

Администрация городского округа «Город Калининград»
Комитет по образованию

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города
Калининграда средняя общеобразовательная школа № 57

Принята на заседании
Методического (педагогического) совета
Протокол № 1
от «30» августа 2023 г.



Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ № 57 г.
Кремер Е.О.
Приказ № 973/г
«31» 08 2023 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Социально-гуманитарной направленности
«Пышка»

Возраст обучающихся: 11 – 14 лет
Срок реализации: 9 месяцев (162 часа)

Автор-составитель:
Шепелина-Уманская Н.А.
Педагог дополнительного образования

г. Калининград
2023 г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пышка» имеет социально-гуманитарную направленность.

Актуальность

Программа «Пышка» заключается в потребности детей самостоятельно готовить выпечку, что очень актуально в современном мире. Несмотря на обилие кондитерских изделий в магазинах, домашняя выпечка по-прежнему очень ценится и всегда в приоритете. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым даст ориентацию в выборе профессии. Дополнительное образование в данном направлении даёт возможность расширить свой кругозор, попробовать на практике различные рецепты и конечно возможность творческого подхода, придумывать свои неповторимые рецепты выпечки. На занятиях кружка «Пышка» наряду с девочками выполняют свои творческие проекты и мальчики. Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!» - говорили древние. Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем.

Отличительной особенностью данной программы является построение тематического плана. Темы расположены так, что кулинарные изделия постепенно усложняются. С каждой новой темой добавляются новые элементы в рецептурах и закрепляется пройденный материал. Изделия подобраны в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и не вызывают затруднений в изготовлении. На второй год обучения учащиеся владея основными навыками изготовления выпечки могут самостоятельно выпекать и придумывать уже свои авторские рецепты.

Адресат программы

Дополнительная общеразвивающая программа предназначена для детей в возрасте 11 - 14 лет.

Объем и срок освоения программы

Срок освоения программы – 9 месяцев

На полное освоение программы требуется 162 часа

Формы обучения

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса

Набор детей в объединение – свободный.

Программа объединения предусматривает индивидуальные, групповые, фронтальные формы работы с детьми. Состав групп 10-20 человек.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Общее количество часов в год – 162 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 40 минут. Недельная нагрузка на одну группу: 4,5 часа. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа 15 минут с перерывом

Педагогическая целесообразность программы основана на безопасности применения в пищу выпекаемой продукции детьми, так как проходит

термообработку в печи. Программа основывается на развитии у детей интереса к технологическому процессу выпечки, развивает трудовые и практические навыки. У детей вырабатываются такие важные личностные качества, как аккуратность, чувство меры и самостоятельность. Приготовив самостоятельно пирог или пиццу и получив за это высокую вкусовую оценку от друзей и родных – вот лучшая награда для ребёнка за его труды. Чем выше оценка, тем больше радости и гордости, что он это сделал сам, своими руками.

Практическая значимость

возможность детям в условиях детского объединения дополнительного образования в полной мере реализовать все свои творческие способности и в дальнейшем их использовать в повседневной жизни

Ведущие теоретические идеи

Программа базируется на ведущих теоретических идеях:
общепедагогические идеи:

- учет возрастных и индивидуальных особенностей личности учащихся;
- постановка образовательного и воспитательного процесса на основе субъект - субъектных отношений педагога и ученика;
- гуманистический подход к личности ребенка;
- становление формирования личности ребёнка через творческую самореализацию;
- развитие сознания в деятельности;

социальные идеи:

адаптация учащихся к условиям современного социума через формирование позитивного опыта взаимодействия между сверстниками, в разновозрастных группах, реализацию лидерских качеств.

Цель:

Развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий (выпечки).

Задачи:

Образовательные

Познакомить с историей и развитием выпечки;

Привить трудовые навыки, навыки самообслуживания;

Расширить знания учащихся в кулинарии;

Сформировать экологические убеждения;

Развивающие

Развить эстетический вкус учащихся;

Сформировать и развить творческие способности учащихся в кулинарии;

Воспитательные

Сформировать культуру общения;

Сформировать чувство меры;

Воспитать аккуратность и чистоплотность;

Воспитать трудолюбие и самостоятельность.

Основные формы и методы

Основной формой является комбинированное занятие, которое включает в себя:

- организационный момент;
- изучение нового материала;
- подготовка кухни к работе;
- практическую работу;
- устранение ошибок по ходу выполнения работы;
- дегустация и подведение итогов;
- просмотр и запись материалов необходимых на следующее занятие;
- уборку кухни.

Коллективная работа, а также дегустация выпечки (чаепитие) обеспечивает возможности и для осуществления более тесной связи и общения между детьми разных возрастов, встречающихся в условиях благоприятной эмоциональной обстановки, создающейся на основе общности интересов и духовных потребностей.

Методы организации процесса обучения

Используются следующие методы обучения:

- словесный метод (беседа, лекция, объяснение, консультация, диалог);
- наглядный метод (демонстрация, иллюстрация, видео мастер-классы);
- метод проектов - создание особенных и интересных кондитерских изделий;
- практический, обучающий контроль;
- метод подбора - рецептуры;
- работа с сайтами, книгами, журналами;

Практическим заданиям предшествует изучение теоретического материала. Материал подбирается с учётом возраста учащихся и просматривается в виде мастер-классов или видео уроков в доступной для детей форме. Ведётся запись всех выполняемых рецептов с целью самостоятельного использования в будущем.

Перед каждой практической работой проводится обязательный инструктаж (вводный, текущий, заключительный; групповой, индивидуальный.) по технике безопасности работы с кухонным оборудованием.

В процессе практической работы уделяется особое внимание изготовлению и замесу теста. Изучаются все его свойства и способы изготовления. Правила хранения теста и способы выпечки хлебобулочных изделий. Технологии и последовательность изготовления кондитерских изделий. Изучаются правила и варианты оформления кондитерских изделий.

В основном программа предполагает коллективную работу по изготовлению выпечки. Коллективный труд значительно ускоряет процесс изготовления, позволяет распределить задания с учетом умений и навыков каждого воспитанника. Но возможны и индивидуальные творческие задания, проекты - к примеру, для участия в различных конференциях и выполнения исследовательских работ.

Методы, которые используются в кружковой работе, отличаются от основных методов обучения не столько содержанием, сколько формой. Все эти методы используются в непринужденной обстановке с включением спокойной тихой расслабляющей музыки, что создает атмосферу спокойствия, уюта и большой заинтересованности в работе.

Как итог выполненной практической работы – проводится обязательная дегустация готовой выпечки, её оценка и обсуждение всего процесса изготовления в неформальной обстановке – беседа во время чаепития. Выявляются все плюсы и минусы, что позволяет скорректировать дальнейшую работу.

Однако в виду особенностей мышления, характерных для данного возраста большой эффект в обучении дает внедрение проблемных задач. Следует предлагать детям сравнивать, находить общие и отличительные черты, выделять главное, устанавливать причинно-следственные связи, делать выводы. Большое значение будет иметь информация интересная, увлекательная, которая стимулирует их воображение, заставляет задуматься.

Необходимо акцентировать внимание подростков на связь приобретаемых знаний с практической самостоятельной жизнью, возможно даже и профессиональной.

Планируемые результаты

Учащиеся должны знать:

- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- историю кулинарных изделий;
- общие сведения о процессе пищеварения;
- основные правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;
- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц;
- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока;
- способы определения качества муки;
- питательную ценность изделий из теста;
- виды и значение разрыхлителей, дрожжей;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- возможности использования замороженных продуктов в выпечке;
- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов;
- технологическую последовательность изготовления тортов;
- культуру чаепития;
- кулинарную терминологию;
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция).

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться технологическими картами;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- рассчитать вес торта в зависимости от ярусов;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- работать с кухонным оборудованием, мыть посуду, применять моющие средства;
- заваривать и подавать различные чаи.

Механизм оценивания образовательных результатов

Учёт знаний обучающихся, проводится путём проведения диагностики (входящей, тематической (промежуточной) и итоговой).

Формы подведения итогов реализации общеобразовательной программы

Форма учёта знаний может быть следующей: наблюдение, тестирование, зачётное выполнение задания определённого вида теста, ведение книги рецептов, открытое занятие, защита индивидуального проекта.

Результативностью служит участие детских кондитерских изделий в конкурсах, конференциях и ярмарках внутри школьного, районного и областного масштаба, также служит показателем успешности освоения учащимися дополнительной образовательной программы.

Обучающиеся, показывающие высокий уровень подготовки и имеющие устойчивую мотивацию к посещению занятий, могут участвовать в конкурсах и фестивалях федерального масштаба.

Организационно-педагогические условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

Образовательный процесс осуществляется на основе учебного плана, рабочей программы и регламентируется расписанием занятий. В качестве нормативно-правовых оснований проектирования данной программы выступает Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказ Министерства образования Российской Федерации от 9 ноября 2018 года N 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», правила внутреннего распорядка обучающихся МАОУ СОШ № 57, локальные акты МАОУ СОШ № 57.

Указанные нормативные основания позволяют образовательному учреждению разрабатывать образовательные программы с учетом интересов и возможностей обучающихся. Научно-методическое обеспечение реализации программы направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией общеразвивающей программы, планируемыми результатами, организацией образовательного процесса и условиями его осуществления.

Социально-психологические условия реализации образовательной программы обеспечивают:

- учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;
- вариативность направлений сопровождения участников образовательного процесса (сохранение и укрепление психологического здоровья обучающихся);
- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; дифференциация и индивидуализация обучения;
- мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников.

Материально-технические условия:

- большой светлый кабинет, который оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками, ультрафиолетовой бактерицидной установкой.
- естественное освещение и окна с форточками для проветривания;
- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, кухонный комбайн (миксер), холодильник, микроволновая печь, мебель (столы, стулья), шкаф для посуды, доски деревянные разделочные, сушилки для тарелок;
- посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, набор ножей, столовый сервиз, чайник;
- для индивидуальной защиты одежды детей спецодежда: косынки, фартуки;

Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
Раздел 1. Тесто и выпечка. (60 часов)					
1.	Введение. Организация рабочего места. Правила безопасности на кухне и оказание первой помощи при ожогах.	2	2	-	Входной контроль
2.	История развития кулинарного искусства.	2	2	-	
3.	Все плюсы и минусы пищеварительной системы человека. Вкусовые качества.	2	2	-	
4.	Правила санитарии и гигиены.	2	1	1	
5.	Технология работы с кухонным оборудованием.	2	1	1	
6.	Выпечка. Разнообразие выпечки.	2	2	-	
7.	Виды теста. Основные ингредиенты.	2	1	1	
8.	Технология изготовления дрожжевого теста.	2	1	1	
9.	Изготовление выпечки из дрожжевого теста.	5	1	4	Тематический контроль
10.	Технология изготовления без дрожжевого сдобного теста.	2	1	1	
11.	Изготовление выпечки из сдобного теста.	3	-	3	Тематический контроль
12.	Технология изготовления песочного теста.	2	1	1	
13.	Изготовление печенья.	3	-	3	Тематический контроль
14.	Технология изготовления бисквитного теста.	2	1	1	

15.	Изготовление тортов и пирожных.	6	1	5	Участие в ярмарке
16.	Технология изготовления пресного теста.	2	1	1	
17.	Приготовление вареников.	3	-	3	Тематический контроль
18.	Технология изготовления заварного теста.	2	1	1	
19.	Изготовление изделий из заварного теста.	6	1	5	Тематический контроль
20.	Технология изготовления слоёного теста.	2	1	1	
21.	Применение слоёного теста в выпечке.	6	1	5	Тематический контроль
Раздел 2. Кондитерские шедевры. (64 часа)					
1.	Чаепитие. Разновидности чая.	2	1	1	
2.	Пицца, виды и разнообразие.	3	1	2	
3.	Бабушкины пирожки и ватрушки.	2	1	1	
4.	Пироги открытые и закрытые.	4	1	3	
5.	Куличи.	2	1	1	
6.	Вафли и орешки.	4	1	3	
7.	Пряники и печенье.	4	1	3	
8.	Коврижка.	2	1	1	
9.	Торт – символ праздника. Виды и разнообразие тортов.	4	1	3	Участие в творческом конкурсе.
10.	Кремы. Виды и применение.	2	1	1	
11.	Масляные кремы.	2	1	1	
12.	Белковые кремы.	2	1	1	
13.	Заварные кремы.	2	1	1	
14.	Сливочные кремы.	2	1	1	
15.	Сметанные кремы.	2	1	1	
16.	Холодные торты.	4	1	3	
17.	Пирожные для маленьких сладкоежек.	4	1	3	Участие в ярмарке.
18.	Кексы и кексики.	2	1	1	
19.	Пончики.	2	1	1	
20.	Хворост.	2	1	1	
21.	Рулеты и рулетики.	4	1	3	
22.	Пельмешки – без спешки. Сладкие пельмени.	3	1	2	
23.	Пахлава.	4	1	3	
Раздел 3. Выполнение проектных работ. (38 часов)					
1.	Проект «Искусство простого пирога»	6	2	4	Индивидуальные проекты
2.	Проект «Конфеты Баунти»	6	2	4	
3.	Проект «Печенье Твикс»	6	2	4	
4.	Проект «Секреты моей бабушки»	6	2	4	Индивидуальные проекты
5.	Проект «Что у тортика внутри?!»	7	2	5	Индивидуальные проекты

6.	Проект «Подари меня – я вкусный!»	7	2	5	Участие в конференции проектных и исследовательских работ.
	ИТОГО:	162	57	105	

Содержание программы

Раздел 1. Тесто и выпечка. (60 часов)

1.1. Введение. Организация рабочего места. Правила безопасности на кухне и оказание первой помощи при ожогах. Знакомство с детьми, выявление уровня подготовки. Ознакомительная беседа. План и задачи занятий. Режим работы кружка. Правила поведения на занятии, санитарная гигиена, использование спецодежды. Правила безопасности при работе на кухне. Первая помощь, что делать? Порядок работы на кухне.

1.2. История развития кулинарного искусства. Что же такое поваренное искусство? Кухня народа, сложный исторический путь. Кулинарное искусство в доисторические времена. Взаимозаимствование в кулинарном искусстве. Неравномерность развития национальных кухонь. Появление кулинарных рисунков и первые литературные источники. Кулинарное искусство у персов, ассиро-вавилонян и древних евреев. Кухня в Древней Греции. Начало кулинарного искусства на Руси. Влияние французской кухни на русскую. Национальная русская кухня – самая разнообразная в мире! Кулинарию не просто так называют искусством: она требует умения и терпения!

1.3. Все плюсы и минусы пищеварительной системы человека. Вкусовые качества. Пищеварительная система. Функции пищеварительной системы. Органы пищеварительной системы. Эмбриональное развитие пищеварительной системы. Органы ротовой полости. Язык, зубы, слюнные железы, глотка, пищевод. Органы брюшной полости.

Вкусовая сенсорная система. Анатомия вкуса. Из чего состоит поверхность языка. Сладкий, горький, солёный. Структура вкусовых рецепторов. Хрустящий, сочный, тягучий: как ощущение пищи во рту влияет на восприятие вкуса. Как запах влияет на восприятие вкуса.

1.4. Правила санитарии и гигиены. Вымыть руки перед приготовлением пищи. Соблюдать чистоту одежды и обуви. Содержать в чистоте и порядке ногти. Перед приготовлением одевать спецодежду – фартук (халат), перчатки, убирать волосы под шапочку или косынку. Содержать в чистоте рабочий стол и технологическое оборудование. Пользоваться прихватками и другими средствами защиты при работе с горячим оборудованием. Перед дегустацией (принятием пищи) вымыть руки с мылом. Употреблять пищу в специально отведённом для этого месте.

1.5. Технология работы с кухонным оборудованием. Выполнение инструкции по охране труда при приготовлении пищи. Если вы обнаружили неисправность в электроприборах? Не использовать неисправный прибор. Не исправлять электроприбор самостоятельно. Содержать кухонное оборудование в чистоте.

Наличие медицинской аптечки в кабинете кулинарии. Перед переходом на новый вид работ, с другим оборудованием, прослушать инструкцию учителя. В случае нарушения кем-либо из учащихся техники безопасности. При несчастном случае.

1.6. Выпечка. Разнообразие выпечки. Выпечка – как символ домашнего очага. Выпечка разных народов. Исконно русская выпечка. Формы выпечки (открытая, закрытая, рулетом...). Выпечка по виду теста (дрожжевая, сдобная, слоёная...). Выпечка по способу приготовления (холодного, горячего приготовления). Выпечка по содержанию начинок (сладкая, мясная, грибная, овощная...).

1.7. Виды теста. Основные ингредиенты. Исходные продукты. Качество и свежесть продуктов. Всё о муке. Яйца для выпечки, роль желтков и белков. Сахар и соль, пропорции. Крахмал. Разрыхлитель или сода – что лучше. Масло сливочное или маргарин, влияние на вкус. Дополнительные ингредиенты. Когда нужен мёд? Специи.

1.8. Технология изготовления дрожжевого теста. Дрожжи разводят тёплым молоком или водой (+30 °С), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в тёплое место для брожения на 3-4 часа. Опарный и безопарный способ приготовления теста. Нестандартный вариант дрожжевого теста. Замес теста. Процессы, происходившие при замесе и выпечке теста. Разделка и выпечка теста. Расстойка сформованных изделий. Отделка сформованных изделий. Выпечка изделий. Охлаждение изделий и их отделка.

1.9. Изготовление выпечки из дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого теста. Этапы приготовления выпечки из дрожжевого теста. Лепёшки, булочки, ватрушки, пирожки, кулебяки, расстегаи, беляши, пироги, рулеты, кексы...

1.10. Технология изготовления бездрожжевого сдобного теста. Классификация теста. Не разрыхлённое тесто (для блинчиков). Тесто с химическими разрыхлителями (для пирожков, печенья...). Бездрожжевое тесто на воде (и яйцах). Тесто на молоке (для жареных пирожков). Тесто на кефире. Тесто на сметане. Бездрожжевое веганское тесто на воде (десертная и несладкая выпечка без яиц и молочных продуктов). Как хранить тесто без дрожжей. Советы и секреты приготовления теста без дрожжей.

1.11. Изготовление выпечки из сдобного теста. Бездрожжевое тесто можно замешивать на воде, на молоке, кефире и молочной сыворотке, даже на сметане, майонезе и маргарине, с добавлением растительного масла и даже томатного сока. Рецепты пирожков и булочек. Для выпечки пирогов, плюшек либо булочек в духовке оптимально приготовить бездрожжевое тесто на кефире, либо молоке. Этапы приготовления.

1.12. Технология изготовления песочного теста. Песочное тесто — тесто с большим содержанием жира (26 %) и сахара (18 %), с содержанием влаги не более 20 %. Основным разрыхляющим компонентом является жир, обволакивающий частички муки, не давая им склеиваться друг с другом. Для большего разрыхления

применяют только химические разрыхлители, так как дрожжи в таком сдобном и маловлажном тесте эффективно развиваться не могут.

Основной состав: мука 1 стакан, сахар 1/4 стакана, масло сливочное или маргарин 100 г, яйца 1/2 шт. Масса выпеченной заготовки 300 г.

Смешивают до однородного состояния муку, сахар, масло, яйца. Засыпают муку и замешивают тесто.

1.13. Изготовление печенья. Из песочного теста выпекают пироги, торты, пирожные; из ароматизированного песочного теста - печенье. Перед разделкой температура теста должна быть 15—20 °С. Более холодное тесто трудно раскатать, более тёплое будет крошиться из-за растаявшего масла.

Высокие куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому его раскатывают в пласты толщиной не более 4—8 мм. Пласт выпекают целиком или нарезают кусочками нужной формы. Противень не смазывают, большое содержание жира не даст изделию пристать к нему. Выпекают при температуре 230—250 °С до золотистого цвета поверхности изделия. Готовые изделия очень хрупкие.

1.14. Технология изготовления бисквитного теста. В состав бисквитного теста входят мука, сахар и яйца в соотношении 1:1:2. Большое количество яиц, особенно во взбитом состоянии, делает тесто пористым и воздушным. Часть муки (до 25%) можно заменить крахмалом. Крахмал в тесте связывает больше влаги из яиц, чем мука, поэтому при выпечке влага меньше улетучивается и изделия получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошатся.

Существуют два способа приготовления бисквита: холодный и теплый.

При *холодном способе* приготовления теста белки и желтки взбивают отдельно. Желтки соединяют с сахаром и взбивают до увеличения первоначального объема примерно вдвое. Отдельно взбивают предварительно охлажденные белки сначала на медленном, а затем на быстром ходу машины до увеличения объема белка в 4-5 раз. Взбитую массу из желтков и сахара быстро перемешивают с мукой и, продолжая интенсивно мешать, добавляют взбитые белки. Масса теста должна быть однородной. Для бисквитного теста, приготовляемого *теплым способом*, яичную смесь с сахаром подогревают до 40С, взбивают, добавляется мука, взбивают 15-20 с. Смесь считается хорошо взбитой, если она увеличилась в объеме в 2,5—3 раза, имеет пышную консистенцию. Муку перед замесом необходимо просеять, она больше насыщается воздухом. Это ускоряет процесс замеса, и бисквит будет пышный с мелкими порами, большего объема. Формы и противни для выпечки бисквита выстилают бумагой, которую после выпечки удаляют или смазывают слегка растопленным маслом и посыпают манной крупой.

1.15. Изготовление тортов и пирожных. Тесто наливают в форму для торта или противень на 3/4 их высоты (3 см), так как при выпечке тесто увеличивается в объеме. Поверхность бисквита выравнивают ножом. Бисквит тотчас же выпекают. Температура выпечки 175—180 °С; в течение 40-60 мин его нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит делается плотным и оседает. Готовность бисквита определяется по цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстановилась, бисквит готов. Свежий бисквит при нарезке

крошится, поэтому его выдерживают после выпечки не менее 8 ч. Бисквит характеризуется: легкостью, мягкостью, пышностью, имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку. Бисквитное тесто, довольно часто, используется для приготовления тортов, пирожных, рулетов и др. Это обусловлено прежде всего легкостью приготовления самого теста. Кроме того, можно использовать разнообразные сочетания бисквита и отделочных продуктов: кремов, взбитых сливок, глазури, свежих ягод и фруктов, орехов, джемов, варенья и т. д. И хотя компоненты рецептуры одни и те же: сахар, яйца и мука, но различные их сочетания и разнообразные способы подготовки продуктов и оформления позволяют получить отличные изделия при условии точного выполнения всех указаний.

После охлаждения бисквит пропитывают сиропом, прослаивают кремом, начинками.

1.16. Технология изготовления пресного теста. Пресное тесто — бездрожжевое тесто. Применяется для изготовления макаронных изделий, пресных видов лепёшек (лаваша), оболочки пельменей, чебуреков и т. д. Существуют две разновидности пресного теста — обыкновенное и сдобное. *Обыкновенное пресное тесто* состоит из пшеничной муки, растительного масла, соли и воды. Мука просеивается через сито, в неё добавляются вода, растительное масло и соль. Затем тесто замешивают до однородного состояния, разделяют на несколько частей, выдерживают некоторое время и раскатывают.

В состав *сдобного пресного теста* входят пшеничная мука, сливочное масло, яйцо, молоко (или сливки), сметана, сахар, соль и сода. В растопленное масло добавляют молоко, сметану, яйцо, сахар и соль, перемешивают и добавляют муку, смешанную с содой.

1.17. Приготовление вареников. Вареники – популярное блюдо славянской кухни из пресного теста с различной начинкой внутри. Ее варианты могут быть разными, как сладкими, так и солеными. Очень популярны вареники с: картофелем, капустой, творогом, вишней и другими ягодами, грибами. Приготовление различных начинок. Раскатка теста, формовка лепёшки, наполнение начинкой и правильная сцепка краёв. Отварить вареники, подать с тёплым или охлаждённым сиропом, или сметаной.

1.18. Технология изготовления заварного теста. Характерной особенностью заварного полуфабриката является образование внутри изделий больших полостей, которые заполняются кремами или начинками. Заварное тесто приготавливают следующим образом: заваривают муку и соединяют ее с яйцами. В кастрюльку наливают воду, добавляют масло, соль, доводят до кипения и постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Она должна быть без комков. Затем ее охлаждают до температуры 65-70° С. Продолжая перемешивание, постепенно в течение 15-20 мин вливают по очереди яйца. Готовое тесто должно иметь влажность 53%, т.е. стекать с лопатки в виде треугольника. После этого тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой выемкой. Из него «отсаживают» изделия разной формы на листы, слегка

смазанные жиром. Выпекают заварной полуфабрикат 30- 35 мин при температуре 220-190° С (вначале 12-15 мин при 220°С, а затем при 190°С).

1.19. Изготовление изделий из заварного теста. Из заварного теста изготавливаются различные пирожные – эклеры, трубочки, профитроли. Профитроли - это очень вкусные пирожные из заварного теста, обычно небольшого размера. По своей сути профитроли очень схожи с эклерами (заварными пирожными или трубочками) - те же самые кулинарные изделия из тонкого теста, полые внутри, но только обычно круглой формы. Готовые изделия охлаждают, надрезают слегка верхнюю часть и наполняют кремом. Сверху посыпают сахарной пудрой.

1.20. Технология изготовления слоёного теста. Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние – мягкие. Особенность приготовления слоеного теста - раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла. Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим.

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразование. Слоёное тесто бывает дрожжевое и бездрожжевое.

1.21. Применение слоёного теста в выпечке. Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия металлическими выемками обязательно с острыми краями. Если края тупые, то тесто прижимается и ухудшается слоеобразование. По той же причине нельзя смазывать боковые стороны, они слипаются. Сформованные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 250*С в течение 20-25 мин. Из слоёного теста изготавливают печенье, рожки, язычки, волованы, пироги и ватрушки, кулебяки и пирожки.

Раздел 2. Кондитерские шедевры. (64 часа)

2.1. Чаепитие. Разновидности чая. Чай — также сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка. Подготовка включает предварительную сушку (вяление), скручивание, более или менее длительное ферментативное окисление, окончательную сушку. Прочие операции вводятся в процесс только для производства отдельных видов и сортов чая. Чай в широком смысле — любой напиток, приготовленный путём заваривания предварительно подготовленного растительного материала. В названиях таких напитков к слову «чай», как правило, добавляется пояснение, характеризующее используемое сырьё («травяной чай», «ягодный чай», «фруктовый чай» и так далее).

История, мифы и предания. Чай в Китае. Чай в Японии. Проникновение в Западную Европу и Америку. Чай в России. Обработка чая. Классификация чая: по типу чайного растения, по происхождению, по продолжительности и способу окисления, по форме, по дополнительной обработке, по добавкам. Чаеподобные напитки.

Особенности употребления в странах мира. Действие чая на организм человека. Напитки на основе чая.

2.2. Пицца, виды и разнообразие. Пицца – это сочное и вкусное блюдо в виде круглой лепешки с разнообразной начинкой и неизменным ингредиентом – сыром. Однако в современных пиццериях можно встретить довольно необычные виды этого лакомства. *Пицца-ролл.* Готовят ее по-разному. Наиболее распространенный вариант – это когда тесто смазывают начинкой, заворачивают в мини-рулеты и запекают под сыром. Получается сочная мини-закуска под хрустящим сыром и начинкой по вкусу. *Пицца-косичка.* Готовится блюдо просто: на традиционное тесто для пиццы щедро накладывается начинка (овощи, курица, салями, разнообразные сыры, маслины, пепперони), а после обрезанные края теста по краям защипываются в виде косы. Благодаря сыру пицца-косичка получается тягучей, а специи добавляют пикантный вкус. *Пицца-рожок.* Тесто, свернутое в трубочку, запекается, внутрь рожка кладется традиционная начинка, например, томат и базилик или моцарелла с пепперони, и все это щедро посыпается сыром и снова запекается. Получается ароматная пицца-рожок, которым можно перекусить на бегу. *Пицца-корзинка.* Тесто традиционно смазывается томатным или другим специальным соусом, потом слоями выкладывается начинка (морепродукты, мясные деликатесы или овощное ассорти), сыр. Причем сыром посыпается и верх кольца. В результате получается необычный микс из нескольких слоев. *Пицца-кальцоне.* Примечательно блюдо тем, что готовится в закрытом виде, внешне напоминает полумесяц. Используется традиционное тесто для пиццы, а лучшей начинкой считаются томаты (вяленые), моцарелла и базилик. Однако, современные кальцоне готовятся и с другими ингредиентами, например, сладостями или фруктами. *Пицца 4 сезона.* В ней совмещают 4 вида разных начинок, символизирующих времена года, по сути, это четыре пиццы в одной.

2.3. Бабушкины пирожки и ватрушки. На Руси никакая трапеза не обходилась без выпеченных мучных изделий – домашнего хлеба и различной выпечки. Выпечку готовили из различных видов теста, но наиболее распространенным было дрожжевое. Для праздничного стола из теста выпекали самые разнообразные изделия — пирожки, булочки, ватрушки, плюшки, саечки, смажни, сочни, пончики, шанежки, коврижки, колядки и, конечно, пироги. По сей день пирожки являются не только любимым и очень сытным лакомством для всей семьи, но и прекрасным угощением для гостей. Ароматные, только что испеченные домашние пирожки, обычно готовятся по особым рецептам, которые из поколения в поколение предаются от бабушки к маме и от мамы к дочке....

У каждой хозяйки существуют свои хитрости приготовления домашних пирожков, которыми она готова поделиться лишь по большому секрету со своими подругами и маленькими дочками в тёплой, уютной, домашней атмосфере за чашкой душистого и ароматного чая. Найти рецепты своей бабушки.

2.4. Пироги открытые и закрытые. Пирог — изделие из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Начинка для пирогов может быть сладкой (ягоды, фрукты, творог, мак) или несладкой (рыба, мясной фарш, печень, картофель, грибы и т. д.).

Бывают открытыми (с начинкой сверху) и закрытыми (с начинкой внутри). Масса пирога от 0,5 кг и выше. Рецепты пирогов есть практически в каждой национальной кухне. Существует большое количество различных рецептов пирогов. Тесто для пирогов может быть дрожжевым (сдобным или обычным), бисквитным или слоёным, разнообразных начинок и внешнего вида: пироги бывают открытые (ватрушка, шарлотка), закрытые (кулебяка, курник), полуоткрытыми (расстегай, эчпочмак) и слоёные (штрудель). Некоторые пироги используются в обрядах (сватовство, поминки). На Руси пирог — символ домовитости.

Пироги у славян, история, виды. Русские пироги. Пироги других народов.

2.5. Куличи. Кулич (из ср.-греч. κολλίκι(ον) от κόλλιξ «хлеб круглой или овальной формы») — русское название пасхального хлеба. У восточных славян праздничный хлеб был круглый и высокий, сверху на нём делались украшения из теста. Цилиндрическая форма кулича связана с церковной практикой выпекать артос. Высокий и рыхлый кулич называется «баба». Это дрожжевое изделие различной степени сдобности и различное по величине и форме, но всегда высокое. Делается в форме цилиндра из теста, часто с изюмом, сверху украшается сахарной пудрой или глазурью. В качестве специй применяются: ваниль, кардамон, мускатный орех. Происхождение кулича. Рецепт.

2.6. Вафли и орешки. Любимое лакомство. Различные виды форм, приспособления и оборудование. Приготовление теста. Выпекание заготовок. Обработка заготовок из теста. Приготовление начинок. Заполнение форм и придание конечной формы. Посыпка готовых изделий сахарной пудрой или глазурью.

2.7. Пряники и печенье. *Пряник* — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; печенье на меду или сахаре с пряностями. Для вкуса могут добавляться орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло. На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури. История пряника. По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные. Пряничное тесто и приготовление. Пряничное тесто — вид теста, отличительными особенностями которого является содержание пряностей и большого количества мёда, сахара или патоки. Используется для изготовления пряников и коврижек.

Печенье — небольшие мучные кондитерские изделия различной формы и пониженной влажности. Выпекается из различных видов теста.

2.8. Коврижка. Коврижка — плоское и высокое пряничное изделие, состоящее из пластов толщиной не менее трёх сантиметров, прослоенных начинкой или без неё. Блюдо русской кухни. Слово «коврижка» происходит от - «коврига», что означает цельный хлеб. Основные компоненты коврижки: мука, мёд, изюм, орехи, сахар. Часто коврижка состоит из двух слоёв теста и слоя варенья либо повидла между ними. Верхний слой теста покрывается глазурью, приготовленной из сахарной пудры. Благодаря содержанию мёда, коврижка долго не черствеет.

2.9. Торт – символ праздника. Виды и разнообразие тортов. Торт (от итал. torta/лат. tōrta, круглый хлеб) — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами. История. Приготовление. Оформление тортов. Торт в культуре. Известные торты. Виды тортов: по коржам, по крему, по способу приготовления, по оформлению. Интересные факты о тортах.

2.10. Кремы. Виды и применение. Крем — отделочный полуфабрикат кондитерского производства, используется как для украшения поверхности изделий, так и для прослаивания и обмазывания коржей и заполнения полостей выпеченных полуфабрикатов. Представляет собой пластинчатую пенообразную массу, сырьём для которой служат меланж или яичные белки, сливочное масло, сливки, сметана, сахар-песок, молоко, вкусовые и ароматические вещества. Виды крема. В производстве мучных кондитерских изделий используют следующие виды кремов: сливочные, масляные, белковые, заварные и сливочно-сметанные. Использование кремов, их назначение. Крема для покрытия тортов, Крема для прослаивания и наполнения полуфабрикатов.

2.11. Масляные кремы. Масляный крем — пластичная пенообразная масса, крем из сливочного масла, сахара и яиц. Отделочный полуфабрикат, используется в производстве мучных кондитерских изделий как для украшения их поверхности, так и для прослаивания и обмазывания коржей и заполнения полостей выпеченных полуфабрикатов. Масляные кремы обладают прекрасными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом, но не проявляют устойчивости при хранении вследствие высокого содержания в них молока и яиц, и повышенной влажности продукта. Приготовление масляного крема.

2.12. Белковые кремы. Белковые кремы готовят на основе яичного белка и сахара-песка. В отличие от сливочных и масляных кремов белковые кремы отличаются белизной, большей лёгкостью и пышностью. Их используют для покрытия тортов и пирожных, и наполнения трубочек, но не в качестве прослойки выпеченных коржей. Приготовление белкового крема.

2.13. Заварные кремы. Заварной крем — крем, приготовленный из молока или сливок, яиц (обычно только желтка) и сахара. Заварной крем может использоваться как сладкий соус, на его основе готовят и более сложные блюда: десерты, муссы, суфле, пудинги и кремы. Заварной крем широко используется при приготовлении кондитерских изделий: им поливают торты и пропитывают коржи (наполеон, бостонский торт), заполняют им пирожные (эклеры, профитроли), тарты и тарталетки (яичный тарт), и прочие десерты (трайфл, тьяван-муси, крем-брюле). Также на его основе готовят мороженое.

Заварной крем можно запекать, что превращает его в полноценный десерт. Приготовление заварного крема.

2.14. Сливочные кремы. Сливочные кремы готовят на основе сливочного масла с добавлением сахарной пудры, сгущённого молока, спиртосодержащих и ароматических добавок, а также кофейного сиропа, какао-порошка, жареного ореха, фруктово-ягодных заготовок. В некоторых рецептурах сахар-песок заменяют

на предварительно приготовленный и охлаждённый сахарный сироп. В состав белковых кремов помимо сливочного масла входят взбитые куриные яйца, а также молоко.

2.15. Сметанные кремы. Сметана (праслав. *sъmętana* от *sъmętati* — снимать, сбрасывать) — густой жидкий кисломолочный продукт белого цвета, получаемый из сливок и закваски. По степени жирности варьируется от 10 до обычно 30 (реже 58) %. Сметану часто используют при выпечке, добавляя её в тесто и готовя на её основе сметанный крем для тортов. Сметанный крем получают путём взбивания сметаны с сахаром, сахар чаще заменяют сахарной пудрой.

2.16. Холодные торты. Холодными тортами называют торты и десерты, выполненные холодным способом без применения выпечки. Торты и пирожные без выпечки во многом упрощают готовку. Отпадают хлопотные замес теста и последующее довольно продолжительное выпекание коржей (часто с разрезанием, созревaniem). Одни рецепты подобных десертов на основе желатина, желирующих веществ, другие — с плотным кремом. Так же это может быть торт-мороженное.

2.17. Пирожные для маленьких сладкоежек. Пирожное — кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с кремовой начинкой. Изготавливают пирожные по действующему прецеденту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60 % массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных — важнейшие показатели качества этих изделий. Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоёные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые, сбивные, миндальные.

2.18. Кексы и кексики. Кекс (англ. *cake*, мн. ч. *cakes*) — кондитерское изделие, выпекаемое из масляного бисквитного или дрожжевого теста. История появления кексов. В состав кекса могут входить различные дополнительные продукты: изюм и другие сухофрукты, цукаты, цедра, орехи, какао-порошок, ванилин. Выпекаются кексы как правило удлинённой, либо круглой формы. Сверху кекс посыпают сахарной пудрой. Ближайший родственник кекса — русский кулич. Рецептуры кексов в России. Кексы разных стран и народов. Маффин — американский вариант кекса, маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты. Обычно маффин помещается в ладони взрослого человека. Можно также выделить маффины, изготовленные из кукурузной муки. В маффин добавляются такие продукты как черника, шоколадная стружка, малина, корица, тыква, орехи, банан, апельсин, персик, земляника, морковь, лимон и т. д.

2.19. Пончики. Пончик или пышка — круглое или кольцеобразное, жаренное во фритюре хлебобулочное изделие, с начинкой или без неё. Пышка в узком смысле слова — пончик без начинки с дыркой посередине. Дырка предназначается для того, чтобы извлечённый из горячего масла пончик был нанизан на стержень, с которого потом продукт кладётся в кулёк или на тарелку покупателю. Версии происхождения и легенды. Пончики в США, в Польше, в России. Пышечные и пончиковые. Использование ленинградцами слова «пышка» для обозначения

торообразного пончика стало в послевоенное время характерной приметой петербургского говора. Петербургская закусочная, где подаются горячие напитки и пышки, называется пышечной. В Москве заведения общепита, где изготавливают и продают пончики, называются пончиковыми.

2.20. Хворост. Хвóрост — кондитерское изделие, тонкое и ломкое печенье. Получило своё название за сходство по форме с хворостом — опавшими ветвями деревьев.

Основными ингредиентами хвороста являются мука, яйца, сливочное масло, сметана (или молоко) и сахар. В классическом рецепте в тесто добавляются водка, ром или коньяк. Хворост можно приготовить двумя способами — из обычного (крутого) или жидкого теста.

При первом способе замешивают крутое тесто и, выдержав около 20 минут, раскатывают тонким слоем. С помощью ножа или форм изготавливают заготовки. Полученные изделия обжариваются в кипящем масле, затем выкладываются на бумагу, в которую впитываются излишки жира. Второй способ заключается в том, что приготовленное жидкое (как правило, с большим количеством молока) тесто постепенно вливают в кипящий жир или масло, придавая изделию таким образом определённую форму. После приготовления хворост выкладывается на блюдо или салфетку. Иногда для формования жидкого теста используются специальные приспособления. Хворост украшается изюмом, орехами, посыпается сахарной пудрой или порошком какао.

2.21. Рулеты и рулетики. Рулет — мучное изделие из выпеченного теста, со сладкими или несладкими начинками. Выпечные рулеты готовятся вместе со сладкой или несладкой начинкой из двух видов теста: пресного: штрудель (с яблоками, вишнями, творогом), баница, вертута; дрожжевого: рулет с маком (изюмом, орехами, корицей), штрицель, стромболи. Состоят из выпеченного пласта бисквита (толщиной 6—9 мм), прослоенного сладкой начинкой. Примеры: Бисквитный рулет с кремовой или фруктовой начинкой, Рождественское полено. Сверху рулет может быть отделан глазурью, сахарной пудрой и украшениями из крема.

2.22. Пельмени – без спешки. Сладкие пельмени. Пельмéни (ед. ч. пельмéнь) — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы, попавшее в русскую кухню с Урала. Тесто для пельменей готовится из муки, яиц и воды (реже — молока). Начинка классических пельменей изготавливается из говядины, свинины и/или баранины с добавлением различных специй, лука, иногда чеснока, возможно использование также мяса медведя, оленя, лося, гуся, рыбы, свиного сала, картофеля, капусты. В. Гиляровский в книге «Москва и москвичи» упоминает и редкие фруктовые пельмени. Пельмени хранятся замороженными и готовятся непосредственно перед употреблением. Их кладут в кипящую воду или мясной, рыбный или овощной бульон и варят до тех пор, пока они не всплывут, а затем ещё 2—5 минут. При варке можно добавить в бульон лавровый лист и репчатый лук. Для сладких пельменей тесто делается пресным, дрожжевым или на кефире. Оно раскатывается в тонкий слой, из которого

нарезаются круглые, косоугольные или квадратные куски и в них заворачивают начинку (сладкий творог или свежие ягоды: вишню, чернику, клубнику с сахаром) и плотно защипывают.

2.23. Пахлава. Пахлава или баклава (предположительно от монгольского *bayla* — заворачивать или тюркского *baklağ*[привести цитату]) — восточная сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоёного пирога с начинкой из растёртых орехов, сахара и кардамона. Пахлава — многослойный десерт, делающийся из листов теста толщиной с бумагу, которые промазываются маслом и выкладываются слоями в прямоугольную посуду для выпечки (азербайджанский вариант), скручиваются в цилиндрики (турецкий), или сворачиваются рулетом и нарезаются на ромбики (крымско-татарский вариант). Молотые и мелко порубленные грецкие орехи, фисташки, иные орехи выкладываются между слоями теста, которые до этого выпекаются (обжариваются) и пропитываются раствором сахара и сока лимона со специями, розовой водой, мёдом. История возникновения.

Раздел 3. **Выполнение проектных работ.** (38 часов)

3.1. Проект «Искусство простого пирога». Предлагается выполнить кулинарный проект «Искусство простого пирога». Этапы проекта. Оформление проекта. Выбор проблемы, постановка проблемной задачи. Актуальность проблемы. Проведение исследования выбранной темы. История возникновения пирогов, разнообразие пирогов разных народов. Выполнение эскизов пирога. Выбор рецептуры пирога. Выбор оборудования и подготовка необходимых ингредиентов для пирога. Советы и правила безопасности при работе. Составление технологической карты изготовления пирога согласно рецептуре. Выполнить предварительный и окончательный экономический расчёт. Проанализировать проделанную работу, оценить ошибки и сложности в работе и способы их решения.

3.2. Проект «Конфеты Баунти». Предлагается выполнить кулинарный проект «Конфеты Баунти». Насколько актуально изготовление конфет в домашних условиях? Изучение и исследование данной проблемы. Выбор подходящего рецепта и изготовление конфет. Сложности в технологии изготовления. Правила безопасности при изготовлении кулинарного изделия. Экономические затраты. Анализ проделанной работы.

3.3. Проект «Печенье Твикс». Предлагается выполнить кулинарный проект «Печенье Твикс». История печенья. Широта и разнообразие видов печенья. Как выбрать нужное печенье, для какого события, для кого? Актуальность в современном мире. Технологическая сложность изготовления печенья Твикс. Советы и безопасность в приготовлении. Этап изготовления. Экономические расчёты и подведение итогов. Оформление проекта.

3.4. Проект «Секреты моей бабушки». Предлагается выполнить интереснейший проект «Секреты моей бабушки». Где предлагается найти и изучить старые семейные кулинарные рецепты выпечки, передающиеся из поколения в поколение. Выбрать один, самый интересный или самый забытый рецепт кулинарной выпечки и восстановить его, как бы вдохнуть вторую жизнь. Возможно эту работу лучше даже выполнить не в формате проекта, а как исследовательскую работу.

3.5. Проект «Что у тортика внутри?!». Предлагается выполнить кулинарный проект «Что у тортика внутри». Этапы проекта. Оформление проекта. Выбор проблемы, постановка проблемной задачи. Актуальность проблемы. Проведение исследования выбранной темы. История возникновения тортов. Виды тортов по выпечки коржей, по виду кремовой прослойки, по способу приготовления, по оформлению. То есть огромная исследовательская работа по изучению состава и приготовления тортов. Выполнение эскиза оформления торта. Выбор рецептуры торта. Выбор оборудования и подготовка необходимых ингредиентов для выпечки и приготовления торта. Советы и правила безопасности при работе. Составление технологической карты изготовления торта согласно рецептуре. Выполнить предварительный и окончательный экономический расчёт. Проанализировать проделанную работу, оценить ошибки и сложности в работе и способы их решения.

3.6. Проект «Подари меня – я вкусный!». В данном проекте предлагается самому выбрать какое кулинарное изделие, какую выпечку взять за основу проекта. Изучить её исторические корни. Продумать актуальность в современном мире. Выполнить постановку проблемы, кому и на какое событие будет выполнена данная выпечка. И уже в связи с поставленной проблемной задачей выполнить все этапы проекта.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1.				очная	2	Введение. Организация рабочего места. Правила безопасности на кухне и оказание первой помощи при ожогах.	1-126	Стартовая диагностика
2.				очная	2	История развития кулинарного искусства.	1-126	Устный опрос
3.				очная	2	Все плюсы и минусы пищеварительной системы человека. Вкусовые качества.	1-126	Устный опрос

4.				очная	2	Правила санитарии и гигиены.	1-126	Устный опрос
5.				очная	2	Технология работы с кухонным оборудованием.	1-126	Устный опрос
6.				очная	2	Выпечка. Разнообразие выпечки.	1-126	Устный опрос
7.				очная	2	Виды теста. Основные ингредиенты.	1-126	Устный опрос
8.				очная	2	Технология изготовления дрожжевого теста.	1-126	Устный опрос
9.				очная	2	Изготовление выпечки из дрожжевого теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
10				очная	1	Изготовление выпечки из дрожжевого теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
11				очная	2	Технология изготовления без дрожжевого сдобного теста.	1-126	Устный опрос
12				очная	2	Изготовление выпечки из сдобного теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
13				очная	1	Изготовление выпечки из сдобного теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
14				очная	2	Технология изготовления песочного теста.	1-126	Устный опрос
15				очная	2	Изготовление печенья.	1-126	Тематическая контрольная работа
16				очная	1	Изготовление печенья.	1-126	Тематическая контрольная работа
17				очная	2	Технология изготовления бисквитного теста.	1-126	Устный опрос
18				очная	2	Изготовление тортов и пирожных.	1-126	Тематическая контрольная работа

19				очная	2	Изготовление тортов и пирожных.	1-126	Тематическая контрольная работа
20				очная	2	Изготовление тортов и пирожных.	1-126	Тематическая контрольная работа
21				очная	2	Технология изготовления пресного теста.	1-126	Устный опрос
22				очная	2	Приготовление вареников.	1-126	Тематическая контрольная работа
23				очная	1	Приготовление вареников.	1-126	Тематическая контрольная работа
24				очная	2	Технология изготовления заварного теста.	1-126	Устный опрос
25				очная	2	Изготовление изделий из заварного теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
26				очная	2	Изготовление изделий из заварного теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
27				очная	2	Изготовление изделий из заварного теста.	1-126	Тематическая контрольная работа
28				очная	2	Технология изготовления слоёного теста.	1-126	Устный опрос
29				очная	2	Применение слоёного теста в выпечке.	1-126	Тематическая контрольная работа
30				очная	2	Применение слоёного теста в выпечке.	1-126	Тематическая контрольная работа
31				очная	2	Применение слоёного теста в выпечке.	1-126	Тематическая контрольная работа
32				очная	2	Чаепитие. Разновидности чая.	1-126	Устный опрос
33				очная	2	Пицца, виды и разнообразие.	1-126	Практическая работа
34				очная	1	Пицца, виды и разнообразие.	1-126	Практическая работа
35				очная	2	Бабушкины пирожки и ватрушки.	1-126	Практическая работа
36				очная	2	Пироги открытые и закрытые.	1-126	Практическая работа

37				очная	2	Пироги открытые и закрытые.	1-126	Практическая работа
38				очная	2	Куличи.	1-126	Практическая работа
39				очная	2	Вафли и орешки.	1-126	Практическая работа
40				очная	2	Вафли и орешки.	1-126	Практическая работа
41				очная	2	Пряники и печенье.	1-126	Практическая работа
42				очная	2	Пряники и печенье.	1-126	Практическая работа
43				очная	2	Коврижка.	1-126	Практическая работа
44				очная	2	Торт – символ праздника. Виды и разнообразие тортов.	1-126	Практическая работа
45				очная	2	Торт – символ праздника. Виды и разнообразие тортов.	1-126	Практическая работа
46				очная	2	Кремы. Виды и применение.	1-126	Устный опрос
47				очная	2	Масляные кремы.	1-126	Практическая работа
48				очная	2	Белковые кремы.	1-126	Практическая работа
49				очная	2	Заварные кремы.	1-126	Практическая работа
50				очная	2	Сливочные кремы.	1-126	Практическая работа
51				очная	2	Сметанные кремы.	1-126	Практическая работа
52				очная	2	Холодные торты.	1-126	Практическая работа
53				очная	2	Холодные торты.	1-126	Практическая работа
54				очная	2	Пирожные для маленьких сладкоежек.	1-126	Практическая работа
55				очная	2	Пирожные для маленьких сладкоежек.	1-126	Практическая работа
56				очная	2	Кексы и кексики.	1-126	Практическая работа
57				очная	2	Пончики.	1-126	Практическая работа
58				очная	2	Хворост.	1-126	Практическая работа

59				очная	2	Рулеты и рулетики.	1-126	Практическая работа
60				очная	2	Рулеты и рулетики.	1-126	Практическая работа
61				очная	2	Пельмешки – без спешки. Сладкие пельмени.	1-126	Практическая работа
62				очная	1	Пельмешки – без спешки. Сладкие пельмени.	1-126	Практическая работа
63				очная	2	Пахлава.	1-126	Практическая работа
64				очная	2	Пахлава.	1-126	Практическая работа
65				очная	2	Проект «Искусство простого пирога»	1-126	Индивидуальный проект
66				очная	2	Проект «Искусство простого пирога»	1-126	Индивидуальный проект
67				очная	2	Проект «Искусство простого пирога»	1-126	Участие в творческом конкурсе
68				очная	2	Проект «Конфеты Баунти»	1-126	Индивидуальный проект
69				очная	2	Проект «Конфеты Баунти»	1-126	Индивидуальный проект
70				очная	2	Проект «Конфеты Баунти»	1-126	Участие в творческом конкурсе
71				очная	2	Проект «Печенье Твикс»	1-126	Индивидуальный проект
72				очная	2	Проект «Печенье Твикс»	1-126	Индивидуальный проект
73				очная	2	Проект «Печенье Твикс»	1-126	Участие в творческом конкурсе
74				очная	2	Проект «Секреты моей бабушки»	1-126	Индивидуальный проект
75				очная	2	Проект «Секреты моей бабушки»	1-126	Индивидуальный проект
76				очная	2	Проект «Секреты моей бабушки»	1-126	Участие в творческом конкурсе

77				очная	2	Проект «Что у тортика внутри?!»	1-126	Индивидуальный проект
78				очная	2	Проект «Что у тортика внутри?!»	1-126	Индивидуальный проект
79				очная	2	Проект «Что у тортика внутри?!»	1-126	Индивидуальный проект
80				очная	1	Проект «Что у тортика внутри?!»	1-126	Участие в творческом конкурсе
81				очная	2	Проект «Подари меня – я вкусный!»	1-126	Индивидуальный проект
82				очная	2	Проект «Подари меня – я вкусный!»	1-126	Индивидуальный проект
83				очная	2	Проект «Подари меня – я вкусный!»	1-126	Индивидуальный проект
84				очная	1	Проект «Подари меня – я вкусный!»	1-126	Участие в творческом конкурсе

Организационно-педагогические условия реализации программы

Педагог дополнительного образования, реализующий данную программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю кружка, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Оценочные и методические материалы

ВХОДНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ

ТЕСТ: «Сможешь ли ты стать кондитером.??»

Задание: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один вариант ответа.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ –

2б. За неуверенный ответ – 1

балл,

За неправильный ответ – 0

баллов.

Максимальное количество баллов – 22

Вопрос 1.

Привет. Наверняка ты знаешь, приготовлением чего занимается такой человек (кондитер).

- блюда различной сложности
- кондитерские изделия, десерты
- хлеб и хлебобулочные изделия

Вопрос 2.

Давай начнем с личностных качеств. Всё-таки у каждого рода деятельности они отличаются. Можешь ли ты назвать себя ответственным человеком?

- Да, могу
- Точно не уверена
- Нет, это не про меня

Вопрос 3.

Допустим. А есть ли в тебе такие черты характера как аккуратность и терпеливость?

- Есть
- В какой-то мере да
- Нет

Вопрос 4.

А хорошая ли у тебя память? Ведь придется усваивать очень много информации.

- Быстро запоминаю нужное
- Да, вполне хорошая
- Не могу похвастаться хорошей памятью

Вопрос 5.

А что насчет творческого начала в тебе? Есть ли у тебя художественный вкус и развитое воображение?

- Безусловно, это про меня
- Больше да, чем нет
- Не думаю, что это важно

Вопрос 6.

Перейдем к профессиональным требованиям. Способна ли ты долгое время быть "на ногах", переносить высокие температуры?

- Да, я вынослива
- Возможно, не знаю
- Это вовсе не важно

Вопрос 7.

Хорошо ли ты умеешь различать цвет, вкус, запах?

- Да, с этим все хорошо
- Вполне

- Нет, не очень

Вопрос 8.

Ты знаешь, что нужно знать сроки и условия хранения всех продуктов, их виды и свойства (например, пищевая ценность)?

- Думаю, что справлюсь с этим
- Об этом я не знала
- Это сложно и неинтересно

Вопрос 9.

На производстве нужно разбираться в особенностях оборудования и инвентаря. Как ты думаешь, зачем?

- чтобы не платить штрафы, если что пойдет не так
- чтобы знать о производстве как можно больше
- чтобы не травмироваться и не поломать машину

Вопрос 10.

Готовишь ли ты что-нибудь мучное дома?

- Да, готовлю / Иногда
- Самые простые рецепты/просто помогаю
- Нет, не люблю делать это сама

Вопрос 11.

И после этого, хочешь ли ты стать кондитером?

- Да, это не так легко, но интересно
- Стоит подумать
- Нет, это меня не заинтересовало

Оценочный результат:

16-22 балла – «Вы прирождённый кулинар!»,

7-16 баллов – «Подумай, действительно ли ты этого хочешь?»

0-7 баллов – «Кулинария – это не твоё!»

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тестовые задания по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Форма проведения: тестирование.

Задание: ответить на вопросы теста письменно, выбрав правильный вариант ответа из предложенных.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа –

0 б.

Максимальное количество баллов- 20.

1. Вытекающие излишки теста при выпекании вафельных листов называются

- а) подтеки
 - б) отеки
 - в) упеки
2. В состав опары не входят
- а) дрожжи;
 - б) мука;
 - в) яйца;
3. Разрыхлитель блинного теста – это
- а) дрожжи
 - б) сода питьевая
 - в) аммоний
4. Недостаточная расстойка изделий из дрожжевого теста может привести к:
- а) кислому вкусу готовых изделий
 - б) отсутствию глянца
 - в) трещинам на поверхности
5. Волованы готовят из
- а) слоеного теста
 - б) заварного теста
 - в) песочного теста
6. Воздушное тесто выпекают при температуре
- а) 260С
 - б) 110С
 - в) 170С
7. Для уменьшения клейковины в бисквитном тесте часть муки можно заменить
- а) манной крупой
 - б) крахмалом
 - в) сахаром
8. Обминка дрожжевого теста необходима для
- а) выделения влаги
 - б) удаления избытка CO₂
 - в) клейстеризации крахмала.
9. Крем, в который входит яично-молочный сироп, называется
- а) гляссе
 - б) шарлот
 - в) новый
10. Приготовление слоеного теста состоит из операций
- а) замеса теста, обминки, слоеобразования
 - б) замес теста, расстойки, выпечки
 - в) замеса теста, подготовки масла, слоеобразования
11. «Отсдобка» - это
- а) введение сдобы в дрожжевое тесто в два приема
 - б) введение сдобы в дрожжевое тесто в один прием

- в) введение сдобы в бездрожжевое тесто в два приема
12. Ароматизатор масляного крема – это
- гвоздика
 - сахарная пудра
 - ванилин
13. Лимонную кислоту в белковый крем добавляют для
- устойчивости
 - ароматизации
 - калорийности
14. Процент сахара в опаре должен составить
- 10%
 - 4%
 - 15%
15. Крем, приготовленный без сливочного масла
- заварной
 - шарлот
 - зефир
16. Смесь сахара с водой, уваренная до определенной концентрации называется
- желе
 - сироп
 - начинка
17. Крошковому пирожному относится
- «Картошка» глазированная
 - «Заварные трубочки»
 - «Буше»
18. Помаду основную перед употреблением разогревают до температуры
- 50 – 60С
 - 40 - 45С
 - 65 - 70С
19. В состав молочной мастики входит
- сахарная пудра, патока, желатин
 - сахарная пудра, сухое молоко, сгущенное молоко
 - сахарная пудра, кукурузный крахмал, сгущенное молоко
20. Для улучшения качества клейковины в слоеное тесто добавляют
- пищевую кислоту
 - ароматизатор
 - коньяк

Ответы по дисциплине

Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Вопрос	Ответ	
1	б	11а
2	в	12в

3	а	13а
4	в	14б
5	а	15в
6	б	16б
7	б	17а
8	б	18б
9	б	19б
10	в	20а

ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тестовые задания по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Форма проведения: тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

Задание 1: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа из предложенных.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ или отсутствие ответа – 0 б.

Максимальное количество баллов – 20.

1. Крем, в который входит яично-сахарная масса, называется

- а) гляссе
- б) шарлот
- в) новый

2. Разделка дрожжевого теста состоит из операций

- а) отделка, промежуточная расстойка, смазывание льезоном
- б) деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка.
- в) деление, отделка, выпечка, расстойка

3. Повидло уваривают с сахаром для крема

- а) гляссе
- б) шарлот
- в) зефир

4. Процесс введения сдобы в дрожжевое тесто в два приема, называется

- а) брожение
- б) отсдобка
- в) отделка

5. В белковый крем для устойчивости структуры добавляют

- а) ванилин
- б) лимонную кислоту
- в) яичный желток

6. При недостаточном времени выпечки бисквитного полуфабриката образуется

- а) закал
 - б) притиски
 - в) отеки
7. Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет
- а) жидкой консистенции
 - б) высокой температуры выпечки
 - в) низкой температуры выпечки
8. Медленное нагревание шоколада на водяной бане называется
- а) увариванием
 - б) кипячением
 - в) темперированием
9. Сироп для приготовления крема белкового заварного уваривают до температуры
- а) 122С
 - б) 107С
 - в) 110С
10. Муку, при подготовке масла для слоеного полуфабриката, добавляют, для того чтобы
- а) восстановить клейковину
 - б) связать влагу масла
 - в) склеились слои
11. Слойки с марципаном имеет форму
- а) рожка
 - б) конвертика
 - в) треугольника
12. Изделие, которое штампуют овальной гофрированной формой, называется
- а) коржик
 - б) песочник
 - в) полоска
13. Мелкие изделия из заварного теста называются
- а) кольцо
 - б) шу
 - в) профитроли
14. Тесто, которое замешивают без муки, называется
- а) белковое
 - б) заварное
 - в) слоеное
15. Бисквитный батон, выпеченный в овальной форме, нарезанный на поперечные дольки и украшен кремовой змейкой с кусочками желе – это пирожное
- а) мостики
 - б) риголетто
 - в) бутербродики
16. Бисквитный цилиндр, обмазанный кремом и обкатанный в бисквитной

жареной крошке, плоский круглый верх отделан кремом и желе – это пирожное

а) бутербродики

б) тумбочки

в) полоски

17. Прямоугольная форма бисквитного пирожного «Полоски» имеет размер

а) 35 X 85 мм

б) 55 X 100мм

в) 15 X 40 мм

18. Пирожное «Константиновские» изготавливают из

а) песочного теста

б) заварного теста

в) бисквитного теста

19. Заварное тесто выпекают на противнях

а) смазанных растительным маслом

б) посыпанных мукой

в) смоченных водой

20. Крем зефир используют для украшения изделий только в

а) охлажденном виде

б) теплом виде

в) замороженном виде

Задание № 2: самостоятельно выполнить практическую работу на тему по выбору.

Темы практической работы (на выбор)

1. Пицца.
2. Сосиски в тесте.
3. Блинчики со сметаной (вареньем)
4. Печенье «Снежок»
5. Ватрушка «Лакомка» с творогом
6. Печенье «Пуговки»
7. Печенье «Венское»
8. Слойка с яблоком

Максимальное количество баллов за практическую работу – 24.

Критерии оценки практической работы.

- Соблюдение правил санитарии и личной гигиены – 2 балла
- Организация рабочего места, культура труда – 2 балла
- Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями – 2 балла
- Соблюдение правил по охране труда – 2 балла
- Соблюдение технологического процесса – 5 баллов
- Качество изделий – 5 баллов
- Оформление изделий – 2 балла
- Рациональное использование времени – 2 балла

- Умение общаться в коллективе – 2 балла

Баллы снимаются за:

- нарушение правил санитарии и личной гигиены – 1-2 балла
- несоблюдение правил охраны труда при работе на оборудовании – 1-2 балла
- нарушение правильной организации рабочего места при приготовлении изделий в течение всего промежутка выполнения практической работы – 1-2 балла
- несоблюдение технологического процесса – 1-5 баллов
- дефекты готового изделия (внешний вид, вкус, консистенция) – 1-5 баллов
- нарушение правил подачи изделия – 1-2 балла

Ответы по дисциплине

Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Вопрос	Ответ	
1	а	11а
2	б	12б
3	в	13в
4	б	14а
5	б	15в
6	а	16б
7	б	17а
8	в	18б
9	а	19в
10	б	20б

Информационное обеспечение программы

Список литературы для педагога

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОНОм совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011. – 720 с.
2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 576с.
7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-еизд., стер. – М.: изд. «Колос»,2009. – 239 с.
8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.

10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М.: изд. Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

Список литературы для учащихся и их родителей

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
2. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
5. Школа гастронома и Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2006. – № 1-12; 2008. – № 1-12.
6. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
7. Школа гастронома (комплект журналов). – 2012-2013.
8. Школа гастронома (комплект журналов) – 2015 год

Интернет-ресурсы

1. Видеоурок «5 САМЫХ ПРОСТЫХ рецептов печенья! Как приготовить ПЕЧЕНЬЕ за 15 минут» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=GZa27BH6FaU>
2. Видеорецепт «ТВИКС в Домашних Условиях» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=L9M0nbAWoB4>
3. Видеорецепт «Торт "БАУНТИ" с манным кремом/Простой Домашний рецепт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://ok.ru/video/492911268256>
4. Видеорецепт «СОСИСКИ В ТЕСТЕ В ДУХОВКЕ / Два варианта ЗА 5 МИНУТ!» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=2B3RU5_n-ac
5. Видеорецепт «27 СПОСОБОВ – КАК ЗАВЕРНУТЬ БЛИНЫ ☆ Рецепт тонких блинчиков и красивая подача блинов с икрой, мясом» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=zujgPmmw3XI>
6. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg_jGEbU
7. Видеорецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
8. Видеорецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
9. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>

11. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
12. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>