

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Марийский государственный университет»



Дополнительный ректор по учебной работе
Э.М. Воронцова

2022 года

Дополнительная общеобразовательная программа
«Технология бисквитных кондитерских изделий»

Направленность: *техническая*

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Актуальность программы. Дополнительная образовательная программа «Технология кондитерских изделий» направлена на освоение знаний для самостоятельного приготовления кондитерских изделий.

Педагогическая целесообразность программы обусловлена популярностью данного направления. Программа расширяет знания в технологии приготовления кондитерских изделий.

Новизна программы заключается в проведении комплексного обучения путем совмещения теоретического обучения с освоением практических навыков в процессе приготовления кондитерских изделий.

1.2 Цель программы – вовлечение широкого круга обучающихся в изучение технологии кондитерских изделий.

1.3 Задачи программы:

- осуществлять замес теста, выпечку полуфабрикатов,
- осуществлять приготовление отделочных полуфабрикатов,
- осуществлять сборку и оформление кондитерских изделий

1.4 Планируемые результаты обучения:

В результате освоения программы обучающиеся будут

Знать:

- характеристики и свойства сырья и готовой продукции;
- основные режимы и способы производства кондитерских изделий;
- основные технологические процессы при производстве кондитерских изделий.

Уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- работать с рецептурами.

Владеть навыками

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса приготовления кондитерских изделий.

1.5 Категория обучающихся: все желающие

1.6 Форма обучения – очная

1.7 Формы и режим занятий: групповое обучение проводится в очной форме на базе МарГУ.

1.8 Срок освоения программы составляет -18 ч

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№ п/п	Наименование модулей и разделов	Всего, час.	В том числе			Формы текуще го контро ля /аттес тации
			лек ции	практич. и лаборат. занятия	Самостоя тельная работа	
1.	Технология приготовления бисквитов	2	2			
2.	Выпечка бисквита	2		2		
3.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	4	2	2		
4.	Сборка и оформление торта	4	2	2		
5.	Технология приготовления мелкоштучных изделий	4	2	2		
6.	Выпечка и оформление мелкоштучных изделий	2		2		
	Итого	18	8	10		

2.2 Календарный учебный график

Наименование модуля /раздела/ тем	Аудиторные занятия, час.			
	1 день	2 день	3 день	4 день
Технология приготовления бисквитов	2			
Выпечка бисквита	2			
Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		4		
Сборка и оформление торта			4	
Технология приготовления мелкоштучных изделий				4
Выпечка и оформление мелкоштучных изделий				2

2.3 Содержание учебного плана

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание
Тема 1 Технология приготовления бисквитов	Лекция 1. Технология приготовления бисквитов	1. Виды мучных кондитерских изделий 2. Особенности технологии приготовления бисквита 3. Подготовка сырья 4. Методы оценки качества выпеченных полуфабрикатов
Тема 2 Выпечка	Практическое занятие 1. Приготовление	1. Приготовление бисквитного теста 2. Выпечка бисквитного полуфабриката