



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 С.СЕРГИЕВСК
структурное подразделение «Поиск»
Самарская обл., Сергиевский р-н, с.Сергиевск, ул.Ленина, 66а
тел. (84655)21930, e-mail: do_poisk_serg@samara.edu.ru

Принята на заседании
методического совета
от «25» августа 2020 г
Протокол № 1

«Согласовано»
Руководитель СП «Поиск»
ГБОУ СОШ № 1
«Образовательный центр»
с. Сергиевск
/Куликов В.Б./
«25» августа 2020 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ № 1
«Образовательный центр»
с. Сергиевск
/Веселова О.А./
«27» августа 2020 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»**

Возраст детей: 16-18 лет

Срок реализации программы: 1 год

Разработчик:

Балеха И.А. – педагог дополнительного образования

Сергиевск 2020

Содержание

Пояснительная записка	3
Актуальность	4
Новизна. Педагогическая целесообразность	5
Цель и задачи программы	5
Возраст детей и сроки реализации программы	7
Формы обучения и организации учебного процесса	7
Способы определения результатов образовательного процесса	8
Планируемые образовательные результаты программы	9
Учебно-тематический план	12
Содержание программы	12
Методическое обеспечение программы	19
Список литературы	20

Пояснительная записка

Стремительный ритм нашей жизни изменил быт человека, но не изменил его отношение к пище. О «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался.

Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому мастеру необходимы - художественный вкус, творческий подход. Украшение изделий – важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение. Привлечение подростков к занятиям по приготовлению кондитерских изделий – это не просто средство занять их свободное время, но и возможность получить знания, которые можно будет использовать в дальнейшем. Это помощь в адаптации к новым экономическим условиям жизни, ориентация на новые отношения.

К числу федеральных документов, определяющих нормативно-правовые основы проектирования целевых ориентиров освоения дополнительных общеобразовательных программ относятся:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273-РФ;
- Национальная стратегия действий в интересах детей: Навстречу десятилетия детства на 2018 - 2027 годы, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 29 мая 2017 г. N 240;
- Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013 — 2020 годы;
- Концепция духовно – нравственного развития и воспитания личности гражданина России (А.Я. Данилюк, А.М. Кодаков, в.А. Тишков. – 3 изд. – М, 2012.);
- Концепция развития дополнительного образования детей от 4 сентября 2014 г. №1726
- Приказ Минпросвещения РФ от 09.11.2018г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 года «41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

Актуальность программы «Кулинарное дело» заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды, способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Рынок сферы питания достаточно широк. В населенных пунктах области можно найти рестораны и кафе разных ценовых категорий, предлагающие различную кухню и впечатляющие интерьером. Для Самарской области это направление является одним из важных: в условиях формирования туристско-рекреационного кластера развитие инфраструктуры, в том числе гостиниц и ресторанов, является необходимым условием.

В связи с этим идея данной программы заключается в расширении образовательного пространства на основе интеграции образования, где **сетевым партнёром** является ГБПОУ СО СГТ. Реализация программы в сетевой форме - новый опыт для образовательных учреждений Сергиевского района. Это – интеграция дополнительного и профессионального образования в рамках реализации национального проекта «Успех каждого ребёнка».

Образовательный процесс осуществляется посредством взаимодействия между организациями в соответствии с договором о сетевой форме реализации дополнительной образовательной программой «Кулинарное дело». Преимущество интеграции дополнительного и профессионального образования:

- материально-техническая база ГБПОУ СО СГТ;
- педагог СП «Поиск» обеспечивает учебный процесс на месте, самостоятельно выезжая на занятия;
- хорошая территориальная расположенность.

Отличительной особенностью данной образовательной программы является то, что по форме организации образовательного процесса она является модульной и позволяет более вариативно организовывать образовательный процесс, подстраиваясь под интересы и способности обучающихся. Занятия проводятся с учетом индивидуальных возможностей

обучающихся. Они учатся самостоятельно производить расчет сырья на заданное количество изделий, финансовые расходы на закупку продуктов.

При изучении тем возможна организация онлайн-занятий в дистанционном режиме с помощью приложений и социальных сетей. Как никогда актуальным является применение дистанционно-образовательных технологий в образовательном процессе во время режима самоизоляции обучающихся (коронавирусная инфекция и др.).

Новизна программы состоит в том, в процессе обучения у обучающихся формируется не только технологическое мышление, но и экономическая грамотность, которая развивается при расчетах затрат на приобретение продуктов для практических работ. Обучающиеся приобретают навыки самостоятельной и коллективной творческой деятельности.

Программа имеет гуманитарно-педагогическую направленность.

Педагогическая целесообразность данной программы состоит в том, что она отвечает, в рамках концепции модернизации образования, потребности общества в формировании компетентной, творческой личности. Программа направлена на создание условий для развития обучающихся основам кондитерских и поварских навыков, формирование культуры творческой личности, на приобщение детей к общечеловеческим ценностям через собственное творчество, создание условий для социального и профессионального самоопределения. Содержание программы расширяет представления обучающихся о современных кулинарных и кондитерских направлениях, формирует чувство вкуса.

Необходимость создания программы сетевого взаимодействия на базе ГБПОУ СО СГТ определялась рядом важнейших обстоятельств:

- возрастание значимости профессиональной ориентации учащихся;
- индивидуальные, социокультурные и образовательные потребности детей.

Цель программы: развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи образовательного процесса:

Обучающие:

- формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий;
- формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании;
- познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- способствовать развитию творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость;
- воспитывать трудолюбие, целеустремленность, дисциплинированность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Дополнительная образовательная программа является прикладной, носит практико-ориентированный характер и направлена на овладение учащимися основными приёмами и техниками кулинарного искусства.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде лекций, учебных занятий, выставок, встреч с мастерами и специалистами, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опытом и мнения, а так же при проведении бесед диспутов. Практическая часть представлена в виде практического изготовления кондитерских изделий.

Основные принципы построения программы

Принцип гуманизации, включающий:

- приоритет ценности растущего человека и его дальнейшего развития, как самоценного субъекта;
- учет возраста, условий жизни, семейных, национальных, религиозных и других особенностей;
- учет индивидуальных, личностных качеств, способности к саморазвитию.

Принцип научности и достоверности. Обучающимся дается система достоверных, научно-теоретических знаний.

Принцип открытости занятий:

- привлечение к работе специалистов в области поварского искусства и кулинарии;
- проведение занятий на предприятиях общественного питания и др.

Принцип системности и исследовательности:

- каждое новое положение (задача) основывается на знаниях и навыках, усвоенных ранее, нарастание сложности идет постепенно;

- усвоение знаний и навыков подразумевает непрерывность между занятиями, связь нового материала с пройденным.

Принцип оценки и самооценки процесса и результатов деятельности на занятиях:

- оценка и самооценка работы (обучающимися и педагогом) через диалог, анализ, сравнение;

- проведение выставок и творческих отчетов.

Возраст детей и сроки реализации программы

В объединения принимаются учащиеся 16-18 лет. Специальные навыки не требуются.

Образовательная программа разработана на 1 год обучения и рассчитана на 108 часов в год, 3 часа в неделю.

Наполняемость группы – 15 человек. Время 1 занятия (часа) - 45 минут, перерыв 10 мин.

При формировании группы учитываются возрастные и психологические особенности обучающихся в выборе тем, заданий и оценивании результатов работы.

Формы обучения и организации учебного процесса

Исходя из цели и задач объединения, в процессе занятий могут быть использованы *следующие формы организации учебного процесса:*

- учебные занятия;
- практические занятия;
- беседы;
- мастер-классы;
- лекции – диалоги;
- экскурсии (выездные занятия);
- круглые столы, встречи, конференции;
- творческие, самостоятельные проекты

Организация деятельности обучающихся осуществляется с использованием *следующих форм:* теоретические занятия проводятся с группой учащихся (полным составом), а на практические занятия (в зависимости от темы программы) группа делится на подгруппы (5-8 человек), также обучающиеся получают индивидуальные задания.

Виды контроля: входящий, промежуточный, итоговый.

Большое внимание уделяется здоровьесбережению на занятиях. Основными задачами являются повышение уровня знаний в области здорового образа жизни, формирование осознанного отношения к своему физическому и психическому здоровью, профилактика вредных привычек

Способы определения результатов образовательного процесса

Программа предусматривает изучение необходимых теоретических сведений по выполнению кулинарных изделий. На теоретическую часть отводится около 30% общего объема времени.

Практические результаты и темп освоения программы являются индивидуальными показателями и зависят от природных способностей и первичной подготовки учащегося. Разнообразие творческих занятий помогает поддерживать у детей высокий уровень интереса к обучению. Занятия планируются таким образом, чтобы обучающийся видел результаты своего труда. Это необходимо для того, чтобы проводить сравнительный анализ работ, важный не только для педагога, но и для детей.

Форма контроля:

- наблюдение;
- мониторинг результатов обучения по программе (2 раза в год);
- открытые занятия для родителей, педагогов;
- тестирования по теоретическим знаниям;
- выполнения практических заданий;
- творческий отчет.

Цель диагностики	Направление диагностики	Формы диагностики	Сроки
Выявление стартовых возможностей и индивидуальных особенностей учащихся в начале цикла обучения (проводится в течение 2-х недель с начала изучения программы)	Начальный контроль	Анкетирование, тестирование, наблюдение, индивидуальная беседа	Сентябрь
Отслеживание динамики развития обучающегося, коррекция образовательного процесса (проводится после изучения модуля или по мере необходимости)	Текущий контроль	Опрос, выполнение заданий, выставки, взаимоконтроль, самоконтроль, практическая.	В течение года
Подведение итогов освоения программы	Итоговый контроль	Отчетные выставки, участие в научно-практических конференциях, конкурсах, защита проектов.	Май

Результаты итоговой проверки освоения программы фиксируются по следующим параметрам:

- усвоение знаний и умений по базовым разделам программы;

- личностный рост, развитие общительности, работоспособности;
- формирование художественно – эстетического вкуса

При реализации образовательной программы внимание уделяется диагностике наращивания творческого потенциала обучающихся: на вводных, заключительных занятиях и во время промежуточной аттестации с целью определения мотивации, уровня развития знаний, умений и навыков:

- однодневная – проводятся после каждого занятия с целью обсуждения. Оценивать работу начинают сами авторы;
- по итогам полугодия – определяется полнота реализации образовательной программы по данному направлению.

Выставки, творческие отчеты обучающихся имеют большое воспитательное значение. Выставка-конкурс – это не только отчет, но и процесс самопознания. Результатом успешной реализации программы следует считать изменения, происходящие с личностными и психофизиологическими качествами обучающихся. Оценка полученных результатов проводится в конце темы, выявляются ошибки, отмечаются удачные моменты, лучшие работы. Оценивает работы не только педагог, но и сами учащиеся дают оценку работам друг друга и сами себе.

Для оценки работ учащихся применяется таблица сравнительных характеристик, которая дает возможность выявить сильные и слабые стороны работ.

Таблица сравнительных характеристик

Оценка дается по пятибалльной системе, выводится среднеарифметическая оценка

Ф.И.	Критерии						
	Форма изделия	Цвет	Вид на разрезе	Вкус и запах	Оригинальность оформления	Подача	Сложность использования ингредиентов

Планируемые образовательные результаты программы

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

Познавательные:

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать суждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и/или самостоятельно;
- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

Коммуникативные:

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;

- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;

- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации.

Регулятивные:

- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;

- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;

- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;

- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;

- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;

- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека.

К концу обучения обучающиеся будут знать

- кулинарную терминологию;

- способы расчёта веса кулинарных изделий,

- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);

- технологию приготовления различных кремов;

- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);

- историю кулинарных изделий;

- правила организации рабочего места и трудового процесса;

- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.

- правила и приемы работы с мастикой, желе и кремом;

- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении тортов;

- технологическую последовательность изготовления тортов;

- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);

- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов; режим тепловой обработки;

- основные правила санитарии.

К концу обучения обучающиеся будут уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- рассчитать вес торта в зависимости от ярусов,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий.
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Учебный план программы «Кулинарное дело»

№ п\п	Название модуля	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1.	Введение в кулинарное искусство	10	26	36
2.	Виды теста	12	24	36
3.	Украшение десертов	9	27	36
	Итого:	31	77	108

Содержание программы «Кулинарное дело»

Модуль «Введение в кулинарное искусство»

Цель модуля: знакомство с историей развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Задачи:

- познакомить с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам;

- научить выполнять обрабатывать инвентарь, соблюдать санитарию и гигиену при выполнении работ, соблюдать сроки реализации готовых изделий;
- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность

Учебно-тематический план модуля «Введение в кулинарное искусство»

№	Наименование тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Игра «Расскажи мне о себе»	3	3	-	Беседа. Наблюдение
2	Санитария и гигиена	6	1	5	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Технологическое оборудование	12	3	9	Беседа. Наблюдение просмотр
4	Характеристика сырья	9	1	8	Беседа. Наблюдение
5	Основные термины и понятия	3	2	1	Беседа. Наблюдение
6	Итоговое занятие. Тестирование	3	-	3	Тестирование
	Итого:	36	10	26	

Содержание модуля «Введение в кулинарное искусство»

Тема 1.1. Вводное занятие.

Теория: Комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе. Ознакомление с целями и задачами программы «Кондитерское дело». Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе». История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Практика: Вводная диагностика – тестирование.

Тема 1.2. Санитария и гигиена.

Теория: Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам.

Практика: Овладеть умениями и навыками мытья посуды. Обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

Тема 1.3. Технологическое оборудование.

Теория: Правила обслуживания оборудования. Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами.

Практика: Приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий

Тема 1.4. Характеристика сырья.

Теория: Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение.

Практика: Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием.

Тема 1.5 Основные термины и понятия.

Теория: Словарь терминов. Требования к оформлению словаря терминологии кондитера. Практика: Оформление словаря терминов кондитера. Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера.

Тема 1.6 Итоговое занятие.

Теория: Тестирование по теме «Санитария и гигиена»

Практика: Оформление словаря терминов кондитера.

Модуль «Виды теста»

Цель модуля: знакомство учащихся с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Задачи:

- познакомить с характеристиками отделочных полуфабрикатов: сахаристых полуфабрикатов, крема, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпка.

- научить выполнять замесы различного вида теста, выпекать его и оформлять

- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие

- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами

Учебно-тематический план модуля «Виды теста»

№	Наименование тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Беседа «Современное кулинарное искусство»	3	1	2	Беседа. Наблюдение
2	Отделочные полуфабрикаты	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Расчеты при изготовлении изделий	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
4	Песочное тесто	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
5	Пряничное тесто	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
6	Бисквитное тесто	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
7	Вафельное тесто	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
8	Заварное тесто	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
9	Слоеное тесто	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
10	Белково-воздушное тесто	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
11	Итоговое занятие	6	2	4	Просмотр
	Итого:	36	12	24	

Содержание модуля «Виды теста»

Тема 2.1. Вводное занятие. Беседа «Современное кулинарное искусство»

Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты

Теория: Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: Приготовление полуфабрикатов (крема, желе, глазури, помадки, посыпки). Расчет затрат на приобретение продуктов.

Тема 2.3. Расчёты при изготовлении изделий

Теория: Способы расчёта веса торта, размер торта. Способы расчёта веса торта в зависимости ярусов. Различные меры веса и объема. Практика: исходный расход продуктов.

Тема 2.4. Песочное тесто

Теория: Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: Замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.

Тема 2.5. Пряничное тесто

Теория: Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: Подготовка электрооборудования к работе. Приготовление пряничного теста. Выпечка и оформление изделий из него.

Тема 2.6. Бисквитное тесто

Теория: Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформлении бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: Приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой.

Подготовка продуктов для рулета, правила первичной обработки яиц, приготовление бисквитного теста холодным способом, выпечка бисквита, формование рулета, требование к качеству. Выпечка и оформление изделия.

Тема 2.7. Вафельное тесто

Теория: Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: Организация рабочего места, подготовка продуктов для вафельного теста.

Приготовление вафельного теста. Выпечка и оформление изделий.

Тема 2.8. Заварное тесто

Теория: Технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление заварного теста. Выпечка и оформление изделий.

Тема 2.9. Слоёное тесто

Теория: Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: Организация рабочих мест. Подготовка продуктов. Приготовление слоёного теста. Выпечка и оформление изделия.

Тема 2.10. Белково-воздушное тесто

Теория: Виды белково-воздушного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: Организация рабочих мест. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление, выпечка и оформление изделия.

Тема 2.11. Итоговое занятие

Практика: Подготовить и оформить выставочное изделие по выбору.

Модуль «Украшение десертов»

Цель модуля: знакомство учащихся с выбором изделий, расчетом себестоимости. Правилами подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия

Задачи:

- познакомить с большим выбором кондитерских изделий и тортов;
- научить выполнять детали для украшения торта, рассчитывать затраты на приобретение продуктов;
- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие;
- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и соперничества;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Учебно-тематический план модуля «Украшение десертов»

№	Наименование тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Беседа «Тенденции в украшении сладких десертов»	3	3	-	Беседа. Наблюдение
2	Украшения для торта	15	3	12	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Приготовление праздничного торта	12	3	9	Беседа. Наблюдение просмотр
4	Итоговое занятие. Тестирование	6	-	6	Просмотр
	Итого:	36	9	27	

Содержание модуля «Украшение десертов»

Тема 3.1 Украшение тортов

Теория: Выбор изделия, расчет себестоимости. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка к мастер-классу.

Практика: Изготовление деталей для украшения торта.

Тема 3.2 Приготовление праздничного торта

Теория: Выбор праздничного торта. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: Выпечка и оформление торта.

Тема 3.3 Итоговое занятие

Теория: Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке.

Практика: Подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки-конкурса.

Методическое обеспечение программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

- *Объяснительно-иллюстративный* – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления изделий с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

- *Практический* – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления изделий разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с различной литературой.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, и экономическим расчётам.

- *Частично-поисковый* – становится проблема (проблемная ситуация), которую учащиеся решают самостоятельно или с помощью педагога.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. Обучающиеся знакомятся с составом и качеством употребляемой пищи, с основами здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При

этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Вопросам охраны и гигиены труда детей, требованиям безопасности, противопожарным мероприятиям уделяется повышенное внимание, учитывая технологические особенности обработки материалов.

В условиях дистанционного обучения образовательный процесс строится с помощью электронных ресурсов.

Skype – транслирует происходящее через камеру другим участникам конференции. Преимущества: есть у всех, прост в использовании. Skype позволяет объединять в голосовой и видеочат группы до 50 человек. Сервис имеет веб-версию, а также приложения для Android, iOS, ПК, macOS и Linux, что делает его наиболее универсальным вариантом в плане выбора устройства.

Zoom - сервис с рядом преимуществ:

- позволяет организовывать онлайн-встречи до 100 участников в видео-формате;
- возможность демонстрировать отдельные приложения;
- есть виртуальная доска, на которой можно писать, рисовать и строить схемы;
- слушателям необязательно регистрироваться в системе, можно просто пройти по ссылке.

Недостатки: ограничение по времени в 40 минут в бесплатной версии.

Vkontakte – мессенджер, в котором создается закрытая группа и добавляются все ученики по классам. Удобно выкладывать задания и общаться.

viber, whatsapp, телеграмм – мессенджеры, в которых создается группа для общения с учениками или их родителями.

Условия реализации программы:

- помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям с площадью, достаточной для проведения занятий группы в 12-15 человек для теоретических занятий;
- учебно-наглядные пособия, книги, альбомы, журналы с иллюстрациями и рецептами, таблицы образцов технологических карт приготовления блюд и изделий, образцы разновидностей муки и макаронных изделий.
- схемы приготовления различных видов теста.

Материалы и инструменты, необходимые для работы:

Помещение: оборудованная кухня.

Оборудование: электрическая плита (4шт.), духовой шкаф (1шт.), холодильник (1шт.), микроволновая печь (1шт.), столы для приготовления блюд и изделий из нержавеющей стали (12шт.), столы для разделки кондитерских изделий (2 шт), ножи

(18шт.), доски разделочные (15 шт.), мясорубка электрическая (1 шт.), тестомесильная машина (1шт.), миксер электрический (4шт.), миска глубокая (16шт.), миска мелкая (15шт.), ложка (30шт.), вилка (30шт.).

Список литературы

1. Галданов В. «Чудеса выпечки». ООО «Издательский дом «Вече»,2005г.
2. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 1998. – 160 с.
3. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007. – 512 с.
4. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.–576 с.
5. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос» 1993. – 239 с.
6. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007. – 256 с.
7. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001. – 272 с.
8. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К., «Технология приготовления пищи» учебное пособие.- Москва «ЭКОНОМИКА».
9. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2004г.
10. Эльчин Сафарли «Дневник восточного кулинара» : ЭКСМО, 2019г,
11. Сидзуо Цудзи «Изысканная простота»: АСТ-ПРЕСС, 2018г

Интернет-ресурсы

1. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
2. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
3. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
4. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи.
5. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.