

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.

2024 г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ТОРТ МЕДОВИК»

МОСКВА, 2024

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

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

Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Торт Медовик» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению тортов из медового теста.

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

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

#### **Знания:**

- характеристики и требования к качеству основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления тортов;
- ассортимент тортов, рецептуры и современные технологии приготовления тортов из медового теста;
- способы формовки и подачи тортов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении тортов;
- принципы, приемы презентации и оформление торта Медовик.

#### **Умения:**

- подготавливать сырье и полуфабрикаты к работе;
- вести технологический процесс приготовления теста для торта Медовик;
- готовить отделочные полуфабрикаты;
- собирать торты;
- соблюдать при приготовлении тортов из медового теста требования к качеству и безопасности её приготовления;
- стильно представлять торт Медовик при сервировке или для продажи.

#### **Навыки:**

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

### **1.3. Категория слушателей**

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Торт Медовик» 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 «Торт Медовик»

№	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 медового теста</b>	3	3	1	2	0	0	0
2.1	Характеристика тортов. Технология приготовления медового теста.	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 торта Медовик	2	2	0	2	0	0	0
4	<b>Способы оформления и подачи торта Медовик</b>	2	2	0	2	0	0	0
4.1	Сборка 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 «Торт Медовик»

#### 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 тортов.
- Безопасное использование инвентаря. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при работе.

## Раздел 2. Приготовление медового теста

### Тема 2.1. Характеристика тортов. Технология приготовления медового теста.

#### *Содержание:*

- Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания тортов.
- Технология приготовления медового теста.

#### **Перечень лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Технология приготовления медового теста	2

## Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов

### Тема 3.1 Приготовление крема, начинки и украшения для торта Медовик

#### *Содержание:*

- Основные виды отделочных полуфабрикатов, их свойства и характеристики.
- Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропы, 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 торта Медовик

### Тема 4.1 Сборка торта

#### *Содержание:*

- Сборка торта из медового теста (открытого типа) и отделочного полуфабриката;
- Сборка торта из медового теста (закрытого типа) и отделочного полуфабриката;

#### **Перечень лабораторных занятий**

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

### Тема 4.2 Декорирование и упаковка

#### *Содержание:*

- Правила декорирования торта Медовик.
- Упаковка торта.

## Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Декорирование и упаковка торта Медовик	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. Ирина Чадеева «Выпечка по ГОСТу», Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом «Эксмо», 320 с, 2020г.

7. Юлия Шевякина «Мировые торты», Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом «Эксмо», 160 с, 2023г.

8. Дюпой Мелани «Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры», издательство «Колибри», 288 с, 2022г.

9. Сборник рецептов тортов <https://www.gastronom.ru/tag/торт%20медовик>

### 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

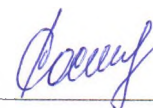
Форма текущей аттестации: не предусмотрено.

Форма промежуточной аттестации: не предусмотрено.

Форма итоговой аттестации: не предусмотрено.

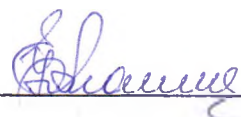
### 4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

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



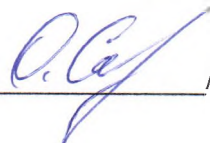
**СОГЛАСОВАНО:**

Директор МТКП



/Махненко 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	«Торт Медовик»
Вид программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Разработчики программы	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Цель программы	Целью реализации дополнительной общеразвивающей программы «Торт Медовик» является создание и обеспечение у слушателей необходимых условий для формирования практических навыков по приготовлению и декоративному оформлению тортов из медового теста.
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 тортов из медового теста.
Актуальность программы	Медовик сегодня остается самым популярным тортом в нашей стране. Это угощение можно увидеть практически в каждой семье на праздничном столе. Рецепты вкусного десерта передаются из поколения в поколение. При этом существует множество вариантов изготовления лакомства, что позволяет выбрать наиболее понравившийся по своему желанию.
Преподаватели (планируемые к привлечению программы)	Костина Юлия Александровна, преподаватель МТКП
Целевая аудитория, на которую ориентирована программа	К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Торт Медовик» допускаются лица с любым уровнем образования.
Ожидаемые результаты	По окончании программы слушатель должен овладеть навыками приготовления медового теста и отделочных полуфабрикатов для декоративного оформления торта Медовик.

Руководитель подразделения

Махиненко Е.Н.

13

02

2024 г.