

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный торгово-
технологический колледж»

А.М.Шлепаков

« 26 » 02 2020 г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 7512-013 Кондитер

Уровень квалификации: 5-й разряд

Разработчик: *И.Н.Фиешко*, преподаватель учреждения образования «Брестский
государственный торгово-технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических
дисциплин.

Протокол от 20 02.2020 № 7

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В результате изучения учебной дисциплины «Специальная технология» слушатель должен:

выполнять весь комплекс работ по приготовлению кондитерских изделий на объектах общественного питания;

применять технические нормативные правовые акты, технологическую документацию.

В процессе изучения учебного предмета созданы условия для воспитания ответственности за соблюдение технологической дисциплины, целенаправленности, требовательности, формирование эмоционально-волевой готовности к выполнению работ;

развития словесно-логической памяти, внимания, сосредоточенности, склонности к анализу, систематизации к обобщению, интереса к осваиваемой профессии;

формирования понимания технологических процессов обработки пищевого сырья и продуктов, приготовления кондитерских изделий, правил эксплуатации применяемого оборудования, назначения стандартизации и контроля качества продукции;

формирования умений приготавливать кондитерские изделия на предприятиях общественного питания;

воспитания высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении технологических процессов по приготовлению кондитерских изделий.

Учебная дисциплина «Специальная технология» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих по профессии «Кондитер» 5-го разряда».

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики кондитера 5-го разряда.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы учебной дисциплины, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Специальная технология» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебного-тематического плана, такими как «Оборудование объектов общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Производственное обучение», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»).

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебной дисциплине
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»

Профессия: «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

Тема	5-й разряд		
	Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ЛПЗ
1. Приготовление десертов	2	2	-
2. Приготовление конфет	2	2	-
Итого	4	4	-

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Приготовление десертов

5-й разряд

Виды десертов в зависимости от использования основных и отделочных полуфабрикатов. Основные технологические процессы приготовления. Правила и технология оформления и отпуска.

Характеристика, рецептура и технология приготовления десертов: фруктово-ягодных, творожных, шоколадных, сырных, десертов из мороженого.

Особенности художественного оформления десертов (композиция рисунка).

Способы рациональной организации рабочего места при изготовлении деталей рисунка, нанесении узоров.

Требования к качеству. Возможные виды брака, меры предупреждения

Тема 2. Приготовление конфет

5-й разряд

Виды конфет ручной работы в зависимости от конфетной массы.

Основные технологические процессы приготовления.

Правила и технология оформления.

Размер, форма, выход конфет ручной работы.

Характеристика, классификация, рецептура и технология приготовления конфет ручной работы шоколадных, ореховых, жележных.

Темперирование шоколада, приготовление глазурей.

Особенности художественного оформления конфет ручной работы.

Способы рациональной организации рабочего места при изготовлении деталей рисунка, нанесении узоров.

Требования к качеству. Возможные виды брака, меры предупреждения

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795.
2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51: [утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11.2003 №126].
3. Типовой учебный план профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» со сроком обучения 2 месяца, утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.
4. Типовая учебная программа «специальная технология (кондитер)», утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.
5. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Апет, Т. К. Технология производства мучных кондитерских изделий. – МН.: В шк, 2002. – 399 с.

Справочник работника общественного питания /сост. В.Ф.Ерофеев [и др.].- Минск, НИЦ-БАК.2009.

Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания: [утв. постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20.04.2007 № 26].

Учебная литература других издательств

Биллер Рудольф. Как украсить блюда. - М.: «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2003г.

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2004.-304 с.

Жан-Пьер Девигон. Как украшать десерт. «Интербук- бизнес», 2001г.

Про сладкое. – М.:»Эксмо», 2009г.

Про шоколад. – М.: «Эксмо», 2008г.

Умблот Э., Жакмен Ф. Как украсить десерты: мастер-класс французских кулинаров. – М.: «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2007г.