



## Содержание

### Основные характеристики

<b>1. Пояснительная записка.....</b>	<b>3</b>
1.1. Актуальность программы .....	4
1.2. Направленность программы.....	4
1.3. Адресат программы.....	4
1.4. Объем и срок освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы	5
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий .....	5
1.8. Нормативно-правовые основания разработки ДООП.....	5
1.9. Цель и задачи программы.....	7
<b>2. Содержание ДООП.....</b>	<b>7</b>
2.1. Учебный (тематический) план.....	7
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	8
<b>3. Планируемые результаты .....</b>	<b>11</b>
<b>Организационно-педагогические условия</b>	
<b>4. Условия реализации программы.....</b>	<b>11</b>
4.1. Календарный учебный график.....	11
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	12
4.3. Методическое обеспечение .....	13
4.4. Кадровое обеспечение.....	14
<b>5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....</b>	<b>15</b>
<b>Список литературы.....</b>	<b>16</b>
<b>Аннотация.....</b>	<b>17</b>
<b>Приложения.....</b>	<b>18</b>

## **Основные характеристики**

### **1. Пояснительная записка**

Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления изделий, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью кондитера является донесение до посетителей определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

Самой важной особенностью данной профессии является наличие у кондитера художественного вкуса, очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния. Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением кондитерских изделий занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным кондитером у состоятельных людей.

В процессе теоретического и практического обучения обучающимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени, показывается роль рабочего в совершенствовании техники и технологии производства.

Каждое занятие практического и теоретического обучения должно быть обучающим, воспитывающим, развивать у обучающихся самостоятельность, познавательные и творческие способности.

При организации практических занятий следует обращать внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, санитарии и личной гигиены, правил личной гигиены, правил пожарной безопасности.

С целью повышения эффективности занятий, воспитания у обучающихся интереса к профессиональной деятельности следует привлекать их к выполнению заданий производственного характера, участию в творческих разработках.

#### **1.1. Актуальность программы**

Потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Кондитеров иногда сравнивают с психотерапевтами или врачевателями человеческих душ. Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских. Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека (пекарь, хлебопек, мучник).

## **1.2. Направленность программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело для начинающих» (далее – ДООП «Кондитерское дело для начинающих», Программа) социально-гуманитарной направленности.

## **1.3. Адресат программы**

Программа адресована детям 6-12 лет.

Так как возраст детей различен, педагог учитывает психологические особенности детей. Программа скорректирована по индивидуальным и возрастным особенностям обучающихся, и предполагает реализацию материала, обеспечивающего освоение специализированных знаний, создающего общую и целостную картину изучаемого предмета.

Младший школьный возраст - период впитывания, накопления знаний, период усвоения по преимуществу. Успешному выполнению этой важной функции благоприятствуют характерные особенности детей этого возраста: доверчивое подчинение авторитету, повышенная восприимчивость, внимательность, наивно игровое отношение ко многому из того, с чем они сталкиваются.

Ведущая роль учебной деятельности в этом процессе не исключает того, что младший школьник активно включен и в другие виды деятельности (игра, элементы трудовой деятельности, искусством и пр.), в ходе которых совершенствуются и закрепляются новые достижения ребенка.

## **1.4. Объем, срок и уровень освоения программы**

Программа составлена в соответствии с возрастными и психологическими особенностями обучающихся и рассчитана на 72 академических часа. Срок освоения программы 1 учебный год. Программа предполагает стартовый уровень освоения.

## **1.5. Формы обучения**

Очная, при необходимости с применением дистанционных образовательных технологий.

## **1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы**

Особенность данной образовательной программы заключается в том, что она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

- история - изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;
- художественное творчество;
- развитие детского творчества, приобщение к различным видам искусства: рисование, лепка.

Основные практики, в которые погружаются обучающиеся:

- знакомство с интернет-ресурсами, связанными с технологией приготовления кондитерских изделий;
- проектная деятельность;
- кулинарные поединки, конкурсы;
- работа в парах, в группах, индивидуально.

Состав группы не менее 12 обучающихся. В состав группы могут входить как девочки, так и мальчики.

## **1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий**

Занятия в студии проходят один раз в неделю, продолжительностью 2 академических часа.

## **1.8. Нормативно-правовые основания разработки ДООП**

Федеральный уровень

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 г. № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «реализация дополнительных общеобразовательных программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 25.08.2023 № 963-Д «О внесении изменений в приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

#### Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

#### Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

### **1.9. Цель и задачи программы**

**Цель:** Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

#### **Обучающие:**

- познакомить с технологией приготовления кондитерских изделий;
- познакомить обучающихся с сырьем, идущим на приготовление теста;
- научить рационально использовать сырье;
- научить использовать профессиональную терминологию;
- познакомить с разнообразием способов приготовления различных видов теста.

#### **Развивающие:**

- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся;
- развить интерес к кондитерскому искусству;
- развить стремление к самостоятельной работе, творческому подходу к выполнению заданий;
- способствовать профессиональному самоопределению обучающихся.

#### **Воспитательные:**

- воспитать коммуникативную культуру;
- воспитать аккуратность в работе, к ведению домашнего хозяйства;
- воспитать усидчивость, трудолюбие;
- воспитать культуру поведения.

## **2. Содержание ДООП**

### **2.1 Учебный (тематический) план**

№ п/п	Темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теор ия	Прак тика	
1.	Введение. Правила техники безопасности.	2	1	1	беседа

2.	Личная гигиена кондитера	2	1	1	опрос
3.	Кондитерское оборудование	4	1	3	тестирование
4.	Освоение приемов обслуживания оборудования	2	1	1	наблюдение
5.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	6	1	5	тестирование
6.	Бездрожжевое тесто	52	13	39	
6.1.	Тесто для пельменей, вареников	4	1	3	практическая работа
6.2	Блинчатое тесто	2	1	1	практическая работа
6.3	Вафельное тесто	4	1	3	практическая работа
6.4	Песочное тесто	8	2	6	конкурс
6.5	Сдобное пресное	6	1	5	наблюдение
6.6	Пряничное тесто	8	2	6	конкурс
6.7	Бисквитное тесто	6	1	5	наблюдение
6.8	Слоеное тесто	6	2	4	выставка
6.9	Заварное тесто	6	2	4	наблюдение
7	Начинки	4	1	3	наблюдение
8	Контроль качества кондитерских изделий	2	1	1	опрос
9	Сроки хранения	2	0,5	1,5	беседа
10	Итоговое занятие	2	-	2	мастер-класс
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>20,5</b>	<b>51,5</b>	

## 2.2 Содержание учебного (тематического) плана

### Раздел 1. Введение. Правила техники безопасности

Теория: Предусматривает ознакомление обучающихся с основами профессии кондитер. С общими сведениями о сырье, инструментах и приспособлениях, необходимых для производства кондитерских изделий, с правилами пользования нагревательными приборами, правилами обращения с режущими инструментами, правилами обращения с горячей посудой и продуктами.



*Практика:* Выполнение правил техники безопасности во время приготовления теста, разделки и выпечки хлебопекарных и кондитерских изделий.

## **Раздел 2. Личная гигиена кондитера**

*Теория:* Личная гигиена рабочих на кондитерских предприятиях. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Содержание в чистоте тела, одежды и обуви. Санпропускник. Гигиена рук, уход за ногтями (производственный маникюр). Уход за прической. Понятие о санитарной одежде на предприятиях. Понятие об инфекционных заболеваниях, путях их распространения и мерах предупреждения.

*Практика:* Мытье рук. Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения.

## **Раздел 3. Кондитерское оборудование**

*Теория:* Блендер. Миксер. Духовой шкаф. Назначение намазной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки намазной машины. Регулирование ее работы. Назначение тестомесильной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки. Регулирование ее работы. Обнаружение неисправностей, способы их устранения и меры предупреждения. Требования безопасности труда при обслуживании машины. Правила ухода за машиной по окончании работы. Назначение взбивальной машины, ее краткая техническая характеристика, принцип действия. Правила эксплуатации. Процесс загрузки. Регулирование ее работы. Требования безопасности труда при обслуживании машины. Правила ухода за машиной по окончании работы.

*Практика:* Знакомство с оборудованием.

## **Раздел 4. Освоение приемов обслуживания оборудования**

*Теория:* Организация рабочего места. Инструктаж по безопасности труда.

*Практика:* Работа блендером. Загрузка планетарного миксера. Включение его в работу. Наблюдение за работой. Уход за ним.

## **Раздел 5. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству**

*Теория:* Кондитерское сырье и оборудование, их происхождение, предназначение и виды. Характеристика кондитерского сырья, контроль качества. Порядок и правила подготовки сырья. Порядок освобождения сырья от тары. Просеивание, фильтрование, взвешивание и отмеривание сырья.

*Практика:* Подготовка основного и дополнительного сырья к производству изделий.

## **Раздел 6. Бездрожжевое тесто**

### **Тема 6.1. Тесто для пельменей, вареников**

*Теория:* Особенности теста для пельменей и вареников. Рецепт.

*Практика:* Изготовление вареников.

### **Тема 6.2. Блинчатое тесто**

*Теория:* История блинов. Особенности рецептуры теста.

*Практика:* Выпечка блинов.

### **Тема 6.3. Вафельное тесто**

*Теория:* Вафли - особая разновидность печенья. Жидкое взбитое тесто. Специальные формы – вафельницы. Вафли, как основа для более сложных изделий – вафельных тортов, вафельных трубочек, розеток с начинкой и др. Хрустящие вафли или вафли мягкие.

*Практика:* Выпечка вафель.

### **Тема 6.4. Песочное тесто**

*Теория:* Универсальное песочное тесто. Назначение. Рецептура. Песочные корзиночки. Печенье. Песочное тесто для тортов и тарталеток.

*Практика:* Изготовление печенья, корзиночек, тарталеток.

### **Тема 6.5. Сдобное пресное**

*Теория:* Тесто на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара. Добавление разрыхлителей и яиц. Консистенция.

*Практика:* Выпечка кондитерских изделий из сдобного пресного теста.

### **Тема 6.6. Пряничное тесто**

*Теория:* История пряника. Особенности теста. Температура выпекания. Разновидности.

*Практика:* Приготовление пряничного медового теста. Приготовление коврижки с повидлом.

### **Тема 6.7. Бисквитное тесто**

*Теория:* История появления тортов и пирожных. Знакомство с кондитерскими изделиями из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста.

*Практика:* Приготовление бисквитного теста. Приготовления бисквитного рулета.

### **Тема 6.8. Слоеное тесто**

*Теория:* Тесто, используемое при выпечке слоёных пирожков, булочек, самсы, других кулинарных изделий — слоек. Основной его компонент. Технология приготовления.

*Практика:* Слойка «Язычок», Слоеные булочки и пироженные. Торт «Наполеон».

### **Тема 6.9. Заварное тесто**

*Теория:* Особенность приготовления. Рецептура. Температурные режимы. Виды изделий.

*Практика:* Изготовление кондитерских изделий из заварного теста.

## **Раздел 7. Начинки**

*Теория:* Виды начинок. Способы приготовления. Состав.

*Практика:* Технология приготовления начинок из фруктов и сухофруктов.

### **Раздел 8. Контроль качества кондитерских изделий**

*Теория:* Проверка качества полуфабрикатов органолептическим методом, по внешнему виду, форме, характеру поверхности, состоянию мякиша.

*Практика:* Проверка качества полуфабрикатов органолептическим методом.

### **Раздел 9. Сроки хранения**

*Теория:* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы хранения. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Срок годности на упаковке.

*Практика:* Определение срока годности.

### **Тема 10. Итоговое занятие**

*Практика:* Мастер-класс «Мое кондитерское изделие».

## **3. Планируемые результаты**

Предметные:

- познакомятся с технологией приготовления кондитерских изделий;
- познакомятся с сырьем, идущим на приготовление теста;
- познакомятся с разнообразием способов приготовления различных видов теста
- будут рационально использовать сырье;
- будут использовать профессиональную терминологию;

Метапредметные:

- сформируется фантазия, мышление, воображение обучающихся;
- сформируется интерес к кондитерскому искусству;
- сформируется стремление к самостоятельной работе, творческому подходу к выполнению заданий.

Личностные:

- сформируется коммуникативную культуру;
- появиться аккуратность в работе, к ведению домашнего хозяйства;
- сформируется усидчивость, трудолюбие, культура поведения.

## **Организационно-педагогические условия**

### **4. Условия реализации ДООП**

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть

#### 4.1. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	72	1 занятие по 2 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

#### 4.2. Материально-техническое обеспечение

##### *Мебель и оборудование*

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Водонагреватель	2
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6
6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3
8	Стол производственный нержавейка	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Стол для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1
13	СВЧ микроволновая печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

##### *Инструменты и расходные материалы*

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5

6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6
16	Сковороды	6
17	Сковороды для осетинских пирогов	3
18	Форма для выпечки	3

#### 4.3. Методическое обеспечение

Программа обеспечена планами занятий, методическими инструкциями, технологическими картами, презентациями, видеоматериалами.

Учебная литература:

- Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.,
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АСADEMIА, 2005.,
- Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.,
- Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001., Справочник кондитера. — М., 2003.,
- Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001.,
- Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.

Дополнительные источники:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСADEMIА, 2006.,
- Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. – М.:»Академия», 2009г.

Дидактическое обеспечение: технологические карты, тесты, инструкции по охране труда и технике безопасности.

*Интернет ресурсы для педагогов дополнительного образования*

<http://minobraz.egov66.ru/>

<https://www.ws-ekb.ru/>

[info@infourok.ru](mailto:info@infourok.ru)

<http://hlebinfo.ru/>

<http://t-kudelina.livejournal.com/>

<https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

#### Плакаты

№п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника безопасности»	1
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1
6	«Санитарно-гигиенические правила»	1
7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1
8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
10	«Форма нарезки продуктов»	1
11	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
12	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
13	«Схема приготовления песочного теста»	1

#### Учебники

- «Кондитер», Учебное пособие. Шумилкина М. Н.;
- Инструкция по технике безопасности и охране труда Хлебопечение;
- Техническое описание компетенции «Хлебопечение».

#### 4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает педагог дополнительного образования, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы, прошедший курсы повышения или переподготовки по работе с детьми с ограниченными возможностями и детьми-инвалидами.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; преподавание данной программы может осуществлять студент, начиная с 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

## 5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Аттестация по программе не предусмотрена, но согласно «Положению о формах контроля освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» в течение учебного года проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения проходит через:

- компетентностные испытания: демонстрация готовых кондитерских изделий (в рамках группы, учреждения, родительских собраний), участие в олимпиадах, соревнованиях профессионального мастерства, кулинарных поединков, создание портфолио.
- защита работы: погружение в проект (выбор темы и ее конкретизация; определение цели и формулирование задачи; поиск источников информации и определение списка литературы; выдача рекомендаций (требования, сроки, график выполнения, консультации и пр.); поисково-исследовательский этап (определение источников информации; планирование способов сбора и анализа информации; проведение исследования; сбор и систематизация материалов); трансляционно-оформительский этап («предзащита проекта»; доработка проекта с учетом замечаний и предложений; подготовка к публичной защите); заключительный этап (публичная защита проекта; подведение итогов, конструктивный анализ работы)
- анализ результатов: степень активности учащихся в группах, уровень знаний, умений, показанных учащимися в работе, рекомендации к совершенствованию, оценивание работы каждого с помощью учащихся, выполняющих функции судей.

Формы подведения итогов:

- Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения обучающимися практических заданий, решений тестов.
- Итоговый контроль реализуется в форме решения тестового задания (Приложение 1), в форме выставок работ, в форме выполнения обучающимися практических заданий, в форме защиты творческих проектов.

Критерии уровня освоения программы (Приложение 2):

Достаточный - выполняет изделия под руководством педагога, с затруднением отвечает на вопросы педагога, не участвует в конкурсах.

Средний – с затруднением выполняет изделие по технологической последовательности, мало участвует в конкурсах.

Высокий – активно принимает участие в конкурсах, имеет результаты, самостоятельно выполняет изделие по технологической последовательности, владеет профессиональной терминологией.

## Список литературы

### Для педагога:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар, кондитер» - М., АCADEMIA, 2005.
2. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000.
3. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.
4. Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.
5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АCADEMIA, 2006.
6. Дюпюи Мелани «Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры», - КоЛибри, 2021.
7. Лунин О. Г. Поточные линии кондитерской промышленности. - М., 2000.
8. Лурье И. С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. — М., 1998.
9. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2001.
10. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня».
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.
12. Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных. - М., 2001.
13. Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий. - М., 1999.
14. Трушина С. М., Драгилева А. И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. — М., 2001.
15. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.
16. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001.
17. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.

### Для обучающихся и родителей:

1. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
2. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
5. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.



## **Аннотация**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело для начинающих» социально-гуманитарной направленности, стартового уровня освоения предназначена для детей 6-12 лет. Срок реализации один год. Объем программы 72 часа. Занятия проходят один раз в неделю по 2 академических часа.

Программа направлена на развитие личности ребенка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами кондитерского мастерства.

Способствует развитию различных видов техник в области кондитерского искусства.

**Итоговый тест**

Правильный вариант ответа отмечен знаком +

**1. На какие виды делятся кондитерские изделия?**

- + сахаристые и мучные
- сладкие и бисквитные
- с сахаром и с тестом.

**2. В этом заключается суть сахаристых кондитерских изделий:**

- сахаристые кондитерские изделия готовят с добавлением большого количества муки;
- + сахаристые кондитерские изделия готовят с добавлением сахара или подсластителей;
- эти кондитерские изделия состоят исключительно из сахара.

**3. В этом заключается суть мучных кондитерских изделий:**

- + мучные кондитерские изделия готовят с добавлением большого количества муки;
- мучные кондитерские изделия готовят с добавлением сахара или подсластителей;
- эти кондитерские изделия состоят исключительно из муки.

**4. Кондитерские изделия имеют вот эти виды и подвиды:**

- сладкие изделия в виде плиток, шариков, батончиков;
- восточные сладости из сахара, тертых и обжаренных орехов;
- изделия из теста небольшого размера, в форме геометрических фигур;
- + все ответы верные.

**5. Кондитерские изделия имеют вот эти виды и подвиды:**

- изделия из бисквитного, песочного или слоеного теста с кремом, фруктами, цукатами или орехами;
- изделия, приготовленные из ржаной муки, смешанные с медом или ягодным соком;
- изделия из теста небольшого размера в форме геометрических фигур;
- + все ответы верные.

**6. Найдите наиболее подходящее определение термину «конфеты»:**

- + сладкие изделия круглой, квадратной или прямоугольной формы, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные;
- изделия большого размера, приготовленные из теста и начиненные кремом и глазурью;
- среди ответов нет верного.

**7. Найдите определение, наиболее подходящее термину «Печенье»:**

- + мучные изделия круглой или прямоугольной формы, неглазированные или глазированные кремовыми начинками;
- сладкие изделия круглой, квадратной или прямоугольной формы, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные;
- изделия большого размера, приготовленные из теста и начиненные кремом и глазурью;
- все ответы верные.

**8. Найдите определение, наиболее подходящее термину «Торт»:**

- мучные изделия круглой или прямоугольной формы, неглазированные или глазированные кремовыми начинками;
- сладкие изделия круглой, квадратной или прямоугольной формы, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные;
- + изделия большого размера, приготовленные из теста и начиненные кремом и глазурью;
- пряничные и конфетные сладости для проведения детских праздников.

**9. Эти кондитерские изделия часто называют «медовым хлебом»:**

- + пряники;
- конфеты;
- шоколад;
- ржаной хлеб.

**10. Как только не называют эти кондитерские изделия, напоминающие торт, пирог, большую конфету без фантика, которые готовятся из теста, измельченного печенья, кремов, глазури, с помощью фруктов и других украшений:**

- хлеб;
- оладьи;
- + пирожные;
- мармелад.

**11. Отметьте правила подготовки рабочего места для приготовления кондитерских изделий:**

- вымыть тщательно руки;
- очистить рабочее место от мусора и ненужных продуктов;
- приготовить необходимый инвентарь, лучше с маркировкой;
- + все ответы верные.

**12. Что важнее при приготовлении кондитерских изделий?**

- выбор правильного и хорошего рецепта
- качество сырьевой продукции для приготовления изделия по рецепту
- соблюдение верной последовательности операций по приготовлению изделия
- + все ответы верные.

13. Какой вид кондитерского изделия можно увидеть в изображении?



- пирожное картошка
- + кекс
- пахлава
- сладкий мармелад.

14. Кто главная героиня самого популярного и самого вкусного шоколада в России?



- Простокваша
- Мармеладовна
- + Аленка
- Аленушка.

15. Профессия, очень тесно связанная с приготовлением кондитерских изделий и других разновидностей сладостей:



- сладкий пекарь
- + кондитер
- свадебный тортовой
- веселая конфетница.

**Освоение ДООП**

Личностные результаты:

ФИ обучающегося	Усидчивость	Самоконтроль	Взаимопомощь	Трудолюбие и аккуратность

Метапредметные результаты:

ФИ обучающегося	Образное мышление	Воображение	Творческие способности	Художественный вкус

Предметные результаты:

ФИ обучающегося	Знание технологий приготовления кондитерских изделий	Знание сырья, идущего на приготовление теста	Знание способов приготовления различных видов теста	Знание терминологии