



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Нововязниковская основная общеобразовательная школа»

Принята на заседании  
педагогического совета  
от « 22 » 06 2023г  
Протокол № 7

Утверждаю:  
Директор школы  
О.Н.А. Клева  
« 23 » 06 2023г  
Приказ № МБ 65-00



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности

**«Юный кондитер»**

возраст обучающихся – 11-16 лет  
срок реализации программы – 1 год  
уровень - ознакомительный

5-9 класс

Составитель:

**Быкова Лина Юрьевна**  
педагог дополнительного образования

г. Вязники  
2023 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» имеет социально-гуманитарную направленность и направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий. Программа составлена на основе программы «Юный кондитер» Дмитриевой Юлии Алексеевны. Уровень программы – ознакомительный.

**Актуальность программы** 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 должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Программа знакомит детей с технологией изготовления кондитерских изделий, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

**Педагогическая целесообразность программы.** 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.

Занятия по Программе позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления.

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

### **Задачи :**

#### **Обучающие:**

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

#### **Развивающие:**

- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения и творческих способностей;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

***Воспитательные:***

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

**Возраст обучающихся и срок реализации программы.** Программа рассчитана на 1 год обучения учащихся 5-8 классов. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу, 36 часов в год. Количество детей в группе 15 человек.

**Ожидаемые результаты программы** В результате обучения по данной программе обучающиеся **будут знать:**

- особенности профессии повар-кондитер;
- историю возникновения кондитерских изделий;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;
- **будут уметь:**
- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки;
- оформлять готовые блюда.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ Учебный (тематический) план**

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие. Техника безопасности</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	Беседа
<b>2</b>	<b>Десерты</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	
2.1	Яблоки запеченные	1	0,5	0,5	Практическое задание
2.2	Пирожное «Картошка»	1	0,5	0,5	
2.3	Безе классическое	1	0,5	0,5	
<b>3</b>	<b>Изделия из песочного теста</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	
3.1	Технология приготовления песочного теста Песочное печенье "Пуговицы"	3	1	2	Практическое задание
3.2	Печенье «Мини-мышки»	1	-	1	
3.3	Печенье «Паучки»	1	-	1	
<b>4</b>	<b>Изделия из блинного теста</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	
4.1	Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом	3	1	2	Практическое задание
4.2	Блинчики «Зебра»	1	-	1	
4.3	Лимонные панкейки с шоколадом	1	-	1	
4.4	Сладкие роллы с фруктами	1	-	1	
<b>5</b>	<b>Изделия из слоёного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	

5.1	Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»	2	1	1	Практическое задание
5.2	Слойки "Завитушки"	1	-	1	
5.3	Круассаны классические	1	-	1	
<b>6</b>	<b>Изделия из дрожжевого теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
6.1	Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»	2	1	1	Практическое задание
6.2	Пирожки «С пылу, с жару»	1	-	1	
6.3	Пончики с сахарной пудрой	1	-	1	
<b>7</b>	<b>Украшения для кондитерских изделий</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
7.1	Работа с кондитерским мешком	1	-	1	Практическое задание
7.2	Фигурки из мастики	2	1	1	
<b>8</b>	<b>Изделия из пряничного теста</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
8.1	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки"	2	1	1	Практическое задание
8.2	Пряничный домик с глазурью	2	1	1	
<b>9</b>	<b>Изделия из вафельного теста</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
9.1	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки	2	1	1	Практическое задание
<b>10</b>	<b>Изделия из бисквитного теста</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
10.1	Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой	2	1	1	Практическое задание
10.2	«Капкейки с радужным кремом»	1	-	1	

<b>11</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	Игра - соревнование
<b>Всего</b>		<b>36</b>	11,5	24.5	

### Содержание учебного (тематического) плана

#### Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности (1 ч.)

*Теория.* Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарногигиенические требования на занятиях. История возникновения профессии повар-кондитер.

#### Раздел 2. Десерты (3 ч.)

##### 2.1 Яблоки запеченные (1ч.)

*Теория.* История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.

*Практика.* Приготовление запечённых яблок. подача готового блюда.

##### 2.2 Пирожное «Картошка» (1 ч.)

*Теория.* Технология приготовления и правила украшения пирожных «Картошка».

*Практика.* Приготовление пирожного «Картошка. подача готового блюда.

##### 2.3 Безе классическое (1 ч.)

*Теория.* Технология приготовления, оформления и подачи готового блюда.

*Практика.* Приготовление классического безе. подача готового блюда.

#### Раздел 3. Изделия из песочного теста (5 ч.)

##### 3.1 Технология приготовления песочного теста. Печенье "Пуговицы"(3 ч.)

*Теория.* Технология приготовления, основной рецепт песочного теста.

*Практика.* Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении песочного теста. Приготовление песочного печенья «Пуговицы».

##### 3.2 Печенье «Мини-мышки» (1 ч.)

*Практика.* Приготовление печенья «Мини-мышки». подача готового блюда.

##### 3.3 Печенье «Паучки» (1 ч.)

*Практика.* Приготовление печенья «Паучки». подача готового блюда.

#### Раздел 4. Изделия из блинного теста (6 ч.)

##### 4.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со кремом (3 ч.)

*Теория.* Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов

и оладий. подача блинов к столу.

*Практика.* Приготовление блинов со сливочным кремом. подача готового блюда.

##### 4.2 Блинчики «Зебра» (1 ч.)

*Практика.* Приготовление блинчиков «Зебра». подача готового блюда.

##### 4.3 Лимонные панкейки с шоколадом (1 ч.)

*Практика.* Приготовление лимонных панкейков с шоколадом. подача готового блюда.

##### 4.4 Сладкие роллы с фруктами (1 ч.)

*Практика.* Приготовление сладких роллов с фруктами. подача готового блюда.

#### Раздел 5. Изделия из слоёного теста (4 ч.)

##### 5.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром» (2 ч.)

*Теория.* Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.

*Практика.* Приготовление кондитерского изделия «Язычки с сахаром».

Подача готового блюда.

### **5.2 Слойки "Завитушки" (1 ч.)**

*Практика.* Приготовление слоев «Завитушки». Подача готового блюда.

### **5.3 Круассаны классические (1 ч.)**

*Практика.* Приготовление классических круассанов. Подача готового блюда.

## **Раздел 6. Изделия из дрожжевого теста (4 ч.)**

### **6.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки» (2 ч.)**

*Теория.* Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Виды дрожжевого теста. Продукты для приготовления дрожжевого теста.

*Практика.* Приготовление булочек «Вкусняшки». Подача готового блюда.

### **6.2 Пирожки «С пылу, с жару» (1 ч.)**

*Практика.* Приготовление пирожков «С пылу, с жару». Подача готового блюда.

### **6.3 Пончики с сахарной пудрой (1 ч.)**

*Практика.* Приготовление пончиков с сахарной пудрой. Подача готового блюда.

## **Раздел 7. Украшения для кондитерских изделий (3 ч.)**

### **7.1 Работа с кондитерским мешком (1 ч.)**

*Практика.* Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия.

### **7.2 Фигурки из мастики (2 ч.)**

*Теория.* Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Техника работы со скалками и ковриками.

*Практика.* Приготовление фигурок из мастики для украшения кондитерского изделия.

## **Раздел 8. Изделия из пряничного теста (4 ч.)**

### **8.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряничные человечки» (2 ч.)**

*Теория.* Технология приготовления пряничного теста. Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста.

*Практика.* Приготовление изделия «Пряничные человечки». Подача готового блюда.

### **8.2 Пряничный домик с глазурью (2 ч.)**

*Теория.* Знакомство с рецептами изготовления пряничных домиков. Технология приготовления глазури.

*Практика.* Приготовление пряничного домика с глазурью. Подача готового блюда.

## **Раздел 9. Изделия из вафельного теста (6 ч.)**

### **9.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки (2 ч.)**

*Теория.* Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста.

*Практика.* Приготовление вафельных трубочек. Оформление готового изделия.

## **Раздел 10. Изделия из бисквитного теста (3 ч.)**

### **10.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой (2 ч.)**

*Теория.* Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста.

Подготовка продуктов для бисквитного теста.

*Практика.* Приготовления кейк попсов со сгущенкой. Подача готового блюда.

### **10.2 «Капкейки с радужным кремом» (1 ч.)**

*Практика.* Приготовление кондитерского изделия «Капкейки с радужным кремом». Подача готового блюда.

## Раздел 11. Итоговое занятие (1 ч.)

*Практика.* Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

### ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе.

### ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические. Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся.

На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы: инструкционные карты, дидактические карточки, иллюстрированные пособия.

#### Материально - техническое обеспечение программы

*Технические средства обучения:*

- компьютер
- средства аудио и видео визуализации
- DVD – фильм

- мультимедийные пособия

***Технологическое оборудование:***

- моечная ванна;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- миксер;
- рабочий стол.

***Инвентарь:***

- весы настольные;
- разделочные доски;
- скалки детские;
- терки пластмассовые;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- венчики;
- ложки;
- шумовка;
- сковороды; • сито конусообразное;
- детские фартуки.

***Дидактические материалы:***

- технологические карты;
- муляжи;
- плакаты.

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Нормативные документы**

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.
4. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г.
5. Приказ Департамента образования города Москвы № 922 от 17.12.2014

г. «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30).

#### **Список литературы, используемой при написании программы**

1. Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 1998 г. –160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007 г.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» –М: издательский центр «Академия», 2006 г. 4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика», 1986 г.
5. Галданов В. Чудеса выпечки,- ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г.
6. Красичкина А.Г. Украшение блюд. –М.: Эксмо, 2007 г. –256 с.
7. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. –СПб: изд. дом «Кристалл», 2001 г.
8. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто–М.: Профиздат, 2004 г.
9. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.