МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 49
от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ ДО ЦПС
Давыдов Д.Г.
Приказ от «28» августа 2026 г.
№ 01-04-296

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«АЗБУКА КОНДИТЕРА»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся: 12-17 лет
Срок реализации: 1 год (72 часа)

Авторы:
педагог дополнительного образования
Михайленко Марина Викторовна,
методист
Дозорова Кристина Леонидовна

Красноярск 2026

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Азбука кондитера» **социально-гуманитарной направленности** развивает интерес ребят к профессиям кондитера, пекаря. В процессе обучения они учатся планировать практическую деятельность, начиная с расчета сырья и организации рабочего места, правильно вести технологический процесс, приобретают навыки самостоятельной и коллективной деятельности. Занятия способствуют развитию эстетического вкуса, повышению мотивации обучающихся к познанию и творчеству, освоению знаний, умений и навыков, которые они смогут применять в дальнейшей жизни.

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.03.2026) «Об образовании в Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации причиняющий вред их здоровью и развитию» (с изменениями от 29.12.2025, вступил в силу 29.12.2025);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.08.2024 № 10, вступил в силу 01.03.2025);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022г. № 678-р, с изменениями на 15.05.2023));
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 (ред. от 21.04.2023) «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Постановление правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации,

профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых и образовательных потребностей»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (новая редакция 2025г.);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022 № ДГ-245/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения дистанционных образовательных технологий»);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 "О методических рекомендациях" (вместе "Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ");

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 № АБ-3935/06 «Методические рекомендации по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны»;

- Методические рекомендации Регионального модельного центра дополнительного образования детей Красноярского края по разработке и оформлению дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ от 2025 г.

- Устав, локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Новизна и актуальность

Новизна программы заключается, в том что в процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов для формирования и развития навыков работы и профессиональных компетенций.

Актуальность программы обусловлена стабильно высоким спросом на профессию кондитера. Этот вид деятельности требует мастерского владения технологиями приготовления мучных и сахаристых изделий: от вафель и печенья до тортов, шоколада и мороженого. Программа «Азбука кондитера» для детей профессиональным компасом, помогая сделать осознанный выбор в пользу кулинарного искусства. Он не только вооружает необходимыми

знаниями и навыками, но и погружает в увлекательный мир теории и практики, формируя настоящих мастеров. Учитывая, что такие изделия легки в приготовлении и разнообразны по консистенции (твердые, воздушные, сыпучие), сфера общественного питания открывает уникальную возможность вдохновить учащихся на создание собственных кулинарных шедевров - от изысканных тортов до аппетитных пирожных.

Отличительной особенностью данной программы является широкое использование на занятиях методов и приемов активизации мыслительного процесса (проблемная постановка вопроса, учебная дискуссия и пр.). В её основе лежит идея использования в обучении собственной активности учащихся, их способности к творческому воображению и мышлению, реализации задуманных идей, взаимодействии друг с другом на занятиях. Это дает возможность эффективно решать задачу общего развития ребенка, расширяя и углубляя знания, полученные школьниками на уроках в основной школе. Программа личностно ориентирована и составлена так, чтобы каждый обучающийся имел возможность свободно выбрать конкретный объект работы, наиболее интересный и приемлемый для него.

Адресат программы

Дополнительная общеразвивающая программа предусматривает работу с учащимися 12 - 17 лет. В группы принимаются все желающие обучаться по программе. Учёт возрастных особенностей позволяет эффективно организовать образовательный процесс, создать благоприятную атмосферу для разных видов деятельности и условия для выявления и развития художественно-эстетических способностей обучающихся и дальнейшей их реализации в собственной деятельности.

Наполняемость групп – до 10 человек.

В состав групп могут входить дети разных возрастов и разного уровня подготовки благодаря вариативным и адаптированным заданиям.

Программа может реализовываться по индивидуальному образовательному маршруту для обучающихся, имеющих статус ОВЗ, т.е. имеющих временные или постоянные отклонения в физическом и (или) психическом развитии и нуждающихся в создании специальных условий обучения.

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний и умений в области кулинарии и кондитерского дела.

Сроки реализации программы и режим занятий

Программа рассчитана на 72 часа и реализуется в течение одного учебного года. Общая недельная нагрузка составляет 2 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию один раз в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Один академический час равен 45 мин.

Продолжительность и режим занятий соответствует санитарным нормам и требованиям безопасности.

Формы обучения

Форма обучения**:** очная.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель: формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела, побуждение обучающихся к осмысленному выбору будущей профессии.

Задачи:

Образовательные:

- ознакомить с историей кулинарии, тенденциями ее развития;
- изучить основы санитарии и гигиены в общественном питании;
- ознакомить с технологическими процессами приготовления различных кондитерских изделий;
- ознакомить с правилами техники безопасности при работе на кухне;
- научить пользоваться нормативной документацией (ГОСТы, ТУ, СанПиН).
- сформировать навыки работы с кухонным оборудованием и инвентарем;
- научить правильно подготавливать продукты к термической обработке;
- создать условия для формирования навыков приготовления блюд, полуфабрикатов и кондитерских изделий;
- научить оформлять и презентовать готовые изделия;
- сформировать навыки самостоятельного поиска и анализа информации, необходимой для решения кулинарных задач.

Развивающие:

- развить умение планировать свою работу, организовывать рабочее место и эффективно использовать время;
- развивать навыки эффективной коммуникации при работе в команде;
- формировать умения презентовать свои работы и аргументировать выбор кулинарных решений;
- научить критически мыслить и находить решения в нестандартных ситуациях;
- создать условия для развития творческого мышления при разработке новых рецептов и приготовлении изделий.

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- создать условия для атмосферы доброжелательности, сотрудничества.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	

1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ	2	2	-	Диагностический контроль. Беседа.
2.	Санитарная гигиена. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Пробный тест.	4	4	-	Беседа. Устный опрос Пробный тест.
3.	Знакомство с мастерской, работа с инвентарем и оборудованием. Изучение тепловой обработки. Текущий контроль.	6	2	4	Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ. Наблюдение
4.	Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий.	6	2	4	Беседа, практическая работа.
5.	Приготовление различных полуфабрикатов для мучных, кондитерских изделий. Текущий контроль.	12	2	10	Практическая работа. Устный опрос.
6.	Приготовление песочного теста. Ассортимент изделий.	12	2	10	Практическая работа. Беседа .Оценка выполнения работ.
7.	Приготовление дрожжевого теста, пресного сдобного теста. Ассортимент изделий. Текущий контроль	14	2	12	Практическая работа. Оценка и обсуждение результатов выполненных работ.
8.	Приготовление бисквитного теста, заварного теста. Ассортимент изделий.	14	2	12	Практическая работа. Обсуждение результатов выполненных работ.
9.	«Итоговый конкурс » (приготовить за 30 минут свой рецепт) Итоговый тест.	2		2	Практическая работа
	Всего	72	18	54	

3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ (2 часа)

Теория. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы рабочих мест.

Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества.

Форма контроля. Диагностический контроль. Беседа.

Раздел 2. Санитарная гигиена. Характеристика сырья и подготовка его к производству (4 часа)

Теория. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Гигиена рук, уход за ногтями (производственный маникюр). Уход за прической. Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения. Характеристика муки, сахара, молока, яиц. Подготовка сырья к производству. Требования на рабочем месте.

Форма контроля Беседа. Устный опрос. Пробный тест.

Раздел 3. Знакомство с мастерской, работа с инвентарем, оборудованием. Изучение способов тепловой обработки (6 часов)

Теория. Работа в мастерской с оборудованием и инвентарем.

Практика. Значение и применение вкусовых и ароматических веществ, приготовление цукат из цитрусовых и яблок.

Форма контроля. Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ. Наблюдение

Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (6 часов)

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. Применение в кондитерском производстве ягод, фруктов, помад, глазурей, шоколада , карамели, повидла. 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 и применение шоколада, глазурей, карамели, ягод и фруктов при приготовлении тортов, пирожных и десертов, с применением слоеного теста.

Форма контроля. Беседа, практическая работа.

Раздел 5. Приготовление различных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (12 часов)

Теория. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, приготовление различных кремов: заварного, масляного, белкового, сметанного, творожного. Приготовление различных начинок для булочек, пирожных, пирогов.

Практика. Приготовление тортов без выпечки, с применением различных кремов, учиться украшать изделия кремами, мастикой, уметь правильно использовать начинки для кондитерских изделий и десертов.

Форма контроля. Практическая работа. Устный опрос.

Раздел 6. Приготовление песочного теста (12 часов)

Теория. Приготовление песочного теста. Замес теста. Полуфабрикат. Смешивание ингредиентов. Изготовление глазури. Формовка. Панировка. Выпечка. Технология приготовления теста и технология изготовления готового изделия. Технология скручивания рулетов. Подача. Ассортимент изделий.

Практика. Приготовление различных видов печенья, пирогов, пирожных, пряников.

Форма контроля. Практическая работа. Беседа .Оценка выполнения работ.

Раздел 7. Приготовление дрожжевого, сдобного пресного теста. Ассортимент изделий (14 часов)

Теория. Замес теста, формование, выпечка. Отделка перед выпечкой,

отделка после выпечки.

Практика. Приготовление булочек, блинов, оладий, учиться правильно распределять начинки для различных изделий.

Форма контроля Практическая работа.

Оценка и обсуждение результатов выполненных работ.

Раздел 8. Приготовление бисквитного теста, заварного. Ассортимент изделий (14 часов)

Теория. Технология приготовления бисквитного теста, особенности приготовления заварного теста. Подготовка сырья, смешивание ингредиентов. Технология приготовления и традиции сервировки. Ассортимент изделий.

Практика. Приготовление тортов и пирожных из бисквитного теста с оформлением кремами, с применением шоколада, карамели, мастики, глазури, помады, фруктов, цукатов и т.д. Приготовление изделий из заварного теста.

Форма контроля. Практическая работа. Обсуждение результатов выполненных работ.

Итоговое занятие (2 часа)

Практика. «Итоговый конкурс » (приготовить за 30 минут свой рецепт)

Форма контроля. Практическая работа. Итоговый тест.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате освоения программы обучающиеся должны овладеть следующими умениями и компетенциями:

Личностные результаты:

- проявление инициативы и самостоятельности в достижении поставленной цели;
- сформированность ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- сформированность универсальных способов мыслительной деятельности (абстрактно-логического мышления, памяти, внимания, творческого воображения, умения производить логические операции);
- сформированность коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной деятельности;

Предметные результаты

По итогам обучения учащиеся будут знать:

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;

- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

По итогам обучения учащиеся будут уметь:

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

Оценка результатов:

Проведение контрольных работ по теоретическому материалу.
Выполнение практических заданий по приготовлению кондитерских изделий.
Защита проектов (разработка рецептов, презентация изделий).
Оценка навыков работы в команде и коммуникации.

5. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

5.1 Календарный учебный график

Год обучения	Начало занятий	Окончание занятий	Количество учебных недель	Кол-во учебных часов в неделю	Кол-во учебных часов в год	Промежуточная аттестация обучающихся
1 год	сентябрь	май	36	2	72	декабрь, май

5.2 Условия реализации программы

Методическое обеспечение программы

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса.

Методы организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, анализ и т.д.);

-наглядный (показ видеоматериалов, иллюстраций, показ (исполнение) педагогом, работа по образцу и др.);

- практический (тренинг, упражнения и др.)

Методы уровня деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный - дети воспринимают и усваивают готовую информацию;

- репродуктивный - учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;

- частично-поисковый - участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;

- исследовательский - самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы воспитания:

- беседы;
- метод примера;
- педагогическое требование;
- создание воспитательных ситуаций;
- конкурсы, поощрение, наблюдение, анализ результатов.

Выбор метода обучения зависит от содержания занятия, уровня подготовки и опыта обучающихся.

Формы организации занятий: коллективная, групповая, работа в парах, индивидуальная.

Формы проведения занятий: беседа, творческая мастерская, мастер-класс, презентация, практическое занятие.

Основной формой организации деятельности является занятие, состоящее из теоретической и практической части.

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса.

Обучение основано на репродуктивном и иллюстративном методах. Занятия предполагают организацию как групповой, так и индивидуальной работы с детьми. Также одним из условий эффективной реализации программы является применение активных методов: продуктивно-практического, частично-поискового, ситуационного. 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., ACADEMIA, 2005.,
- Хромеенков 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 тор¬тов 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., ACADEMIA, 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.

№ п/п	Наименование	Количе ство (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

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

Формы аттестации и оценочные материалы

Система отслеживания результатов освоения программы.

Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала.

Промежуточная аттестация - это установление уровня освоения отдельной части объёма образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

-по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе, согласно приказу администрации);

-по завершении изучения всего объёма дополнительной общеобразовательной программы в мае (форма проведения промежуточной аттестации указывается в итоговом занятии завершающем обучение по программе в разделе «Содержание программы»).

Промежуточная аттестация оценивается и фиксируется по уровням:

-низкий уровень – усвоение программы в неполном объеме, допускает существенные ошибки в теоретических и практических заданиях;

- средний уровень – усвоение программы в полном объеме, при наличии несущественных ошибок;

-высокий уровень – программный материал усвоен обучающимся полностью, обучающийся имеет высокие достижения.

Материально-техническое оснащение занятий

Кабинет для проведения теоретических занятий на 10 учебных мест. Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью, необходимой для организации занятий, хранения и показа, и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Кабинет для проведения теоретических занятий на 10 учебных мест.

Стеллажи для книг и документов.

Таблицы и рисунки по различным темам программы.

Информационные стенды.

2. Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный оборудован кухонным оборудованием, жарочным шкафом, электроплитами, электрооборудование переносное, основное, и весь необходимый инвентарь для кулинарии.

3. Производственные столы.

4. Рабочие места обучающихся.

5. Таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным

темам программы.

Специальное оборудование:

- весоизмерительное оборудование,
- тестомесильная машина,
- жарочно-пекарный шкаф, пароконвектомат, расстоечный шкаф.
- электрическая плита,
- микроволновая печь
- холодильный шкаф,
- планетарные миксеры, электро гриль,
- электроблинница, кухонный комбайн.

Инвентарь, приспособления: столовые приборы, посуда, емкости, формы для выпечки, ножи, венчики, лопатки, кондитерские мешки, насадки, сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли и др.

Дидактический и технический материал Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, видеоматериалы по приготовлению и оформлению кондитерских изделий. Технологические карты.

Технические средства обучения: экран, , ПК, учебные видео фильмы

Средства для санитарии и гигиены: вата, бинт, лейкопластырь, хлоргекседин, перекись водорода.

Расходные материалы: фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

Информационное обеспечение

Интернет-источники, содержащиеся на сайтах, рекомендованных педагогам, реализующим программу, электронные пособия.

1.https://eda.ru/recepty - пошаговые рецепты.
2. https://food.ru/ - рецепты, статьи, мастер-классы.
3. https://www.russianfood.com/ -русская еда, это вкусная еда!
4. https://povar.ru/ -кулинарные рецепты блюд с фото.
5. https://1000.menu/ -вкусные домашние рецепты блюд.

Кадровое обеспечение

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим опыт работы в данной сфере с детьми не менее года, образование – профильное, педагогическое.

6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, рекомендованный педагогам

1. Барановский В.А. «Повар» Серия «Профессиональное образование» Минск: Букмастер. 2013.
2. Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое

оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ «Академия», 2008.
6. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия».

Литература, рекомендуемая для обучающихся

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

Приложение 1

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.
+ 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.