

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

УТВЕРЖДЕНА

Приказ №27-ОДО/С от 09.01.2024г.

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

\_\_\_\_\_ / Ю.В. Богданова

подпись

ФИО

**Дополнительная общеразвивающая программа  
«Кондитер: начало»**

Срок освоения: 18 дней

Возраст обучающихся: 14-18 лет

Разработчики: Барышева Алена  
Игоревна, педагог  
дополнительного образования  
Котова Наталья Юрьевна,  
методист

Программа «Кондитер: начало» имеет социально-гуманитарную направленность.

**Актуальность программы.** Мастерство приготовления вкусных лакомств ценилось во все времена, а «домашние» сладости считались самыми лучшими. Промышленность шагнула далеко вперед, и теперь «фабричные» лакомства ничем не уступают домашним, однако умение изготовления кондитерских изделий собственными руками сейчас переживает виток популярности и востребованности. Также в лицее созданы все условия для занятий кондитерским искусством.

**Адресат программы:** обучающиеся лица и близлежащих школ в возрасте от 14 до 18 лет, желающие научиться готовить кондитерские изделия в домашних условиях. Желательно отсутствие противопоказаний по пищевым аллергиям.

Набор производится свободно. Уровень освоения программы: общекультурный.

Программа рассчитана на 36 часов и 18 дней обучения. Программа является краткосрочной. Группа состоит из 15 человек.

**Цель:** обучить основам кондитерского искусства через приготовление базовых рецептов.

**Задачи:**

**Обучающие:**

1. Познакомить со специфической терминологией кондитерского искусства;
2. Обучить базовым кондитерским рецептам;
3. Актуализировать знания обучающихся об органолептических свойствах продуктов для изготовления кондитерских изделий;
4. Формировать и развивать навыки изготовления кондитерских изделий.

**Развивающие:**

1. Развивать понятие о ценности и месте кондитерских изделий в жизни, об условиях безопасности их употребления для здоровья человека;
2. Развивать коммуникативные навыки через использование терминологии и общение с одноклассниками на занятиях;
3. Развивать эстетический вкус через обучение вариантам подачи кондитерских блюд.

**Воспитательные:**

1. Повышать у обучающихся уровень уверенности в себе, своих силах и навыках;
2. Воспитывать доброжелательность, взаимопомощь и взаимовыручку.

**Планируемые результаты освоения программы:**

**Предметные: Обучающиеся:**

1. Понимают терминологию кондитерского искусства;
2. Знают базовые рецепты кондитерского искусства и органолептические характеристики продуктов, используемых для изготовления изделий;
3. Умеют оценивать и выбирать качественные продукты.

### **Метапредметные: Обучающиеся:**

1. Свободно используют терминологию кондитерского искусства в общении между собой;
2. Знают условия безопасного для здоровья употребления кондитерских изделий, а также возможные негативные последствия чрезмерного их употребления;
3. Умеют красиво подать блюдо, знают разные приёмы украшения блюд.

### **Личностные:**

1. У обучающихся повысится уровень уверенности в себе, расширятся представления о собственных умениях и компетенциях;
2. Обучающиеся приобретут новые контакты.

### **Организационно-педагогические условия реализации программы.**

Язык реализации программы – русский. Форма обучения: очная.

Образовательный процесс организован по принципу «от простого к сложному» с постепенным усложнением рецептов. В начале каждой темы обязательно проводится краткий инструктаж по технике безопасности при приготовлении конкретных изделий.

Программа доступна для освоения лицами с ограниченными возможностями здоровья, если ограничения здоровья не мешают пониманию преподаваемого материала и выполнению практических заданий.

При работе по программе предусмотрены следующие формы организации деятельности:

- *фронтальная*: работа педагога со всеми учащимися одновременно (показ, объяснение);
- *групповая*: организация работы (совместные действия, общение, взаимопомощь) в малых группах, в т.ч. в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого учащегося (группы могут выполнять одинаковые или разные задания, состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности);
- *индивидуальная*: для работы с одаренными детьми, а также для коррекции пробелов в знаниях и отработки отдельных навыков.

Формы занятий: основной формой проведения занятий является мастер-класс или творческая мастерская, вводное занятие проводится в комбинированной форме: беседа плюс классический урок, в конце больших тем возможно подведение итогов в форме гостиной или тематического чаепития.

### **Материально-техническое обеспечение:**

- Весы настольные электронные,
- Пароконвектомат,
- Конвекционная печь или жарочный шкаф,
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая,
- Шкаф холодильный,

- Шкаф морозильный,
- Шкаф шоковой заморозки,
- Тестомесильная машина,
- Тестораскаточная машина,
- Планетарный миксер,
- Миксер погружной,
- Блендер,
- Соковыжималка 2 шт.,
- Газовая горелка (для карамелизации),
- Вакуумная упаковочная машина,
- Термометр инфракрасный 3 шт.,
- Термометр электронный со щупом,
- Овоскоп,
- Нитрат-тестер,
- Стол производственный с моечной ванной,
- Стеллаж передвижной,
- Ванна моечная двухсекционная,
- Посудомоечная машина,
- Ванна моечная односекционная,
- Производственный стол с деревянным покрытием,
- Производственный стол с мраморным покрытием,
- Стол производственный островной,
- Демонстрационный стол,
- Кухонный инвентарь,
- Кухонная посуда.

Формы аттестации (контроля). Основной формой контроля по программе «Кондитер: начало» является оценка приготовленных блюд в соответствии с контрольными параметрами. На вводном занятии и при повторении инструктажей – устный опрос без фиксации на бумажном или электронном носителе. По окончании программы возможно проведение анкетирования обучающихся с самооценкой их успешности освоения.

#### Учебный план

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	2	1	1	Опрос
2.	Белковый крем, безе	2	0,5	1,5	Оценка блюда
3.	Базовый мусс	2	0,5	1,5	Оценка блюда
4.	Классический бисквит	2	0,5	1,5	Оценка блюда
5.	Брауни с шоколадной глазурью	2	0,5	1,5	Оценка блюда
6.	Эклеры / профитроли с заварным кремом	4	1	3	Оценка блюда
7.	Песочные корзиночки с заварным / белковым кремом и свежими фруктами / ягодами или песочное печенье с	4	1	3	Оценка блюда

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
	различными наполнителями				
8.	Пряники расписные	6	1	5	Оценка блюда
9.	Торт с муссовым / заварным / творожным кремом	6	1	5	Оценка блюда
10.	Итоговое занятие «Пир горой»	6	1	5	Оценка блюд
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	

### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество о учебных недель	Количество о учебных дней	Количество о учебных часов	Режим занятий
1 год			9	18	36	2 раза в неделю по 2 часа*

\* Продолжительность 1 часа = 45 минут

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

#### Задачи:

#### Обучающие:

1. Познакомить со специфической терминологией кондитерского искусства;
2. Обучить базовым кондитерским рецептам;
3. Актуализировать знания обучающихся об органолептических свойствах продуктов для изготовления кондитерских изделий;
4. Формировать и развивать навыки изготовления кондитерских изделий.

#### Развивающие:

1. Развивать понятие о ценности и месте кондитерских изделий в жизни, об условиях безопасности их употребления для здоровья человека;
2. Развивать коммуникативные навыки через использование терминологии и общение с одногруппниками на занятиях;
3. Развивать эстетический вкус через обучение вариантам подачи кондитерских блюд.

#### Воспитательные:

1. Повышать у обучающихся уровень уверенности в себе, своих силах и навыках;
2. Воспитывать доброжелательность, взаимопомощь и взаимовыручку.

#### Планируемые результаты освоения программы:

#### Предметные: Обучающиеся:

1. Понимают терминологию кондитерского искусства;
2. Знают базовые рецепты кондитерского искусства и органолептические характеристики продуктов, используемых для изготовления изделий;
3. Умеют оценивать и выбирать качественные продукты.

### **Метапредметные: Обучающиеся:**

1. Свободно используют терминологию кондитерского искусства в общении между собой;
2. Знают условия безопасного для здоровья употребления кондитерских изделий, а также возможные негативные последствия чрезмерного их употребления;
3. Умеют красиво подать блюдо, знают разные приёмы украшения блюд.

### **Личностные:**

1. У обучающихся повысится уровень уверенности в себе, расширятся представления о собственных умениях и компетенциях;
2. Обучающиеся приобретут новые контакты.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Вводное занятие**

**Теория:** Вводный инструктаж. Краткое содержание курса. История развития кондитерского искусства. Виды сахаров. Польза и вред сахаров. Правила безопасного для здоровья употребления сладостей. Инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Устный опрос об имеющихся навыках. Ознакомление с лабораторией, приборами и техническим оснащением. Устный опрос по усвоению правил ТБ и ЭБ.

### **Белковый крем, безе**

**Теория:** Способы оценки качества яиц для приготовления белкового крема. Рецепт белкового крема. Особенности приготовления. Рецепт безе. Особенности приготовления. Варианты подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Оценка качества яиц, выбор яиц для приготовления. Приготовление белкового крема. Приготовление безе. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

### **Базовый мусс**

**Теория:** Рецепт базового мусса. Варианты наполнителей. Особенности приготовления. Варианты подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор рецепта, наполнителей для мусса. Приготовление мусса по выбору учащегося. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

### **Классический бисквит**

**Теория:** Рецепт классического бисквита. Органолептические свойства ингредиентов. Особенности приготовления. Варианты наполнителей. Варианты подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор рецепта, наполнителей для бисквита. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление бисквита по выбору учащегося. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## **Брауни с шоколадной глазурью**

**Теория:** Рецепт брауни, варианты. Органолептические свойства ингредиентов. Глазури. Шоколадная глазурь. Особенности приготовления. Варианты подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор рецепта брауни. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление брауни и глазури по выбору учащегося. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## **Эклеры / профитроли с заварным кремом**

**Теория:** Рецепт заварного теста. Рецепт заварного крема. Варианты добавок. Органолептические свойства ингредиентов. Особенности приготовления. Варианты подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор рецепта заварного теста и заварного крема. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление эклеров / профитролей по выбору учащегося. Введение начинки. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## **Песочные корзиночки с заварным / белковым кремом и свежими фруктами / ягодами или песочное печенье с различными наполнителями**

**Теория:** Рецепт песочного теста. Органолептические свойства ингредиентов. Особенности приготовления. Варианты наполнителей. Варианты оформления и подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор блюда и начинки. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление песочных корзиночек / песочного печенья по выбору учащегося. Оформление и подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## **Пряники расписные**

**Теория:** Рецепт пряничного теста, варианты. Рецепт глазури для росписи пряников, варианты. Органолептические свойства ингредиентов. Особенности приготовления. Варианты оформления и подачи. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор варианта теста и оформления пряника / пряников. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление и роспись пряника / пряников по выбору учащегося. Оформление и подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## **Торт с муссовым / заварным / творожным кремом**

**Теория:** Рецепт творожного крема, варианты. Органолептические свойства ингредиентов. Особенности приготовления. Правила сборки торта из нескольких слоёв. Пропитки и наполнители. Варианты оформления и подачи торта. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор рецепта приготовления торта: бисквита, крема. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление коржей, крема, пропиток, наполнителей, глазурей по выбору учащегося. Сборка и оформление блюда. Подача блюда. Оценка и взаимная оценка блюда.

## Итоговое занятие «Пир горой»

**Теория:** Обобщение пройденного материала. Повторение базовых правил приготовления кондитерских блюд. Краткий инструктаж по ТБ и ЭБ.

**Практика:** Выбор учащимся блюда / блюд для приготовления на итоговом занятии из всего пройденного курса. Оценка и выбор ингредиентов. Приготовление блюда / блюд. Оформление и подача блюда / блюд. Оценка и взаимная оценка блюд. Подведение итогов.

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Дата планируемая	Дата фактическая
1.	Вводное занятие	2		
2.	Белковый крем, безе	2		
3.	Базовый мусс	2		
4.	Классический бисквит	2		
5.	Брауни с шоколадной глазурью	2		
6.	Эклеры / профитроли с заварным кремом. Заварное тесто	2		
7.	Эклеры / профитроли с заварным кремом. Заварной крем. Оформление, подача блюда	2		
8.	Песочные корзиночки или песочное печенье. Песочное тесто, выпечка	2		
9.	Песочные корзиночки или песочное печенье. Наполнение, оформление, подача блюда	2		
10.	Пряники расписные. Пряничное тесто	2		
11.	Пряники расписные. Формование, выпечка	2		
12.	Пряники расписные. Роспись, подача блюда	2		
13.	Торт с муссовым / заварным / творожным кремом. Коржи	2		
14.	Торт с муссовым / заварным / творожным кремом. Крем, пропитки, наполнители	2		
15.	Торт с муссовым / заварным / творожным кремом. Сборка, оформление, подача блюда	2		
16.	Итоговое занятие «Пир горой». Выбор блюд	2		
17.	Итоговое занятие «Пир горой». Приготовление блюд	2		
18.	Итоговое занятие «Пир горой». Завершение приготовления блюд, подача. Подведение итогов программы	2		

### МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Организационно-методические средства:

- Памятки по ТБ и ЭБ для учащихся
- Пошаговые схемы приготовления блюд
- Методические рекомендации по оценке блюд

Дидактические средства:

- Пошаговые схемы приготовления блюд
- Инструкции по ТБ и ЭБ
- Инструкции по эксплуатации к приборам и техническим средствам

### **Педагогические технологии в проведении занятий.**

**Метод «кейс-стади»** – способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. Анализируя и диагностируя проблему, обучающийся развивает в себе такие качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, коммуникативные умения, умения обсуждать, воспринимать и оценивать информацию, ситуацию.

Метод способствует развитию чувства уверенности, выявлению и развитию лидерских качеств.

Использование данной технологии дает следующие результаты:

- делает обучение деятельным, так как обучающиеся ставятся в условия, когда им нужно самостоятельно принимать решение в конкретной ситуации.
- развивает мышление, способность анализировать и диагностировать проблему, делать выводы, дать совет.
- развивает коммуникативные навыки, способность к сотрудничеству, чувство лидерства, деловую этику.

### **Технология естественного обучения**

В условиях реализации лично-ориентированной концепции обучения наметилась тенденция к разработке конкретных современных педагогических технологий, позволяющих организовать или предоставлять условия для осуществления индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Индивидуальная образовательная траектория – это определенная последовательность элементов учебной деятельности каждого учащегося, соответствующая его способностям, возможностям, мотивации, интересам. В данной технологии, наряду с естественным общением применяются парное, опосредованное и групповое.

Дидактическое назначение технологии – изучение новой темы, закрепление знаний, а также повторение и обобщение.

**Для отслеживания результативности** образовательной деятельности по программе проводятся: входной, текущий и итоговый контроль.

Входной контроль проводится на первом занятии в форме устного опроса, без фиксации результатов.

Текущий контроль осуществляется на занятиях в течение всей программы в конце каждой темы (кроме вводного занятия) в форме оценивания и взаимного оценивания

приготовленных кондитерских блюд (первые три параметра оценки образовательных результатов).

Итоговый контроль проводится в конце программы, также в форме оценивания и взаимного оценивания приготовленных блюд. Может проводиться в торжественной форме, вместе с подведением итогов, рефлексией и чувствованием учащихся, наиболее успешно освоивших программу. По итогам оценки последних приготовленных блюд педагог заполняет форму фиксации образовательных результатов. Также может быть проведено итоговое анкетирование.

#### Критерии оценки образовательных результатов:

№ п/п	Параметры	Достаточный уровень	Оптимальный уровень	Высокий уровень
1.	Внешний вид блюда	Внешний вид приятный, но с огрехами (элементы украшения неровные, потекшая глазурь, некоторая деформированность блюда и т.д.)	Внешний вид приятный, но могут быть небольшие огрехи в оформлении (немного потекшая глазурь, частично неровно выставленные элементы украшения и т.д.)	Внешний вид привлекателен, практически без ошибок
2.	Цвет, запах	Цвет отличается от ожидаемого (перепёк), запах приятный, может быть немного чрезмерным	Цвет приятен, оттенки украшения могут не вполне сочетаться, запах приятный, может быть немного чрезмерным	Цвет приятен, сочетаемые оттенки, запах приятный, не чрезмерный
3.	Консистенция, вкус	Консистенция отклоняется от ожидаемой, вкус не сбалансирован (более кислый, слишком сладкий, чем ожидалось и т.д.)	Консистенция ожидаемая, вкус не вполне сбалансирован, но приятен, могут быть небольшие отклонения (чуть более кислый / сладкий, чем ожидалось)	Консистенция ожидаемая, вкус сбалансирован, приятен
4.	Соблюдение рецептуры	Есть не слишком значимые нарушения рецептуры, однако изменяющие внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус блюда в худшую сторону	В точности по рецепту, могут быть внесены изменения, незначительно изменяющие внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус блюда	В точности по рецепту, могут быть внесены изменения, не влияющие негативно на итог блюда
5.	Соблюдение ТБ и ЭБ	Полное	Полное	Полное

#### Формы фиксации образовательных результатов:

№ п/п	ФИО обучающегося	Внешний вид блюда	Цвет, запах	Консистенция, вкус	Соблюдение рецептуры	Соблюдение ТБ и ЭБ
1.						
...						
15.						

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Литература для педагогов и родителей:

1. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Введ.: 01.01.10. – М.: Изд-во стандартов, 2008. – 16 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с.
4. Рецептуры на пряники. Справочник. – М.: Пищевая промышленность, 1986. – 210 с.
5. Базовые кондитерские рецепты <https://gotovim-doma.ru/category/267-bazovyue-konditerskiye-retseptu>

Литература для обучающихся:

1. Ахмадиева А. Магия бисквита. Пышный. Сладкий. До последней крошки. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2020. – 160 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с.
4. Базовые кондитерские рецепты <https://gotovim-doma.ru/category/267-bazovyue-konditerskiye-retseptu>