

Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г

Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально-педагогической направленности
«Юный кондитер»

Возраст обучающихся: 15-18 лет
Срок реализации: 6 месяцев

Разработчик:
Злобина Л.П.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград,
2021 г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» (далее – Программа) разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы));
- стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н);
- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

Направленность (профиль) программы. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» (далее -Программа) имеет социально-педагогическую направленность и направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий.

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.

Отличительные особенности программы, новизна.

Отличительной особенностью программы является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кондитерского искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить изделия по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Программа построена по принципу «систематичности и последовательности» (учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и

реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Обучение проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Поварское дело» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование"

Программа может быть использована при подготовке к детскому чемпионату KidSkills.

Адресат программы.

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 7 до 14 лет.

Объём и срок освоения программы.

Объём программы - 78 часа. Срок освоения программы – 6 месяцев.

Форма обучения – очная.

Уровень программы: ознакомительный уровень.

Особенности организации образовательного процесса. Для обучения принимаются все желающие с любым уровнем подготовки.

Состав группы: до 15 человек. Программа объединения предусматривает индивидуальные, групповые, фронтальные формы работы с детьми.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий. Общее количество часов в год – 78 часов. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на группу: 3 часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Цель и задачи Программы.

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

Задачи Программы:

Обучающие:

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

Развивающие:

- развивать коммуникативные навыки;
- развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- формировать коммуникативные навыки: умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

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. Кроме того, дети с самого раннего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи. Посредством сюжетно-ролевых игр в рамках темы, а также мастер-классов по приготовлению простых

десертов, дети получают возможность активно участвовать в увлекательном для них процессе приготовления сладостей.

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.

В процессе реализации Программы, обучающиеся узнают, что большое количество сладкого может быть вредно для здоровья, что способствует повышению уровня здоровьесберегающей компетентности.

Планируемые 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 план

№	Разделы, темы	Количество часов			Формы аттестации /контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности	2	2	-	
2.	Мастерская «Поварское дело».	8	6	2	
2.1	Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России. Движение JuniorSkills.	2	2		
2.2.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».	2	2		
2.3.	Мастерская «Поварское дело»: зонирование, оборудование, инвентарь, рабочие места.	4	2	2	Практическое задание
3.	Десерты	6	3	3	
3.1.	Яблоки запеченные	2	1	1	Практическое задание
3.2.	Пирожное «Картошка»	2	1	1	Практическое

					задание
3.3.	Безе классическое	2	1	1	Практическое задание
4.	Изделия из песочного теста	8	2	6	
3.1.	Технология приготовления песочного теста	2	2	-	
3.2.	Песочное печенье "Пуговицы"	2	-	2	Практическое задание
3.3.	Печенье «Мини-мышки»	2	-	2	Практическое задание
3.4.	Печенье «Паучки»	2	-	2	Практическое задание
4.	Изделия из блинного теста	8	2	6	
4.1.	Технология приготовления блинного теста.	2	2	-	
4.2.	Блины со сливочным кремом	2	-	2	Практическое задание
4.3.	Блинчики «Зебра»	2	-	2	Практическое задание
4.4.	Лимонные панкейки с шоколадом	2	-	2	Практическое задание
5.	Изделия из слоёного теста	8	2	6	
5.1.	Технология приготовления слоеного теста.	2	2	-	
5.2.	«Язычки с сахаром»	2	-	2	Практическое задание
5.3.	Слойки "Завитушки"	2	-	2	Практическое задание
5.4.	Круассаны классические	2	-	2	Практическое задание
6.	Изделия из дрожжевого теста	8	2	6	
6.1.	Технология приготовления дрожжевого теста.	2	2	-	
6.2.	Булочки «Вкусняшки»	2	-	2	Практическое задание
6.3.	Пирожки «С пылу, с жару»	2	-	2	Практическое задание
6.4.	Пончики с сахарной пудрой	2	-	2	Практическое задание
7.	Украшения для кондитерских изделий	4	1	3	
7.1.	Работа с кондитерским мешком	2	-	2	Практическое задание
7.2.	Фигурки из мастики	2	1	1	Практическое задание
8.	Изделия из пряничного теста	8	3	5	
8.1.	Технология приготовления пряничного теста	2	2	-	Практическое задание
8.2.	Пряничные "человечки"	2	-	2	Практическое задание

8.3.	Пряничный домик с глазурью	4	1	3	Практическое задание
9.	Изделия из вафельного теста	6	2	4	
9.1	Технология приготовления вафельного теста.	2	2	-	Практическое задание
9.2.	Вафельные трубочки	2	-	2	Практическое задание
9.3.	Венские ванильные вафли	2	-	2	Практическое задание
10.	Изделия из бисквитного теста	8	2	6	
10.1.	Технология приготовления бисквитного теста	2	2	-	Практическое задание
10.2.	Кейк попсы со сгущенкой	2	-	2	Практическое задание
10.3.	«Капкейки с радужным кремом»	4	-	4	Практическое задание
11.	Итоговая аттестация	4	-	4	Итоговое занятие (Игра - соревнование)
	Всего:	78	27	51	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности.

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

Раздел 2. Мастерская «Поварское дело».

2.1 Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России. Движение JuniorSkills.

Теория. История международного движения WorldSkills. Миссия, цели, задачи, функция. Преимущества членства стран в WorldSkills International. Чемпионаты WorldSkills. Развитие движения Ворлдскиллс в России. Движение JuniorSkills: история, миссия, цели, задачи.

2.2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Теория. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

2.3. Мастерская «Поварское дело»: зонирование, оборудование, инвентарь, рабочие места.

Теория. Знакомство с мастерской «Поварское дело»: зонирование, оборудование, рабочие места. Инструктаж по технике безопасности.

Практика. Назначение и использование оборудования и инвентаря для приготовления кондитерских изделий.

Раздел 2. Десерты.

2.1 Яблоки запеченные.

Теория. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов. Практика. Приготовление запечённых яблок. подача готового блюда.

2.2 Пирожное «Картошка».

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

Практика. Приготовление пирожного «Картошка». Подача готового блюда.

2.3 Безе классическое.

Теория. Технология приготовления, оформления и подачи готового блюда.

Практика. Приготовление классического безе. Подача готового блюда.

Раздел 3. Изделия из песочного теста.

3.1 Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы».

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».

Практика. Приготовление печенья «Мини-мышки». Подача готового блюда.

3.3 Печенье «Паучки».

Практика. Приготовление печенья «Паучки». Подача готового блюда.

Раздел 4. Изделия из блинного теста.

4.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом.

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»

Практика. Приготовление блинчиков «Зебра». Подача готового блюда.

4.3 Лимонные папкейки с шоколадом.

Практика. Приготовление лимонных папкейков с шоколадом. Подача готового блюда.

4.4 Сладкие роллы с фруктами

Практика. Приготовление сладких роллов с фруктами. Подача готового блюда.

Раздел 5. Изделия из слоёного теста.

5.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»

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

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Язычки с сахаром». Подача готового блюда.

5.2 Слойки «Завитушки»

Практика. Приготовление слоек «Завитушки». Подача готового блюда.

5.3 Круассаны классические

Практика. Приготовление классических круассанов. Подача готового блюда.

Раздел 6. Изделия из дрожжевого теста.

6.1 Технология приготовления дрожжевого теста.

Булочки «Вкусняшки»

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».

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

6.3 Пончики с сахарной пудрой.

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

Раздел 7. Украшения для кондитерских изделий.

7.1 Работа с кондитерским мешком.

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

7.2 Фигурки из мастики

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.

8.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряничные человечки»

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.

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.

9.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки

Теория. Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста.

Продукты для приготовления вафельного теста.

Практика. Приготовление вафельных трубочек. Оформление готового изделия.

9.2 Венские ванильные вафли.

Практика. Приготовление венских ванильных вафель. Подача готового блюда.

Раздел 10. Изделия из бисквитного теста.

10.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой.

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».

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Капкейки с радужным кремом».

Подача готового блюда.

Раздел 11. Итоговое занятие.

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Периоды	1 полугодие	Каникулы	2 полугодие
Кол-во недель	16 недель	1	10 недель
Кол-во часов	48 часов		30 часов
Период обучения	06.09-24.12.21 г.		10.01.- 25.03.22 г.
Период каникул		01.01-10.01.22 г.	
Учебная нагрузка	3 часа в неделю, 1 раз в неделю		
Продолжительность занятия	45 минут		
Режим занятий	1 день в неделю в соответствии с расписанием, начало занятий в 14.00, окончание учебных занятий в 16.35		
Итоговая аттестация			

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

Методическое обеспечение 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.

Обучение слушателей проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Поварское дело», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Технические средства обучения:

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

Технологическое оборудование:

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование"

- Стол производственный
- Стол-подставка под пароконвектомат
- Пароконвектомат
- Весы настольные электронные
- Плита индукционная (4 греющих поверхности)
- Плита индукционная (2 греющих поверхности)
- Гастроёмкости из нержавеющей стали
- Планетарный миксер
- Шкаф холодильный
- Стеллаж 4-х уровневый
- Мойка односекционная со столешницей
- Блендер ручной погружной

- Блендер стационарный
- Микроволновая печь от 0,7кВт
- Слайсер не менее 220мм
- Мясорубка
- Термомиксер
- Настольный куттер
- Настольный бликсер
- Сотейник для индукционных плит
- Набор кастрюль
- Миски (нержавеющая сталь)
- Комплект посуды (тарелки, соусники)

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

Перечень основной учебно-методической 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.

Список основной литературы:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2020- 380с.;
2. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2020 -352с.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.), 2020
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-е изд.), 2021
5. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник, 2018.
9. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.

Дополнительная литература:

1. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 г.
2. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.3.
- Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009 г.
3. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru),
[http:// vkus.by.](http://vkus.by)
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания
<http://www.100menu.ru>
3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
4. Лучшие рецепты в фотографиях. art-lunch.ru
5. Программный центр «Помощь образованию» Компьютерные программы и материалы
[.http://pbprog.ru](http://pbprog.ru)