

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	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	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.	Санитарно- гигиенические требования и организация рабочего места кондитера	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	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления пряников	1	1	1	0	0	0	
3.1	Сырье, применяемое для приготовления пряничного теста	1	1	1	0	0	0	
4	Приготовление пряников из пряничного теста	5	5	1	4	0	0	
4.1	Классификация и виды пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста	5	5	1	4	0	0	
5.	Приготовление айсинга. Способы оформления айсингом	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.	Сборка и оформление пряничных изделий	5	5	1	4	0	0	
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	
	Итого:	16	16	6	9	1	0	

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

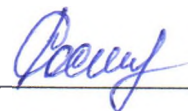
Форма текущей аттестации: не предусмотрено.

Форма промежуточной аттестации: не предусмотрено.

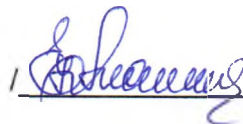
Форма итоговой аттестации: не предусмотрено.

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

Подразделение-администратор	Московский технологический колледж питания
Наименование программы	«Пряничная школа»
Вид программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Цель 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
Задачи программы	<ol style="list-style-type: none"> 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 пряничных кондитерских изделий.
Актуальность программы	<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>
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Целевая аудитория, на которую ориентирована программа	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Пряничная школа» допускаются лица с любым уровнем образования
Ожидаемые результаты	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.