

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №18» г. Калуги**

**Дополнительная общеобразовательная**

**общеразвивающая программа**

**«Юный кондитер»**

**Направленность: социальная**



Составитель:  
учитель технологии  
Видулина И.В.

**2021 год**

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» имеет социально-гуманитарную направленность и направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий.

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.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что дети приобретают практические навыки приготовления и эстетического оформления кулинарных изделий; формируются такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе.

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.

Кроме того, дети 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 «Юный кулинар» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества.

### ***Цель программы:***

– создание условий для развития личности обучающегося, способного к творческому самовыражению посредством овладения основами кулинарного мастерства.

### ***Задачи программы:***

#### ***Обучающие:***

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

#### ***Развивающие:***

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

#### ***Воспитательные:***

- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- воспитывать культуру труда, бережливость;
- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

Программа «Юный кулинар» предназначена для обучающихся 5 классов и рассчитана на 1 год обучения: 2 часа в неделю - 68 часов.

## **II. Планируемые результаты**

**Личностными результатами изучения данного курса являются:**

- проявление учебно-познавательного интереса к кулинарии, как искусству приготовления пищи;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование навыка самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических работ;
- мотивация учебной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие способности к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе трудовой деятельности.

**Метапредметные результаты:**

*Познавательные УУД:*

- ✓ под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками делать выводы, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать;
- ✓ использовать полученные знания и умения при планировании и освоении технологических процессов;
- ✓ умение составлять и читать технологическую карту приготовления блюд;
- ✓ приобретать и осуществлять практические навыки и умения в работе с различными инструментами;
- ✓ преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять технологические и инструктивные карты приготовления блюд;
- ✓ осуществлять поиск нужной информации для выполнения практических работ и проектов с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в том числе Интернет;
- ✓ умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации.

*Регулятивные УУД:*

- ✓ целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- ✓ самостоятельная организация и приготовления различных блюд; самооценка качества и вкуса приготовленных блюд;
- ✓ умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

*Коммуникативные УУД:*

- ✓ умения работать в команде, учитывая позицию других людей;

- ✓ организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- ✓ владение речью.

#### **Предметные результаты:**

- ✓ формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- ✓ планирование технологического процесса и процесса труда;
- ✓ подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии;
- ✓ формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;
- ✓ овладение методами эстетического оформления изделий.

### **III. Содержание программы**

#### **Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности (2 ч.)**

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

#### **Раздел 2. Кексовое тесто (12 ч.)**

2.1 Технология приготовления кексового теста. Грушевый пирог (2 ч.)

*Теория.* Технология приготовления кексового теста.

*Практика.* Приготовление грушевого пирога. Подача готового блюда.

2.2 Сливовый пирог (2ч.)

*Практика.* Приготовление сливового пирога. Подача готового блюда.

2.3 Пирог Зебра (2ч.)

*Практика.* Приготовление пирога Зебра. Подача готового блюда.

2.4 Кекс с тыквой, морковкой и орехами (2ч.)

*Практика.* Приготовление кекса с тыквой, морковкой и орехами. Подача готового блюда.

2.5 Французские кексики «Мадлен» (2ч.)

*Теория.* Технологи приготовления теста для «Мадлен». Происхождение названия десерта.

*Практика.* Приготовление «Мадлен» Подача готового блюда.

2.6 Миндальные кексы на белках «Финансье» (2ч.)

*Теория.* Технологи приготовления теста для «Финансье». Происхождение названия десерта.

*Практика.* Приготовление «Финансье» Подача готового блюда.

#### **Раздел 3. Бисквитное тесто (4ч.)**

3.1 Виды бисквитов. Приготовление шифонового бисквита (2 ч.)

*Теория.* Виды бисквитов: классический, шифоновый, дакауз. Пересчёт продуктов по рецепту для разных кондитерских форм. Технология приготовления бисквитного теста.

*Практика.* Приготовление шифонового бисквита.

3.2 Кокосовый пирог (2 ч.)

*Практика.* Приготовление кокосового пирога. Подача готового блюда.

#### **Раздел 4. Магия шоколада (8 ч.)**

4.1 Всё о шоколаде. Технология приготовления теста для брауни. Брауни из молочного шоколада (2 ч.)

Теория. Виды шоколада. Какао-порошок. Технология приготовления теста для брауни.

Практика. Приготовление брауни из молочного шоколада. Подача готового блюда.

4.2 Шоколадный фондан (2 ч.)

Практика. Приготовление шоколадного фондана. Подача готового блюда.

4.3 Десерты с историей. Шоколадный торт от Джулии Чайлд с шоколадной глазурью (2 ч.)

Теория. Джулия Чайлд - повар, изменивший мир.

Практика. Приготовление шоколадного торта. Подача готового блюда.

4.4 Ганаш. Трюфельные конфеты с вишней (2 ч.)

Теория. Что такое ганаш. Технология приготовления ганаша из разных видов шоколада.

Практика. Приготовление трюфельных конфет с вишней. Подача готового блюда.

## **Раздел 5. Сладкие подарки к Новому году (4 ч.)**

5.1 Технология приготовления имбирного печенья (2 ч.)

Теория. История и технология приготовления имбирного печенья. Как оформить сладкий подарок.

Практика. Приготовление имбирного печенья.

5.2 Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки" (2 ч.)

Теория. История пряников на Руси. Технология приготовления пряничного теста.

Практика. Приготовление пряничных «человечков».

## **Раздел 6. Изделия из слоённого рубленого теста (2 ч.)**

6.1 Технология приготовления слоённого рубленого теста. Пирог с черносливом и сметанной заливкой (2 ч.)

Теория. Технология приготовления слоённого рубленого теста.

Практика. Приготовление пирога с черносливом и сметанной заливкой. Подача готового блюда.

6.2 Рогалики из творожного теста (2ч.)

Практика. Приготовление рогаликов из творожного теста. Подача готового блюда.

## **Раздел 7. Изделия из песочного теста (2 ч.)**

7.1 Технология приготовления песочного теста. Пирог с манным франжипаном.

Теория. Технология приготовления песочного теста.

Практика. Приготовление пирога с манным франжипаном. Подача готового блюда.

## **Раздел 8. Изделия из сладкого рубленого теста (2 ч.)**

8.1 Технология приготовления сладкого рубленого теста. Смородиновый пирог (2 ч.)

Теория. Технология приготовления сладкого рубленого теста.

Практика. Приготовление смородинового пирога. Подача готового блюда.

## **Раздел 9. Безе и меренги (4 ч.)**

9.1. Виды меренги. Приготовление безе на основе швейцарской меренги (2 ч.)

Теория. Виды меренги: французская, швейцарская и итальянская. Технология приготовления.

Практика. Приготовление безе на основе швейцарской меренги. Работа с кондитерским мешком. Подача готового блюда.

9.2 Пирог с ягодным конфитюром под меренгой (2 ч.)

Практика. Приготовление пирога с ягодным конфитюром под меренгой. Подача готового блюда.

## **Раздел 10. Изделия из блинного теста (4 ч.)**

10.1 Технология приготовления теста для блинов и оладьев. Яблочно-грушевые оладьи (2 ч.)  
Теория. История блинов на Руси. Технология приготовления теста для блинов и оладьев.  
Практика. Приготовление яблочно-грушевых оладьев. Подача готового блюда.

10.2. Традиционные русские блины с вареньем (2 ч.)

Практика. Приготовление блинов. Подача готового блюда.

## **Раздел 11. Печенье (10 ч.)**

11.1. Виды печенья. Овсяное печенье (2 ч.)

Теория. Виды печенья. Технология приготовления. Использование шоколада, орехов, сухофруктов, пряностей в тесте.

Практика. Приготовление овсяного печенья. Подача готового блюда.

11.2 Шоколадное печенье с трещинками (2 ч.)

Практика. Приготовление шоколадного печенья. Подача готового блюда.

11.3 Арахисовое печенье (2 ч.)

Практика. Приготовление арахисового печенья. Подача готового блюда.

11.4 Сырное печенье (2 ч.)

Практика. Приготовление сырного печенья. Подача готового блюда.

11.5 Кокосовое печенье (2 ч.)

Практика. Приготовление кокосового печенья. Подача готового блюда.

## **Раздел 12. Изделия из дрожжевого теста (2 ч.)**

12.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста для куличей. (2 ч.)

Теория. Технология приготовления дрожжевого теста. История происхождения пасхального кулича. Украшение куличей.

Практика. Приготовление дрожжевого теста для куличей.

## **Раздел 13. Капкейки (4 ч.)**

13.1 Технология приготовления капкейков. Шоколадные капкейки (2 ч.)

Теория. Технология приготовления капкейков.

Практика. Приготовление шоколадных капкейков. Приготовление крема. Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия.

13.2 Ванильные капкейки с ягодами (2 ч.)

Практика. Приготовление ванильных капкейков с ягодами. Подача готового блюда.

## **Раздел 14. Изделия из вафельного теста (2 ч.)**

14.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки (2 ч.)

Теория. Технология приготовления вафельного теста.

Практика. Приготовление вафельных трубочек. Подача готового блюда.

## **Раздел 15. Мармелад (2 ч.)**

15.1 Технология приготовления мармелада из ягод на агар-агаре. Клубничный мармелад (2 ч.)

Теория. Что такое агар-агар. Технология приготовления мармелада из ягод на агар-агаре.

Практика. Приготовление клубничного мармелада.

## **Раздел 16. Итоговое занятие (2 ч.)**

Практика. Викторина по командам. Подведение итогов.

#### IV. Тематическое планирование

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
<b>1</b>	<b>Вводное занятие. Техника безопасности.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>2</b>	<b>Кексовое тесто</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
2.1	Технология приготовления кексового теста. Грушёвый пирог	2	1	1
2.2	Сливовый пирог	2	-	2
2.3	Пирог Зебра	2	-	2
2.4	Кекс с тыквой, морковкой и орехами	2	-	2
2.5	Французские кексы «Мадлен»	2	1	2
2.6	Миндальные кексы на белках «Финансье»	2	1	1
<b>3</b>	<b>Бисквитное тесто</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
3.1	Виды бисквитов. Приготовление шифонового бисквита.	2	1	1
3.2	Кокосовый пирог	2	-	2
<b>4</b>	<b>Магия шоколада</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
4.1	Всё о шоколаде. Технология приготовления теста для брауни. Брауни из молочного шоколада.	2	1	1
4.2	Шоколадный фондан	2	-	2
4.3	Десерты с историей. Шоколадный торт от Джулии Чайлд с шоколадной глазурью.	2	1	1
4.4	Ганаш. Трюфельные конфеты с вишней.	2	1	1
<b>5</b>	<b>Сладкие подарки к Новому году</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
5.1	Технология приготовления имбирного печенья.	2	1	1
5.2	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки".	2	1	1
<b>6</b>	<b>Изделия из слоённого рубленого теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
6.1	Технология приготовления слоённого рубленого теста. Пирог с черносливом и сметанной заливкой.	2	1	1
6.2	Рогалики из творожного теста	2	-	2

<b>7</b>	<b>Изделия из песочного теста</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
7.1	Технология приготовления песочного теста. Пирог с манным франжипаном.	2	1	1
<b>8</b>	<b>Изделия из сладкого рубленного теста</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
8.1	Технология приготовления сладкого рубленного теста. Смородиновый пирог.	2	1	1
<b>9</b>	<b>Безе и меренги</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
9.1	Виды меренги. Приготовление безе на основе швейцарской меренги.	2	1	1
9.2	Пирог под меренгой	2	-	2
<b>10</b>	<b>Изделия из блинного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
10.1	Технология приготовления теста для блинов и оладьев. Яблочно-грушевые оладьи.	2	1	1
10.2	Традиционные русские блины с вареньем.	2	-	2
<b>11</b>	<b>Печенье</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
11.1	Виды печенья. Технология приготовления. Овсяное печенье.	2	1	1
11.2	Шоколадное печенье с трещинками	2	-	2
11.3	Арахисовое печенье	2	-	2
11.4	Сырное печенье	2	-	2
11.5	Кокосовое печенье	2	-	2
<b>12</b>	<b>Изделия из дрожжевого теста</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
12.1	Технология приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста для куличей.	2	1	1
<b>13</b>	<b>Капкейки</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
13.1	Технология приготовления капкейков. Шоколадные капкейки.	2	1	1
13.2	Ванильные капкейки с ягодами	2	-	2
<b>14</b>	<b>Изделия из вафельного теста</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
14.1	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки.	2	1	1
<b>15</b>	<b>Мармелад</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
15.1	Технология приготовления мармелада из ягод на агар-агаре. Клубничный мармелад.	2	1	1



<b>16</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>68</b>	<b>21</b>	<b>47</b>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575803

Владелец Жандарова Лариса Борисовна

Действителен с 25.03.2022 по 25.03.2023