

А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ ӨңІРЛІК УНИВЕРСИТЕТІ
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV



ҚОСЫМША БІЛІМ БЕРУ
БАҒДАРЛАМАСЫ
(MINOR)
КОНДИТЕРЛІК ӨНЕР МЕКТЕБІ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(MINOR)
ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

ADDITIONAL
EDUCATIONAL PROGRAM
(MINOR)
SCHOOL OF CONFECTIONERY ART

ҚОСТАНАЙ, 2023

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS: Павлова Л. А., Қайта өңдеу және стандарттау технологиясы кафедрасының аға оқытушысы / Павлова Л.А., старший преподаватель кафедры Технологии переработки и стандартизации / Pavlova L.A., Senior Lecturer of the Department of Processing Technology and Standardization

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 11.04.2023 ж. № 4 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 11.04.2023 г. № 4

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol № 4 from 11.04.2023)

Курстың қысқаша сипаттамасы / Краткое описание курса / Brief description of the course:

Кондитерлік өнімдердің асортименті. Кондитерлік өнімдерді дайындау технологиялары мен режимдері. Торттар мен пирожныйлар өндіруге арналған шикізат түрлері. Торттар мен торттардың жіктелуі, пішіні, мөлшері және массасы. Әрлеу күрделілігіне, пішіні мен массасына байланысты торттар мен пирожныйлардың түрлері. Торттар мен торттарды дайындаудың негізгі процестері. Шоколад массаларын темперирлеу. Шоколад өнімдерін қалыптау. Шоколад өнімдерін салқындату. Шоколад өнімдерін орау, орау және сақтау. Көркем композициялар мен шоколад әшекейлерін жасау. Десерттердің түрлері. Ингредиенттердің ерекшеліктері. Әлемдегі ең танымал десерттер. Декор және безендіру. Тұздықтар. Фламбуирлеу. Карамель өндірудің технологиялық схемасы. Карамель шәрбатын дайындау. Карамель массасын дайындау. Толтыруды дайындау. Кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған жабдық, мүкәммал, құрал-саймандар. / Ассортимент кондитерских изделий. Технологии и режимы приготовления кондитерских изделий. Виды сырья для производства тортов и пирожных. Классификация, форма, размер и масса тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Основные процессы приготовления тортов и пирожных. Темперирование шоколадных масс. Формование шоколадных изделий. Охлаждение шоколадных изделий. Завертка, упаковка и хранение шоколадных изделий. Создание Арт-композиций и украшений из шоколада. Виды десертов. Особенности ингредиентов. Самые популярные десерты мира. Декор и оформление. Соусы. Фламбуирование. Технологическая схема производства карамели. Приготовление карамельного сиропа. Приготовление карамельной массы. Приготовление начинки. Оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления кондитерских изделий. / The range of confectionery products. Technologies and modes of preparation of confectionery products. Types of raw materials for the production of cakes and pastries. Classification, shape, size and weight of cakes and pastries. Types of cakes and pastries depending on the complexity of the finish, shape and weight. The main processes of making cakes and pastries. Tempering of chocolate masses. Molding of chocolate products. Cooling of chocolate products. Wrapping, packaging and storage of chocolate products. Creation of Art compositions and jewelry made of chocolate. Types of desserts. Features of ingredients. The most popular desserts in the world. Decor and decoration. Sauces. Flambering. Technological scheme of caramel production. Preparation of caramel syrup. Preparation of caramel mass. Preparation of the filling. Equipment, inventory, tools for making confectionery.

Мақсаты/Цель/Aim:

Кондитерлік өнімдерді: торттар мен пирожныйларды, десерттерді,шоколад өнімдері мен карамельдерді дайындаудың практикалық дағдыларын қалыптастыру / Сформировать практические навыки изготовления кондитерских изделий: тортов и пирожных, десертов,шоколадных изделий и карамели / To form practical skills in the manufacture of confectionery products: cakes and pastries, desserts, chocolate products and caramel

Оқу міндеттері / Учебные задачи / Learning Objectives:

- Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы туралы түсінік қалыптастыру;
- Торттар мен тәтті тоқаштар, десерттер жасау, шоколадпен, карамельмен жұмыс істеу және арт-композициялар жасаудың кәсіби дағдыларын қалыптастыру.
- Сформировать представление о технологии производства кондитерских изделий;
- Сформировать профессиональные навыки изготовления тортов и пирожных, десертов, работы с шоколадом, карамелью и создания арт-композиций.
- To form an idea about the technology of confectionery production;
- To form professional skills in making cakes and pastries, desserts, working with chocolate, caramel and creating art compositions.

Қалыптастыру керек негізгі құзыреттер /Базовые компетенции, которые предстоит сформировать/ Basic competencies to be formed:

- қамырдың, кремдердің, салмалардың әртүрлі түрлерін дайындауды жүзеге асыру
- десерттер дайындауды жүзеге асыру

- қамырды илеуді, түсіруді және алынған жартылай фабрикаттарды кесуді жүзеге асыру
- бұйымдарды помадамен, марципанмен, қантталған жемістермен, шоколадпен, креммен әрлеуді жүзеге асыру;
- жүзеге асыруға бөлшектерді дайындау сурет, әшекей үшін торттар шоколад, крем
- жоғары көркем, бірегей, фигуралық, ұлттық, тапсырыстық торттар дайындауды жүзеге асыру
- шоколад пен карамельден кэмпит дайындау процесін жүргізуді жүзеге асыру
- осуществлять приготовление различных видов теста, кремов, начинок
- осуществлять приготовление десертов
- осуществлять замешивание, сбивание теста и разделку полученных полуфабрикатов
- осуществлять отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- осуществлять изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема
- осуществлять изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов;
- осуществлять ведение процесса изготовления конфет из шоколада и карамели.
- to prepare various types of dough, creams, fillings
- to carry out the preparation of desserts
- carry out kneading, knocking down the dough and cutting the resulting semi-finished products
- to finish products with fudge, marzipan, candied fruits, chocolate, cream;
- to carry out the manufacture of drawing details, decorations for cakes made of chocolate, cream
- to carry out the manufacture of highly artistic, original, figured, national, custom cakes
- to conduct the process of making chocolates from chocolate and caramel

Оқытудың нәтижелері / Результаты обучения / Learning outcomes:

білу:

- кондитерлік өнімдердің ассортименті, сапасына, шарттары мен сақтау мерзіміне қойылатын талаптар
- кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясы мен режимі.
- шоколад массаларын темперирлеу техникасы
- шоколадты безендіру және безендіру әдістері.
- карамель дайындау технологиясы.
- Арт-композициялар жасау тәсілдері
- кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған жабдық, мүкәммал, құрал-саймандар.

знают:

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения кондитерских изделий
- технологию и режимы приготовления кондитерских изделий.
- технику темперирования шоколадных масс
- техники декора и оформления из шоколада.
- технологию изготовления карамели.
- способы создания Арт-композиций
- оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления кондитерских изделий.

know:

- assortment, quality requirements, conditions and shelf life of confectionery products
- technology and modes of preparation of confectionery products.
- the technique of tempering chocolate masses
- techniques of decoration and decoration of chocolate.
- the technology of making caramel.
- ways to create art compositions
- equipment, inventory, tools for making confectionery.

істей алады:

- торттар мен торттарды жасау және безендіру, түрлі десерттер дайындау
- шоколадпен және карамельмен жұмыс істеу, арт-композициялар жасау

- күрделі тағамдарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде өндірістік мүкәммалды және технологиялық жабдықты таңдау және қауіпсіз пайдалану;
- сұраныстың өзгеруіне байланысты жартылай фабрикаттардың рецептураларын әзірлеу, ассортиментін өзгерту, әзірлеу және бейімдеу;
- жұмыс орындарын, технологиялық жабдықтарды дайындауды ұйымдастыру және жүргізу
- негізгі шикізат пен қосымша ингредиенттердің үйлесімділігі, өзара алмасушылығы ережелерін сақтау.

умеют:

- изготавливать и декорировать торты и пирожные, готовить различные десерты
- работать с шоколадом и карамелью, создавать арт-композиции
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.

are able to:

- make and decorate cakes and pastries, prepare various desserts
- work with chocolate and caramel, create art compositions
- choose and safely use production inventory and technological equipment when preparing semi-finished products for complex dishes;
- develop, change the assortment, develop and adapt the recipes of semi-finished products depending on changes in demand;
- organize and conduct training of workplaces, technological equipment
- observe the rules of compatibility, interchangeability of the main raw materials and additional ingredients,

тәжірибесі болу керек:

- қамырдың, кремдердің, салмалардың әртүрлі түрлерін дайындау;
- бұйымды әрлеу помадкой, марципаном, засахаренными жеміс-жидектер, шоколад, кремі бар;
- түрлі шикізаттан: ұн қамырынан, сүзбе массасынан торттар мен тәтті тоқаштар дайындау
- сурет бөлшектерін, шоколадтан, кремнен жасалған Торттарға арналған әшекейлерді жасау
- арнайы әзірленген фирмалық рецептуралар бойынша жоғары көркемдік, бірегей, фигуралық, ұлттық, тапсырыстық торттар дайындау
- шоколад және карамель бұйымдарын жасау, сондай-ақ арт-композициялар ғимараттарын алып жүрді.

иметь практический опыт:

- приготовление различных видов теста, кремов, начинок;
- отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- изготовления тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы
- изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема
- изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам
- изготовление шоколадных изделий и изделий из карамели а также слозджания арт-композиций.

have practical experience:

- preparation of various types of dough, creams, fillings;
- finishing products with fudge, marzipan, candied fruits, chocolate, cream;
- making cakes and pastries from various raw materials: flour dough, curd mass
- production of drawing details, decorations for cakes made of chocolate, cream

- production of highly artistic, original, figured, national, custom-made cakes according to specially developed branded recipes
- manufacture of chocolate and caramel products and also carried buildings of art compositions.

Пәндер / Дисциплины / Disciplines:

1. Торттар мен пирожныйларды дайындау технологиясы (5 кредит, ауызша емтихан) / Технология изготовления тортов и пирожных (5 кредитов, устный экзамен) / Technology of making cakes and pastries (5 credits, oral exam)
2. Десерттерді дайындау технологиясы (5 кредит, ауызша емтихан) / Технология приготовления десертов (5 кредитов, устный экзамен) / Dessert preparation technology (5 credits, oral exam)
3. Шоколадпен жұмыс істеу технологиясы. Арт-композициялар(5 кредит, ауызша емтихан) / Технология работы с шоколадом. Арт-композиции (5 кредитов, устный экзамен) / Technology of working with chocolate. Art compositions (5 credits, oral exam)
4. Карамельмен жұмыс жасау технологиясы. Арт-композициялар(5 кредит, ауызша емтихан) / Технология работы с карамелью. Арт-композиции (5 кредитов, устный экзамен) / Technology of working with caramel. Art compositions (5 credits, oral exam)

Еңбек сыйымдылығы / Трудоемкость / Labor intensity: 20 кредит / 20 кредитов / 20 credits.

Пререквизиттер / Пререквизиты / Prerequisite: Химия / Химия / Chemistry

Minimum number of listeners / Минимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың ең аз саны: 8

Maximum number of listeners / Максимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың максималды саны: 20

Пән 1/ Дисциплина 1 /Discipline 1

Торттар мен пирожныйларды дайындау технологиясы / Технология изготовления тортов и пирожных / Technology of making cakes and pastries

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Торттар мен пирожныйлар өндіруге арналған шикізат түрлері. Торттар мен торттардың жіктелуі, пішіні, мөлшері және массасы. Өрлеу күрделілігіне, пішіні мен массасына байланысты торттар мен пирожныйлардың түрлері. Торттар мен торттарды дайындаудың негізгі процестері. Торттарды дайындаудағы пісірілген және өңделген жартылай фабрикаларды тандау ережелері мен комбинациясының нұсқалары. Торттарды сатуға дайындау. Сапаға қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен мерзімдері. / Виды сырья для производства тортов и пирожных. Классификация, форма, размер и масса тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Основные процессы приготовления тортов и пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требование к качеству, условия и сроки хранения. / Types of raw materials for the production of cakes and pastries. Classification, shape, size and weight of cakes and pastries. Types of cakes and pastries depending on the complexity of the finish, shape and weight. The main processes of making cakes and pastries. Selection rules and options for combining baked and finishing semi-finished products in the manufacture of cakes. Preparation of cakes for implementation. Quality requirements, storage conditions and terms.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: Дәрістер, зертханалық / лекции, лабораторные/ lectures, laboratory.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher: Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Chernysh Zalina Israpilovna. Kalitka Dmitry Arkadievich

Пән 2 / Дисциплина 2 /Discipline 2

Десертті дайындау технологиясы / Технология приготовления десертов / Dessert preparation technology

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Десерттердің түрлері. Ингредиенттердің ерекшеліктері. Әлемдегі ең танымал десерттер. Декор және безендіру. Тұздықтар. Фламбирлеу. / Виды десертов. Особенности ингредиентов. Самые популярные десерты мира. Декор и оформление. Соусы. Фламбирование. / Types of desserts. Features of ingredients. The most popular desserts in the world. Decor and decoration. Sauces. Flambering.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: Дәрістер, зертханалық / лекции, лабораторные/ lectures, laboratory.

Оқытушы /Преподаватель / Teacher: Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Chernysh Zalina Israpilovna. Kalitka Dmitry Arkadievich

Пән 3 / Дисциплина 3 /Discipline 3

Шоколадпен жұмыс істеу технологиясы. Арт-композициялар / Технология работы с шоколадом. Арт-композиции / The technology of working with chocolate. Art compositions

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Шоколад массасын шыңдау. Шоколад өнімдерін қалыптау. Шоколад өнімдерін салқындату. Шоколадтан Арт-композициялар мен әшекейлер жасау. "WorldSkills" халықаралық кәсіби шеберлік конкурсының ережелері мен талаптары. Жұмыстарды орындау бойынша ұсыныстар. Қауіпсіздік ережелері. / Темперирование шоколадных масс. Формование шоколадных изделий. Охлаждение шоколадных изделий. Создание Арт-композиций и украшений из шоколада. Положения и требования международного конкурса профессионального мастерства «WorldSkills». Рекомендации по выполнению работ. Правила техники безопасности. / Tempering chocolate masses. Forming chocolate products. Cooling of chocolate products. Creation of art compositions and decorations from chocolate. Regulations and requirements of the international competition of professional skills "WorldSkills". Recommendations for the performance of work. Safety regulations.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: Дәрістер, зертханалық / лекции, лабораторные/ lectures, laboratory.

Оқытушы /Преподаватель / Teacher: Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Chernysh Zalina Israpilovna. Kalitka Dmitry Arkadievich

Пән 4 / Дисциплина 4 /Discipline 4

Карамельмен жұмыс жасау технологиясы. Арт-композициялар / Технология работы с карамелью. Арт-композиции / The technology of working with caramel. Art compositions

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Карамель сиропын дайындау технологиясы жалпыға қол жетімді жабдықты қолдана отырып. Карамель массасын дайындау. Толтыруды дайындау. Өнер композициялары. Жұмыс "WorldSkills" халықаралық байқауының талаптарына сәйкес келеді / Технология приготовления карамельного сиропа с использованием общедоступного инвентаря. Приготовление карамельной массы. Приготовление начинки. Арт-композиции. Работа согласно требованиям международного конкурса «WorldSkills» / Technology for the preparation of caramel

syrup using public inventory. Preparation of caramel mass. Filling preparation. Art compositions. The work complies with the requirements of the international competition "WorldSkills"

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: Дәрістер, зертханалық / лекции, лабораторные/ lectures, laboratory.

Оқытушы /Преподаватель / Teacher: Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Черныш Залина Исрапиловна, Калитка Дмитрий Аркадьевич / Chernysh Zalina Israpilovna. Kalitka Dmitry Arkadievich