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

«ОСНОВЫ МАСТЕРСТВА: ВЫПЕЧКА»

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 «Основы мастерства: выпечка» социально-гуманитарной направленности ориентирована на творческое, эстетическое, духовно-нравственное развитие обучающихся; создание основы для приобретения им опыта по созданию объектов пекарского искусства; развитие мотивации личности подростка к познанию и творчеству; создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности.

Основным назначением программы является развитие системы знаний и трудовых умений профессии пекаря, овладение основами деятельности пекаря (выпечки сдобных хлебобулочных изделий, мелкоштучных изделий, различных видов печения), в процессе освоения программы обучающиеся учатся создавать новое, активизируя воображение и реализуя свой замысел, находя средства для его воплощения.

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

Новизной программы является то, что в её содержание внесены новые современные технологии приготовления различных видов теста, а также новые технологии изготовления отделочных полуфабрикатов, оформление и подача десертов. Большое внимание уделено плетеным видам изделий, применение полуфабрикатов для декорирования изделий.

Актуальность данной программы заключается в том, что современная школьная программа не имеет отдельного курса, посвященного кухне. Программа призвана создать особую развивающую среду для учащихся, которая способствует не только их приобщению к кулинарному искусству, но и выявлению лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы

создает условия для приобретения практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий, формируются такие личностные качества, как трудолюбие, терпение, аккуратность, умение выполнять работу, умение работать самостоятельно и в команде. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Отличительные особенности

К отличительным особенностям программы можно отнести рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента . Данная программа разработана таким образом, что позволяет дополнять и расширять представления детей о пользе и здоровье с позиции здоровьесбережения. В основе практической работы лежит выполнение творческих заданий по созданию и технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Реализация программы базируется на личностно-ориентированном подходе к ребёнку, при помощи создания педагогом «ситуации успеха» для каждого учащегося, таким образом данная методика повышает эффективность и результативность образовательного процесса. Подбор заданий осуществляется на основе метода наблюдения педагогом за практической деятельностью учащегося на занятии.

Адресат программы

Программа адресована детям 12-17 лет. Именно в этом возрасте у ребят появляется стремление к позитивной самооценке и развивается потребность в творческой деятельности, стремление к самовыражению через творчество и реализацию своей фантазии.

Психолого-педагогическими особенностями обучающихся этого возраста являются стремление к познанию, активность, инициативность, упорство в достижении цели, нарастание способностей к абстрактному мышлению, формирование активного самостоятельного, творческого мышления.

В группы принимаются все желающие обучаться по программе.

Наполняемость групп до 10 человек.

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

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний о хлебопечении.

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.

Сроки реализации программы

Программа рассчитана на 72 часа и реализуется в течение одного учебного года.

Формы обучения

Форма обучения**:** очная.

Режим занятий

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.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель: становление теоретических знаний и практическое освоение технических умений и навыков учащихся, необходимых для успешной работы в сфере общественного питания, побуждение школьника к осмысленному выбору будущей профессии.

Задачи:

Образовательные:

- умение работы с продукцией (сырьем), инструментами с технологической последовательностью приготовление изделий, полуфабрикатов, осознанно применяемые на практике;
- умения и навыки, соответствующие в приготовления разных видов хлеба, необходимые для приготовления технологических карт хлебобулочных изделий с их презентацией перед аудиторией;
- умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет и справочной литературой);
- умение планировать свои действия, организовывать рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ. Установить рабочие взаимоотношения с детьми, наладить учебный диалог, чтобы обучающиеся чувствовали себя комфортно, соблюдали уважение, сопоставляли свои достижения и оценивали действительность

Развивающие:

- способствовать развитие творческого интереса к практической деятельности в области хлебопечения;
- развивать познавательный интерес, включенность в познавательную деятельность;
- развивать навыки организации и осуществления сотрудничества с педагогами, сверстниками, клиентами;
- сформировать у обучающихся личностные качества, способствующие приобретению навыков творческой деятельности, умению давать объективную оценку своему труду;
- развивать творческие, коммуникативные и организационные способности, необходимые для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- способствовать воспитанию аккуратности, формированию творческой деятельности учащихся;

- способствовать созданию комфортной обстановки, атмосферы доброжелательности, сотрудничества.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	**Тема 1.** Вводный инструктаж ТБ и ПБ. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение.	2	2	-	Беседа, педагогическое наблюдение.
2.	**Тема 2**. Санитарная гигиена. Подготовка сырья. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции. Пробный тест.	4	4		Беседа, устный опрос. Пробный тест.
3.	Тема 3. Знакомство с мастерской. Работа с инвентарем и оборудованием. Изучение тепловой обработки. Текущий контроль.	6	2	4	Беседа, устный опрос, оценка выполнения практических работ.
4.	**Тема 4.** Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных изделий. Текущий контроль	6	2	4	Беседа, оценка выполнения практических работ. Наблюдение.
5.	**Тема 5.** Приготовление различных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий (начинки из овощей, фруктов, мясные начинки). Текущий контроль	12	2	10	Беседа, оценка выполнения практических работ.
6.	**Тема 6.** Приготовление дрожжевого теста и ассортимент изделий из него. Текущий контроль	14	2	12	Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ
7.	**Тема 7.** Приготовление	12	2	10	Беседа,

	бездрожжевого теста. Ассортимент изделий. Текущий контроль				оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ
8.	**Тема 8.** Приготовление песочного теста, бисквитного, заварного. Ассортимент изделий. Текущий контроль	14	2	12	Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ
9.	Итоговое занятие.	2	-	2	Фестиваль «Хлебный пир»
	Итого:	**72**	**18**	**54**	

3.2 Содержание программы

Тема 1.

Вводный инструктаж ТБ и ПБ. Первичный инструктаж на рабочем месте (2 часа)

Теория. Инструктаж по правилам и нормам безопасности труда в учебных мастерских. Первичный инструктаж на рабочем месте.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Беседа.

Тема 2.

Санитарная гигиена. Подготовка сырья. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции (4 часа)

Теория. Правила личной гигиены. Технологии приготовления несдобных и сдобных хлебобулочных изделий, подготовка сырья к производству (обработка муки, яиц, сахара, молока, жиров и т.д.).

Форма контроля. Беседа, устный опрос. Пробный тест.

Тема 3.

Знакомство с мастерской. Работа с инвентарем, оборудованием. Изучение тепловой обработки (6 часов)

Теория. Работа в мастерской с оборудованием и инвентарем.

Практика. Приготовление различных видов сухарей, приготовление бутербродов(открытых, закрытых, горячих),

Форма контроля. Беседа, устный опрос, оценка выполнения практических работ.

Тема 4.

Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных изделий (6 часов)

Теория. Применение сиропа, помады, фруктов, овощей, повидла.

Практика. Применение полуфабрикатов с использованием слоеного теста.

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

Тема 5.

Приготовление различных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий (начинки из овощей, фруктов, мясные начинки) (12 часов)

Теория. Приготовление и применение различных начинок для хлебобулочных изделий.

Практика. Приготовление мясных начинок, начинок из фруктов и овощей, комбинированные начинки для хлебобулочных изделий.

Форма контроля. Беседа, оценка выполнения практических работ.

Тема 6.

Приготовление дрожжевого теста и ассортимент изделий из него (14 часов)

Теория. Технология замеса теста. Соблюдение рецептуры приготовления. Формовка хлебобулочных изделий, технология выпечки.

Практика. Ассортимент изделий: приготовление булочек, ватрушек, пирогов, караваев, различных видов хлеба, батонов.

Форма контроля. Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ.

Тема 7.

Приготовление бездрожжевого теста. Ассортимент изделий (12часов)

Теория. Технология замеса и изготовление хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента из бездрожжевого теста.

Практика. Приготовление изделий на кефире, приготовление изделий из теста на сметане, приготовление сдобного пресного теста и изделий из него(пироги, курник, булочки, пончики, хворост)

Форма контроля. Беседа, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ.

Тема 8.

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

Теория. Технология приготовления песочного, бисквитного, заварного теста. Разнообразный ассортимент изделий из этих видов теста.

Практика. Приготовление печенья, пряников, рулетов, десертов.

Форма контроля. Беседа, устный опрос, наблюдение,
оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ

Итоговое занятие. (2 часа) Фестиваль «Хлебный пир»

3.3 Планируемые результаты

Личностные результаты:

- сформирована потребность соблюдать правила техники безопасности и личной гигиены;
- умение выполнять учебные действия, использовать фантазию, воображение при выполнении учебных действий;
- сформирована готовность к разрешению проблем, социальному взаимодействию, отстаиванию своей точки зрения.

Метапредметные результаты:

- знание основных санитарно-гигиенических требований и медицинских противопоказаний;
- соблюдение правил гигиены труда;
- готовность к самостоятельной работе, разработке идеи и её реализации.

Предметные результаты

В результате освоения программы обучающиеся

должны знать:

- правила безопасности труда, правила пожарной безопасности, правила работы с электроинструментами, режущими инструментами;
- инструменты и приспособления для выполнения работ по образовательной программе;

виды, назначения, свойства и характеристики мучных изделий и полуфабрикатов;

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

технологию приготовления различных видов теста (сдобное, дрожжевое)

режим тепловой обработки;

должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- работать с оборудованием, инвентарем
- творчески подходить к выполнению работы;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- уметь придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

Планируемые результаты помогут учащимся не только в повседневной жизни, но и дадут представление о профессии пекаря, помогут в выборе дальнейшего профессионального пути.

4. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

4.1 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

4.2 Условия реализации программы

Методическое обеспечение программы

Формы организации занятий и методы обучения

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.

Метод 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, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий.

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.

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.

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 лекционных занятий на 10 учебных мест.

-стеллажи для книг и документов.

-таблицы и рисунки по различным темам программы.

-информационные стенды.

Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный оборудован кухонным оборудованием, жарочным шкафом, электроплитами, электрооборудование переносное, основное, и весь необходимый инвентарь для кулинарии: производственные столы, таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным темам программы.

Специальное оборудование:

- планетарные миксеры, электро-гриль;
- электро-блинница, кухонный комбайн;
- тестомесильная машина, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, пароконвектомат.

Инвентарь, приспособления: столовые приборы, посуда, емкости, формы для выпечки, и д.р.

Дидактический материал: Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, приготовлению фигурных булочек, караваев.

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

Расходные материалы: фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

Информационное обеспечение

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 – специальное, профильное, педагогическое.

Формы аттестации и оценочные материалы

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

аттестации.

Текущий контроль обучающихся осуществляется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала. Форма контроля указывается в итоговом занятии по теме в разделе «Содержание программы».

Фиксация результатов текущего контроля осуществляется персонифицировано в отслеживании динамики результатов и степени освоения образовательной программы.

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 образовательного учреждения);
- 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.

Фиксация результатов осуществляется персонифицировано в диагностике результативности освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающимися.

Вопросы для контрольной деятельности: https://konstruktortestov.ru/test-8457?ysclid=mnfzuav0u49072076

Контрольные вопросы для итоговой аттестации те же, что и для входного контроля.

1.	«Своя игра» брейн-ринг	Командная викторина с кухонным инвентарем вместо кнопок. Быстрые вопросы по технике безопасности с элементами соревнования.
2.	Квиз «Чистые руки и Микробы»	Интерактивный тест с использованием QR-кодов или карточек. Дети делятся на команды «Санитаров» и «Нарушителей», доказывая важность гигиены через кейс-задачи (например: «Что делать, если мука залежалась?»).
3.	Фото-охота «Шпион на кухне»	Детям выдают задание: найти и сфотографировать на телефон определенный инвентарь, объяснить его назначение. Или «Слепая проверка»: с закрытыми глазами определить инструмент на ощупь.
4.	Конкурс	Не просто оценка готового изделия, а защита своего

	«Кондитерский Арт-объект»	шедевра: придумать название, историю (например, «Печенье для дракона»), презентовать свою технику украшения (мастика, глазурь, крем).
5.	Шоу «Секретный ингредиент»	Дети получают «закрытый» набор продуктов (или выбирают случайный ингредиент) и должны придумать новую, авторскую начинку. Оценка идет за креативность сочетания вкусов и технологическую карту.
6.	Мастер-класс «Я-пекарь» (ролевая игра)	Дети меняются ролями: одни выступают в роли «мастеров», другие - «экспертов» или «дегустаторов». «Мастера» объясняют нюансы работы с опарой, «Эксперты» заполняют чек-лист оценки (пышность, форма, вкус).
7.	Кулинарный баттл «Хлебное наследие»	Соревнование команд. Каждая команда готовит свое изделие из бездрожжевого теста (лепешки, чуреки, пресные хлеба). Побеждает не только тот, у кого вкуснее, но и у кого оригинальнее подача и «легенда» о происхождении блюда.
8.	Гастрономический квест «Три кита»	Класс делится на три «лаборатории» (Песочная, Бисквитная, Заварная). В процессе приготовления они заполняют «Бортовой журнал»: фиксируют консистенцию, температуру, ошибки и способы их исправления. В конце - взаимопроверка и дегустация с выставлением «Мишленовских звезд» (стикеров).
9.	Фестиваль «Хлебный пир»	Каждый ученик (или группа) представляет свое лучшее изделие за курс, сопровождая его технологической картой, фотографией процесса и отзывом клиента (родители или одногруппники выступают в роли жюри).

5. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, рекомендованный педагогам

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

Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
4. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.

5. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для

поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
9. Барановский В.А. «Повар» Серия «Профессиональное образование» Минск: Букмастер. 2013.

Литература, рекомендуемая для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. - М.: Колос, 2009.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи.- М.: Сов. Россия, 1999.
3. Ляховская Л.П. Русская кухня. - СПб.: Кристалл, 1999.
4. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. - М.:ОЛМА-ПРЕСС, 2004
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. - М.: Центрполиграф, 2006.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. - М.:Центрполиграф
7. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. - М.: БММ АО, 2002.

Приложение 1
к дополнительной
общеобразовательной
общеразвивающей программе
«Основы мастерства: выпечка»

ВИКТОРИНА

1. Выбери ответ.

1. Слово «хлеб» произошло от греческого слова «клебанос», которое означает …

1. Название глиняного горшка, в котором пекли хлеб;
2. Имя Бога, который подарил людям хлебные зёрна;
3. Название похлёбки, так как первый хлеб был жидким.

2. В России по давнему обычаю гостей встречают хлебом-солью. А чем встречают гостей в Австралии?

1. Хлебом-сахаром;
2. Хлебом-паштетом;
3. Хлебом-перцем.

3. В дорогах Востока путника, отправившегося в дальнее путешествие, осыпают мукой. Для чего?

1. Чтобы предохранить человека от солнечного удара;
2. Чтобы было чем закусить;
3. Чтобы дорога была счастливой.

4. Для приготовления одного батона хлеба надо смолоть приблизительно …

1. 100 зёрен;
2. 1000 зёрен;
3. 10 тысяч зёрен.

5. В старину хлеб называли ситным, потому что…

1. Он даёт сытость;
2. Муку просеивали через сито;
3. Такое название имел сорт пшеницы.

6. Глиняную печь для выпечки хлеба - тандыр - первыми придумали жители…

1. Средней Азии;

2. Китая;
3. Франции.

2. ВЕРИШЬ - НЕ ВЕРИШЬ.

Верители вы…?

1. …Что индейцы Южной Америки, обрабатывая кукурузное поле, вырывали в нём ямки, в которые бросали несколько зёрен и заодно голову небольшой рыбки? (Да. Рыба служила удобрением. Хотя индейцы этого не знали и говорили, что так научил их великий бог маиса (кукурузы)).

2. …Что в Мексике, в штате Айдахо, кукурузе, давней кормилице южноамериканцев, установлен серебряный памятник? (Нет, на самом деле памятник золотой).

3. …Что в Древней Греции новорождённого ребёнка укладывали в борозду пашни? (Да. Считалось, что земля даст ребёнку силу и здоровье.)

4. …Что у разных сортов пшеницы «усы» (ости) разного цвета? (Да - белые, жёлтые, красные, фиолетовые, чёрные).

5. …Что все сорта пшеницы - однолетние растения: засеял поле, собрал урожай, на следующий год сей снова? (Нет. Существует один искусственно выведенный пшенично-пырейный сорт пшеницы, который может давать урожай несколько лет подряд).

6. … Что для того, чтобы сохранить хлеб надолго свежим, его сразу после выпечки надо заморозить? (Да).

3. Хвалёный хлебушек.

Теперь от хлебов «заморских» вернёмся к нашему родному и привычному - пшеничному. Отберём двух человек.

1. Как называется русская народная сказка, главный герой которой - хлебобулочное изделие? (Колобок).

2. В чём сказочный медведь нёс Машу с пирожками к бабушке и дедушке? (В коробе).

На тарелочке перед игроками кладётся румяная булочка. Кто из игроков скажет ей больше хвалебных слов (сдобная, ты моя румяная, сладкая и т.д), тот и станет победителем.

4. ПОСЛОВИЦЫ-ПЕРЕВЁРТЫШИ.

Например «Вода - ничему ноги!» - «Хлеб - всему голова!»

1. Русская пословица «Если воды стаканы, так и в сарае радость». (Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска).

2. Казахская пословица «С водой будет молчание». («Без хлеба не будет беседы»).
3. Русская «С водой голодным будешь» (Без хлеба сыт не будешь).
4. Казахская «Что не положишь в чашку, то и не попадёт в ложку» (Что положишь в котёл, то и попадёт в ложку).

5. ОТ БУХАНКИ ДО ВАТРУШКИ.

1. Что такое жито? (Рожь от слова «жить», ибо ржаной - жатный хлеб - основная пища русских земледельцев).

2. Какой хлеб называется «ситник»? (Мука тонкого помола, отсеянная от отрубей, называлась сеянной, а хлеб из неё - ситник).

3. Кто знает, почему сорт хлеба «Бородинский» так называется? (В честь Бородинского сражения. Вдова генерала Тучкова, погибшего в этом сражении, на месте его гибели воздвигла часовню, а затем основала женский монастырь. Монахини изобрели особый вид ароматного, долго не черствеющего хлеба, названного бородинским. Муку для него заваривают, а верх буханки перед выпечкой смазывают раствором крахмала.)

4. Интересно, а какой хлеб едят космонавты? (В космосе крошки хлеба разлетятся, поэтому хлеб выпекают для космонавтов в виде крохотных булочек, весом 4,5 г, на один укус в формах с ячейками, как соты по 80 штук. Он герметически упакован, поэтому долго хранится свежим.)

5. Не счесть разнообразных пирогов по вкусу и по форме, а какие знаете вы? (Открытые и закрытые, курники, колобки, калитки, пирожки, свечки, лодонки, розанчики, крендельки, ватрушки, шаньги).

6. А что такое кныш? (На Ставрополье, на Кубани, Нижнем Дону любят кныши - открытые пироги с зелёным луком и яйцами).

7. Все любят бублики. Что это такое? (Бублик - самый молодой из бараночных изделий, родина - юг России, Одесса. Бублик по-украински - пузырь).

8. Сушка - какая она? (Сухой бублик. Разные виды сушек в 19-20 вв. носили название в честь писателей и поэтов: сушка ванильная - «пушкинская», с маком - «чеховская», сушка солёная - «есенинская»)

9. Что такое вареный хлеб? (Галушки, лапша, клёцки).

10. Какие главные сорта хлеба вы знаете? (Серый, белый, чёрный)

11. В какой день на Руси пекли из хлебного теста «жаворонков»? (22 марта - день весеннего равноденствия)

6. НАЗОВИ ОДНИМ СЛОВОМ.

1. Засушенный кусок хлеба (сухарь).
2. Толстая баранка (Бублик).
3. Витая сдобная булка, обычно напоминающая по форме восьмёрку (крендель).
4. Сдобное сладкое печенье в виде хлеба, хлебца, обычно с изюмом (кекс).
5. Белый хлеб продолговатой формы (батон).
6. Хлебец из пшеничной муки (булка).

7. Лепёшка с загнутыми краями (ватрушка).
8. Сладкое мягкое печенье в виде лепёшки или плоской фигурки (пряник).