряничного теста;
- формовать элементы декорирования кондитерскими выемками;
- формовать элементы декорирования айсингом;
- составлять композиции из элементов декорирования;
- эстетично оформлять готовые кондитерские изделия.

### **1.3. Категория слушателей**

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» допускаются лица с любым уровнем образования.

### **1.4. Трудоемкость обучения**

16 академических часов

### **1.5. Форма обучения**

Очная

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа»

№	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>Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря</b>	1	1	1	0	0	0	
1.1	Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кондитерских изделий	1	1	1	0	0	0	
2.	<b>Санитарно- гигиенические требования и организация рабочего места кондитера</b>	1	1	1	0	0	0	
2.1	Санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху. Организация рабочего места кондитера. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене кондитера	1	1	1	0	0	0	
3	<b>Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления пряников</b>	1	1	1	0	0	0	
3.1	Сырье, применяемое для приготовления пряничного теста	1	1	1	0	0	0	
4	<b>Приготовление пряников из пряничного теста</b>	5	5	1	4	0	0	
4.1	Классификация и виды пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста	5	5	1	4	0	0	
5.	<b>Приготовление айсинга. Способы оформления айсингом</b>	3	3	1	1	1	0	
5.1	Классификация и виды глазури. Сырье, применяемое для приготовления глазури.	2	2	1	0	1	0	
5.2	Технология приготовления различных видов глазури Правильное подкрашивание глазури пищевыми	1	0	0	1	0	0	

	красителями. Способы формования элементов декорирования из глазури.							
6.	<b>Сборка и оформление пряничных изделий</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
6.1	Составление композиций и закрепление элементов декорирования на кондитерском изделии.	2	2	1	1	0	0	
6.2	Приемы художественно - эстетического оформления кондитерских изделий. Приемы оформления объемных элементов	1	1	0	1	0	0	
6.3	Приемы оформления объемных композиций	2	2	0	2	0	0	
<b>Итого:</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	

## **2.2. Рабочая учебная программа дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа»**

### **Раздел 1. Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря**

#### **Тема 1.1. Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кондитерских изделий**

*Содержание:*

- Механическое, тепловое и холодильное оборудование.
- Инвентарь, применяемый при приготовлении пряничного теста.
- Безопасное использование инвентаря. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при работе.

### **Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования и организация рабочего места кондитера**

#### **Тема 2.1. Санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху. Организация рабочего места кондитера. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене кондитера**

*Содержание:*

- Санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху
- Организация рабочего места кондитера
- Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене кондитера

### **Раздел 3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления пряников**

#### **Тема 3.1 Сырье, применяемое для приготовления пряничного теста**

*Содержание:*

- Виды сырья, применяемое для приготовления пряничного теста
- Характеристика сырья, подготовка и хранение для приготовления пряничного теста

### **Раздел 4. Приготовление пряников из пряничного теста**

#### **Тема 4.1 Классификация и виды пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста**

*Содержание:*

- Классификация и виды пряничного теста
- Технология и особенности приготовления пряничного теста
- Дефекты, причины возникновения при работе с пряничным тестом

#### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	4

## Раздел 5. Приготовление айсинга. Способы оформления айсингом

### **5.1 Классификация и виды глазури. Сырье, применяемое для приготовления глазури.**

*Содержание:*

- Классификация и виды глазури
- Сырье, применяемое для приготовления глазури

#### **Перечень практических занятий**

№ п/п	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Виды глазури и технология приготовления	1

### **5.2 Технология приготовления различных видов глазури. Правильное подкрашивание глазури пищевыми красителями. Способы формования элементов декорирования из глазури**

*Содержание:*

- Технология приготовления различных видов глазури
- Правильное подкрашивание глазури пищевыми красителями
- Способы формования элементов декорирования из глазури
- Дефекты, причины их возникновения при работе с айсингом
- Способы устранения дефектов при работе с айсингом

#### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Способы формования элементов декорирования из глазури	1

## Раздел 6. «Сборка и оформление пряничных изделий»

### **6.1 Составление композиций и закрепление элементов декорирования на кондитерском изделии**

*Содержание:*

- Составление композиций из пряников
- Закрепление элементов декорирования на изделиях из пряников

#### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Закрепление элементов декорирования на изделиях из пряников	1

### **6.2 Приемы художественно-эстетического оформления кондитерских изделий. Приемы оформления объемных элементов**

*Содержание:*

- Приемы художественно-эстетического оформления изделий из пряников
- Правила сборки объемных элементов из пряников
- Приемы оформления объемных элементов на изделиях из пряников

### Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Художественно-эстетического оформление изделий из пряников	1

### 6.3 Приемы оформления объемных композиций

Содержание:

- Правила сборки объемных изделий из пряников
- Приемы оформления объемных композиций

### Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Сборка пряничного домика	1
2.	Оформление айсингом пряничного домика	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. Нана Пивоварова "Пряничная сказка. Технологии и тонкости работы с пряничным тестом и уникальные секреты декора" ИД Комсомольская правда, 2022 г. – 144 с.
7. Анастасия Понедельник «Пряничные домики и не только» ХлебСоль, 2020 г – 128 с.
8. Виктория Бредис «Пряники-козули» Феникс, 2016 г. – 71 с.
9. История и традиции пряничного дела <https://pryanikovo.ru/>
10. Сборник рецептов печенья и пряников <https://school.victoriabredis.online/wpm-category/сборник-рецептов-печенья-и-пряников/>

### 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
- 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

### 3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

**Форма текущей аттестации:** не предусмотрено.

**Форма промежуточной аттестации:** не предусмотрено.

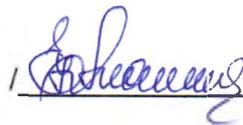
**Форма итоговой аттестации:** не предусмотрено.

### 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

<b>Подразделение-администратор</b>	Московский технологический колледж питания
<b>Наименование программы</b>	«Пряничная школа»
<b>Вид программы</b>	Дополнительная общеразвивающая программа
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Разработчики программы</b>	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
<b>Цель программы</b>	Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению пряничных изделий
<b>Задачи программы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в программу.</li> <li>2. Формирование творческих способностей слушателей.</li> <li>3. Знакомство с новыми технологиями и сырьем в приготовлении пряничных кондитерских изделий.</li> </ol>
<b>Актуальность программы</b>	<p>Одно из любимых лакомств многих поколений нашего народа – пряники, которые сейчас при изобилии разнообразных кондитерских изделий, к сожалению, несколько утратило свою популярность.</p> <p>Пряник, сделанный своими руками, считается замечательным подарком, который порадует не только ребенка, но и взрослого.</p>
<b>Преподаватели</b> (планируемые к привлечению программы)	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
<b>Целевая аудитория, на которую ориентирована программа</b>	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» допускаются лица с любым уровнем образования
<b>Ожидаемые результаты</b>	По окончании программы слушатель должен овладеть навыками приготовления пряничного теста и изделий из него, а также овладеть навыками приготовления сахарной глазури. Уметь оформлять и расписывать изделия из пряничного теста.

Руководитель подразделения



Е.Н. Махиненко

16 / 11 / 2013 г.