



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа д. Мокшино
Конаковского района Тверской области**

Согласовано
Методический совет школы
Протокол № 1 от 30.08.2021г.
Председатель МСШ

В.Ю. Смольянинова

Утверждаю
Приказ № 207-ОД от 30.08.2021г.
Директор МБОУ СОШ д. Мокшино

О. В. Архипова

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа социально-
гуманитарной направленности**

«Кондитерское дело»

Базовый уровень

Возраст: 11-16 лет

(в рамках работы центра «Точка роста»)

Составил: педагог дополнительного
образования Киргинцева Н.В.

2021-2022 учебный год

Планируемые результаты освоения программы дополнительного образования «Кондитерское дело» с использованием оборудования

Точки роста.

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.

Метапредметные результаты:

- 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;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- 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;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кондитерского дела, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

Содержание программы

Тема 1. 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 2. 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.

Тема 3-4. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия

Теория. Ассортимент 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 бездрожжевого теста.

Тема 5. 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 6. 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 теста.

Тема 7. 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 8. 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 и марципан.

Тема 9-10. Торты и пирожные

Тема 11-12. 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 и бисквитных тортов.

Тема 13-14. 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.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Название разделов/тем	Кол-во часов	Педагогическое наблюдение	Дата по плану	Дата по факту
1	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	1	Практическая работа		
2	Технологическое оборудование и оснастка	1	Практическая работа		
3-4	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	2	Практическая работа		
5-6	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	2	Практическая работа		
7-8	Печенье, пряники, коврижки	2	Практическая работа		
9-10	Торты и пирожные <i>Отделочные полуфабрикаты</i>	2	Практическая работа		

11-12	Технология приготовления классических тортов	2	Практическая работа		
13-14	Технология приготовления классических пирожных	2	Практическая работа		
15-17	Итоговое занятие	3	Выставка-Конкурс		