Министерство образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГАПОУ СО «КУТТС»
От 13.11.2026 г. № 538-09

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ)

по курсу **«Карвинг»**

для детей и взрослых

СОГЛАСОВАНО:

Бренд шеф
(должность)

Наименование организации ООО Ресторай

(подпись) Чижанкин Е.А.
(Ф.И.О.)

«11» 11 2026 г.

г. Каменск-Уральский, 2026 г.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС»)

Рабочая программа дополнительного образования **«Домашний кондитер»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработчик: Вересникова Л.Г., мастер производственного обучения высшей категории
Бубнова В.А. преподаватель ВКК

Рабочая программа дополнительного образования «Домашний кондитер» рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров ОПОП «Повар, кондитер», рекомендована к утверждению, протокол №2 от 01.10 2026г.

Председатель ЦМК _____ *Стенина О.Н*

СОДЕРЖАНИЕ

		3
1.	Общие положения	3
	1.1. Общие сведения	4
	1.2. Общая характеристика дополнительной образовательной программы	5
2.	Характеристика профессиональной деятельности	6
3.	Структура и содержание курса	6
	3.1. Сводный тематический план курса	7
	3.2. Тематический план и содержание курса	9
4.	Фактическое ресурсное обеспечение	9
	4.1. Кадровое обеспечение курса	9
	4.2. Материально – техническое оснащение кабинета	12
5.	Оценка качества освоения курса	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Общие сведения

Дополнительное образование детей и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся (детей и взрослых) в профессиональной сфере, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Программа «Домашний кондитер» реализуется для студентов КУТТС первого года обучения любой специальности, в частности для профессии 43.01.09. «Повар , кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с целью выявление интересов и склонностей к будущей профессии/специальности, а так же формирование практического опыта в приготовлении кондитерских, мучных и хлебобулочных изделий.

Программа дополнительного образования по курсу «Домашний кондитер» регламентирует цели, планируемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: учебный план, тематический план и содержание курса, форму аттестации, оценочные материалы.

1.2. Общая характеристика дополнительной образовательной программы

Программа дополнительного образования по курсу «Домашний кондитер» имеет практико – ориентированный характер. В процессе обучения слушатель проходит подготовку к профессиональному виду деятельности, в соответствие ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»: ПК 4.3.8. Приготовление хлебобулочные, мучных и кондитерский изделий.

Кондитер - это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, конфеты. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях, а также на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов.

Кондитер занимается приготовлением различных видов изделий из шоколада, сахара, теста, кремов, начинок; заготавливает сырье по заданной рецептуре: замешивает, обивает, раскатывает тесто; разделывает полученные полуфабрикаты, нарезает,

формирует, выпекает их; отделывает готовые изделия кремом, помадкой, шоколадом; проверяет вес готовых изделий.

Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

Курс предназначен для слушателей: студентов, учащихся, детей и взрослых желающих приобрести навыки в приготовлении мучных и кондитерских изделий.

Программа курса рассчитана на 30 часов.

Программа дополнительного образования направлена на формирование общих компетенции слушателя:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1.1. **Область профессиональной деятельности слушателя**: приготовление широкого ассортимента кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.1.2. **Вид профессиональной деятельности слушателя:** приготовление мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения дополнительной образовательной программы слушатель должен ***уметь***:

- использовать различные технологии изготовления кондитерских изделий

В результате освоения дополнительной образовательной программы слушатель должен ***знать***:

- ассортимент кондитерских изделий
- правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов кондитерских изделий
- последовательность выполнения технологический операций при подготовке сырья и кондитерских изделий
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правило их безопасного использования.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

3.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Количество часов					
		Макс. учеб. нагр. студ.	Обязательная нагрузка				Самост. нагрузка студента
			Всего	Теор.	Практ.	Кон траб, ПА	
1.	**Приготовление кекс творожный**	**3**	**3**	**1**	**2**		
2.	**Приготовление сметанника**	**3**	**3**	**1**	**2**		
3	**Приготовление заварного полуфабриката**	**3**	**3**	**1**	**2**		
4.	**Приготовление пирожного**	**3**	**3**	**1**	**2**		
5.	**Приготовление трубочки слоеной**	**3**	**3**	**1**	**2**		
6.	**Приготовление коржика молочного**	**3**	**3**	**1**	**2**		
7.	**Приготовление бисквита**	**3**	**3**	**1**	**2**		
8.	**Приготовление торта «Бисквитно - кремового»**	**3**	**3**	**1**	**2**		
9.	**Приготовление печенья «снежок»**	**3**	**3**	**1**	**2**		
10.	**зачет**	**3**	**3**		**3**		
		30	**30**	**9**	**21**		

3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА «Домашний кондитер»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Приготовление кекс творожный	**Содержание**		**1**	**2**
	1	Ассортимент кексов		
	2	Ингредиенты (Кекс творожный)		
	3	Технология приготовления полуфабриката творожного		
	4	Альтернатива использования кекса творожного		
	Практическая работа			
	1	Приготовление кекса творожного	2	3
Гема 2. Приготовление сметанника	**Содержание**		1	2
	1	Ингредиенты сметанника		
	2	Технология приготовления сметанного полуфабриката		
	3	Технология приготовления сметанного крема		
	Практическая работа		2	3
	2	Приготовление сметанника		
Тема 3. Приготовление заварного полуфабриката	**Содержание**		1	2
	1	Ассортимент изделий из заварного теста		
	2	Ингредиенты заварного теста		
	3	Технология приготовления заварного полуфабриката		
	Практическая работа			
	3	Приготовление заварного полуфабриката	2	3
Тема 4. Приготовление пирожного	**Содержание**			
	1	Ассортимент полуфабрикатов для пирожного	1	2
	2	Технология приготовления песочного полуфабриката		
	3	Ассортимент кремов		
	4	Технология приготовления масленого крема		
	5	Ингредиенты пирожного корзиночка с масленым кремом		
	Практическая работа		2	3
	4	Приготовление пирожного корзиночка с масленым кремом		
Тема 5. Приготовление трубочки	**Содержание**			

слоенной	1	Технология приготовления слоенного теста	1	2
	2	Ассортимент изделий из слоеного теста		
	3	Ингредиенты слоенного теста		
	Практическая работа			
	5	Приготовление трубочки слоенной	2	3
Тема 6. Приготовление коржика молочного	**Содержание**			
	1	Ингредиенты	1	2
	2	Технология приготовления коржика молочного		
	3	Виды коржиков		
	Практическая работа			
	6	Приготовление коржика молочного	2	3
Тема 7. Приготовление бисквита	**Содержание**			
	1	Ассортимент бисквитов	1	2
	2	Технология приготовления бисквитного полуфабриката		
	3	Ингредиенты бисквита		
	Практическая работа		2	3
	7	Приготовление бисквита основного		
Тема 8. Приготовление торта «Бисквитно - кремовый»	**Содержание**			
	1	Технология приготовления торта «Бисквитно - кремовый»	1	2
	2	Ингредиенты торта		
	3	Технология приготовления масленого крема		
	4	Способы оформления торта		
	Практическая работа		2	3
	8	Приготовление торта «Бисквитно кремовый»		
Тема 9. Приготовление печенья «Снежок»	**Содержание**			
	1	Технология изготовления теста	1	2
	2	Ингредиенты		
	3	Технология приготовления печенья		
	Практическая работа		2	3
	9	Приготовление печенья «Снежок»		
		зачет	**3**	
		Всего:	**30**	

4.ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1 Кадровое обеспечение курса

Реализация дополнительной образовательной программы по курсу «Домашний кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого курса.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной областью раз в 3 года.

Доля преподавателей прошедших повышение квалификации составляет 100%. Преподаватели своевременно повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Уровень организации по подбору и расстановке кадров достаточный.

4.2. Материально-техническое оснащение кабинета

Реализация программы «Домашний кондитер» предполагает наличие учебных кабинетов технологии кондитерского производства;

учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

1.Мультимедийная установка

2.ПК

3.Телевизор

4. Интерактивная доска

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Кондитерские мешки
3. Ножи
4. Корнетик
5. Взбивальные машины
6. Миксеры

7. Электрические плиты
8. Сотейник
9. Кастрюли
10. Ванны для мытья посуды
11. Раковины для мытья рук
12. Формы для выпекания
13. Разделочные доски

Информационное обеспечение обучения

Нормативные материалы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

2. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2022.

Основная литература

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

2. Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2025.

3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2025

4. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2025.

5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2025

6. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2021.

7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2024.

8. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2023.

9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2022.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2023.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2025

3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Средства обучения

1. Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине
2. Опорные конспекты по дисциплине

Интернет-ресурсы

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www/fartov.com
4. «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www. kulina.ru, http:// povary.ru., http:// vkus.by.
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения ситуационных задач, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методу контроля и оценки результата обучения
Умение:	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка выполнения практических работ.
использовать различные технологии изготовления кондитерских изделий	
Знания:	
- ассортимент кондитерских изделий	
- правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов кондитерских изделий	
- последовательность выполнения технологический операций при подготовке сырья и кондитерских изделий	
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правило их безопасного использования	