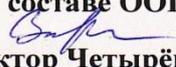


Утверждена в составе ООП ООО

  
Директор Четырёва Е.А.

Приказ № 52 д от 30.08.2024

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ  
ПРОГРАММА

Художественной направленности

**Кондитерское дело**

**«Творческие рецепты»**

**Возраст обучающихся: 5 -9 классы**

## Содержание

### **1.Комплекс основных характеристик программы**

1.1. Пояснительная записка.....	3-5
1.2. Цель программы.....	5-6
1.3.Содержание общеразвивающей программы.....	6
Учебный (тематический) план.....	6
Содержание учебного плана.....	6-9
1.4. Планируемые результаты.....	9-10

### **2. Организационно-педагогические условия**

2.1. Условия реализации программы.....	10-11
2.2. Формы аттестации и оценочные материалы.....	11

<b>3. Список литературы.....</b>	<b>12</b>
----------------------------------	-----------

## **1. Комплекс основных характеристик программы**

### **1.1. Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа Кондитерское дело «Творческие рецепты» имеет художественную направленность.

#### **Отличительные особенности (новизна) программы**

В процессе обучающиеся не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания.

**Актуальность.** Все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия и называют кондитером. Кондитеры - это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше. Поэтому спрос на профессионалов – кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приёмами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

-естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий;  
-математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение учащихся в устной и письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.)

***Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана и реализуется с соблюдением нормативно-правовых документов:***

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014г. № 1726-р).
3. Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018г. N196)
4. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-13242 « О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28« Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СанПин).
6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ ФИРО г. Москва 2015 год
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённым приказом Министерства просвещения РФ 09.11.2018 г. №196

**Адресат программы:** Общеразвивающая программа рассчитана на обучающихся 5-9 классов. По численности, одновременно может находиться в группе от 10 до 15 человек.

**Режим занятий:** Занятия проводятся 2 часа в неделю с перерывом согласно нормативным документам.

**Объём:** Программа рассчитана на 68 часов.

Уровень программы стартовый.

**Формы обучения:** На занятиях применяется фронтальная, групповая, индивидуальная формы обучения.

**Виды занятий:** Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ.

**Формы подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной программы:** профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, организация практической деятельности, выполнение проекта.

**1.2. Цель программы:** Формирование творческих и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся

**Задачи:**

**Обучающие:**

1. Обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
2. Ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
3. Ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиями хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
4. Обучить правилам работы с инвентарём и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
5. Обучить механической кулинарной обработке сырья;
6. Обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
7. Обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

**Развивающие:**

1. Способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
2. Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого

подхода при оформлении готовых изделий.

**Воспитательные:**

1. Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
2. Воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
3. Способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

### 1.3. Содержание общеразвивающей программы

#### Учебный (тематический) план

№п/п	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации, контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	<b>Введение</b>	4	2	2	Опрос. Практическая работа.
2	<b>Основные хлебобулочные и кондитерские изделия</b>	34	4	30	Практическая работа. Дегустация хлебобулочных изделий. Демонстрация работ.
3	<b>Торты и пирожные</b>	28	2	26	Практическая работа. Дегустация. Демонстрация работ.
4	<b>Итоговое занятие</b>	2	-	2	Проект. Защита проекта.
	Итого:	68	8	60	

#### Содержание учебного плана

##### Раздел 1. Введение

*Тема 1.1.* Вводное занятие

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

*Тема 1.2.* Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий

*Теория.* Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

*Практика.* Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

*Тема 1.3.* Технологическое оборудование и оснастка

*Теория.* Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

*Практика.* Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

## **Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия**

*Тема 2.1.* Простые хлебобулочные изделия и хлеб

*Теория.* Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий.

Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству.

Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

*Практика.* Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

*Тема 2.2.* Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

*Теория.* Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных

основных мучных  
кондитерских изделий.

Практика. Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного теста.

*Тема 2.3.* Печенье, пряники, коврижки

Теория. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

Практика. Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

*Тема 2.4.* Отделочные полуфабрикаты

Теория. Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

Практика. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

### **Раздел 3. Торты и пирожные**

*Тема 3.1.* Технология приготовления классических тортов

Теория. Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

Практика. Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов.

*Тема 3.2.* Технология приготовления классических пирожных

Теория. Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и

правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

Практика. Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных пирожных.

## **Тема 5. Итоговое занятие**

Подготовка к защите проекта

### **1.4. Планируемые результаты:**

#### **Метапредметные результаты:**

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции

#### **Личностные результаты:**

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
  - обладание установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, чувством собственного достоинства.
  - формирование способности договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;
  - формирование способности к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, активно взаимодействуя

со сверстниками и взрослыми, овладение навыками работы с различными источниками информации.

### **Предметные результаты:**

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

## **2. Организационно-педагогические условия**

### **2.1. Условия реализации программы**

#### **Материально-техническое обеспечение:**

1. Компьютер (с акустическими колонками и возможностью выхода в интернет)
2. Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
3. Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:
  - рабочие места обучающихся;
  - рабочее место педагога дополнительного образования;
  - образцы оборудования, инвентаря и инструментов.
  - технологическое оснащение: весы настольные, холодильник, блендер,

электрическая плита с встроенным электрическим духовым шкафом, микроволновка, мясорубка, формы для теста, кулинарный мешок, столовая посуда

**Кадровое обеспечение:** педагогический работник имеет диплом по дополнительному образованию.

**Методические материалы:** технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы, презентации.

## **2.2. Формы аттестации и оценочные материалы**

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

### *Оценивание теоретической части*

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

### *Оценивание практической части*

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

В итоге применяется форма аттестации и контроля в виде выставки, конкурса и защита проекта.

### **3. Список литературы.**

#### **Используемая педагогом:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». - Москва: АСАДЕМІА 2015.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. - Москва: Издательский центр «Академия», 2013.

#### **Рекомендуемая для учащихся:**

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березиль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

#### **Используемые сайты:**

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hleborochka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020).