

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 8 от 29.08 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сertifikaat-DE-DIGITALEN HANDTEKENINGEN
M.Адрес:ул. Софийская, 10
Действителен с 27.09.2023 по 27.12.2024

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Волшебный мир кондитера»

Срок освоения: 1 год

Возраст обучающихся: 16-20 лет

Разработчик:

Уланова Виктория Михайловна
педагог дополнительного образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный план дополнительной общеразвивающей программы социально-педагогической направленности «Волшебный мир кондитера».....	7
3. Календарно-тематический план.....	9
4. Календарный учебный график.....	14
5. Содержание рабочей программы.....	15
6. Методические и оценочные материалы.....	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Основные характеристики программы

Дополнительная общеразвивающая программа «**Волшебный мир кондитера**» (далее - программа) разработана с учетом и на основании нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р.
4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

13. Паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16).

14. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций».

15. Устава и Локальных актов Колледжа.

Дополнительная образовательная общеразвивающая программа «**Волшебный мир кондитера**» является программой социально-педагогической направленности с общекультурным уровнем освоения.

Адресат программы: Настоящая программа предназначена для учащейся молодежи в возрасте 16–20 лет.

Актуальность реализации данной программы носит образовательно-воспитательный характер и направлена на осуществление следующих целей: повышение мотивации к познанию и творчеству, создание условий для социального, культурного, профессионального самовыражения и творческой самореализации. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что дает выход творческой энергии учащихся, создает атмосферу сотрудничества, сотворчество учителя и учащихся заражают друг друга творческой энергией.

Педагогическая целесообразность программы состоит помощи учащимся в приобретении практических навыков изготовления кондитерских изделий, умения общаться в коллективе, выразить себя в творчестве.

Ценность настоящей программы заключается в овладении основами деятельности кондитера, в ходе которой ребенок создает новое, активизируя воображение и реализуя свой замысел, находя средства для его воплощения. Программа позволяет развивать творческие способности учащихся, пространственное восприятие и мышление, воображение, чувство формы, расширяет кругозор.

Уровень освоения программы - общекультурный. Освоение программы направлено на развитие навыков кондитера.

Объем и срок освоения программы: Срок освоения образовательной программы — 1 год. Общее количество учебных часов на весь период обучения – 144 часа.

Режим занятий: Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа, всего 4 академических часа в неделю. Продолжительность одного академического часа - 45 минут. Перерыв между занятиями - 10 минут. Всего занятий – 72.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы – развитие творческой, активной личности через формирование устойчивого интереса к кондитерскому делу.

Основными задачами программы являются:

Образовательные

- Приобщение к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов;
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

Развивающие

- Развитие умения организации собственной деятельности;
- Пробуждение интереса к кондитерскому искусству у обучающихся;
- Овладение различными инструментами, инвентарем, оборудованием, которые необходимы в работе;
- Развивать воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к своей профессии;

Воспитательные

- Воспитание трудолюбия, аккуратности, навыков работы в группе;
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности, трудовой и производственной дисциплины.

1.3. Планируемые результаты освоения программы

Реализация программы предполагает достижение каждым обучающимся личностных, метапредметных и предметных результатов освоения данной программы.

Личностные результаты

- Формирование ответственного отношения к учению, труду, к самообразованию;
- Развитие трудолюбия и ответственности за свои действия;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

Метапредметные результаты

- Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- Организация своего рабочего места;
- Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления кондитерских изделий;
- Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда.

Требования к результативности освоения программы.

Комплексная оценка освоения прогнозируемых результатов программы проводится в форме:

- Оформления фотоотчетов;
- Мониторинга результатов;
- Наблюдение за обучаемыми во время занятий;
- Опрос учащихся по пройденному материалу;
- Контроль соблюдения техники безопасности.

1.4. Организационно-педагогические условия реализации программы

Язык реализации: Образовательная деятельность осуществляется на русском языке.

Формы обучения – очная.

Особенности реализации программы: Доступность, добровольность, деятельностный и личностно ориентированный подходы, творчество. Занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Условия набора и формирования групп.

Для обучения по программе принимаются все желающие, согласно Уставу и локальным актам СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский».

Формирование учебных групп осуществляется на основе свободного набора и согласно санитарно-эпидемиологических норм и требований к наполняемости учебных групп.

Наполняемость группы – 15 человек.

Возрастной состав группы – смешанный.

Набор обучающихся и комплектование группы проводится до 10 сентября текущего года.

В течение года допускается дополнительный набор обучающихся.

Формы организации и проведения занятий:

- групповые;
- индивидуально-групповые;
- индивидуальные
- самостоятельные (в случае дистанционного обучения)

Занятия в рамках программы проводятся, в форме лекций, самостоятельных подготовок, практических групповых занятий.

Материально-техническое оснащение

Кружок организуется в СПб ГБПОУ «Колледж Красносельский» в оборудованной учебной лаборатории ,отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет светлый, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Для реализации программы необходимо иметь:

1. Учебная лаборатория :
 - рабочее место преподавателя; 1 шт
 - место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
2. Технические средства обучения:
 - Компьютер; 1шт
 - Средства аудио визуализации; 1шт
3. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - Весы настольные электронные;
 - Пароконвектомат; 1шт
 - Конвекционная печь или жарочный шкаф; 2шт
 - Шкаф холодильный; 1шт
 - Шкаф морозильный; 1шт
 - Шкаф шоковой заморозки; 1шт
 - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 1шт
 - Соковыжималка; 1шт
 - Стол производственный;

**2. Учебный план
1 года обучения**

№№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	теория	практика	
1.	Основы знаний	8	8	-	фронтальный
1.1	Вводное занятие		2	-	
1.2.	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий.		2	-	
1.3.	Виды теста.		2	-	
1.4.	Назначение и технология приготовления кремов и начинок		2	-	
2.	Приготовление сахаристых кондитерских изделий	6	3	3	комбинированный
3.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	10	5	5	комбинированный
4.	Приготовление песочного теста и изделий из него	10	5	5	комбинированный
5.	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
6.	Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
7.	Приготовление пресного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
8.	Приготовление муссовых десертов	12	6	6	комбинированный
9.	Приготовление десертов без использования продуктов животного происхождения	14	7	7	комбинированный

10.	Приготовление изделий из слоеного теста	12	2	10	комбинированный
11.	Приготовление десертов со сливками	14	7	7	комбинированный
12.	Приготовление конфет	22	10	12	комбинированный
13.	Приготовление кондитерских изделий из овощей	6	3	3	комбинированный
14.	Приготовление тортов	10	5	5	комбинированный
	Итоговое занятие	2	-	2	комбинированный
	Итого часов:	144	70	74	

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 164 от 29.08.2023

Директор СПб ГБПОУ

«Колледж «Красносельский»

/Софина Г.И.

«29» 08 2023 г.



3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Волшебный мир кондитера»
на 2023/2024 уч. год

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	11.09.	31.05.	36	72	144	2 раза в неделю по 2 часа

* В соответствии с локальными нормативными актами СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский» продолжительность одного академического часа - 45 минут. Перерыв между занятиями - 10 минут. В дистанционном режиме, согласно рекомендациям, занятие - 30 минут, перерыв 10 минут.

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 164 от 29.08.2023

Директор СПб ГБНОУ

«Колледж «Красносельский»

Софина Г.И.

« 29 » 08 2023 г.

4. Календарно-тематический план

дополнительной общеобразовательной программы

«Волшебный мир кондитера»

№ п/п / дата	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестация
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.	2	2	-	фронтальный
2	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий. Классификация основного и дополнительного сырья, его характеристика. Химический состав и свойства основного и дополнительного сырья.	2	2	-	фронтальный
3	Виды теста. Виды брака, способы его предупреждения и устранения.	2	2	-	фронтальный
4	Назначение и технология приготовления кремов и начинок	2	2	-	комбинированный
5	Приготовление безе	2	1	1	комбинированный
6	Приготовление желе	2	1	1	комбинированный
7	Приготовление мармелада	2	1	1	комбинированный

						й
8		Приготовление бисквитного пирожного со сливочно-масляным кремом	2	1	1	комбинированный
9		Приготовление бисквитного пирожного с фруктами и желе	2	1	1	комбинированный
10		Приготовление бисквитного рулета	2	1	1	комбинированный
11		Приготовление пирожного «Буше»	2	1	1	комбинированный
12		Приготовление кексов	2	1	1	комбинированный
13		Приготовление песочного печенья	2	1	1	комбинированный
14		Приготовление сочной с творогом	2	1	1	комбинированный
15		Приготовление пирожного «Корзиночка»	2	1	1	комбинированный
16		Приготовление пирожного «Полоска с помадкой»	2	1	1	комбинированный
17		Приготовление кольца с орехами	2	1	1	комбинированный
18		Приготовление эклера со сливочным кремом	2	1	1	комбинированный
19		Приготовление профитроли	2	1	1	комбинированный
20		Приготовление заварного кольца с творожной начинкой	2	1	1	комбинированный
21		Приготовление пряника	2	1	1	комбинированный
22		Приготовление медовой коврижки	2	1	1	комбинированный

						й
23		Приготовление пряничного домика	2	1	1	комбинированный
24		Приготовление ватрушек	2	1	1	комбинированный
25		Приготовление восточной стружки	2	1	1	комбинированный
26		Приготовление блинов со сладкой начинкой	2	1	1	комбинированный
27		Приготовление шоколадного суфле	2	1	1	комбинированный
28		Приготовление мусса ванильного	2	1	1	комбинированный
29		Приготовление муссового пирожного «Сникерс»	2	1	1	комбинированный
30		Приготовление апельсинового мусса с ягодным конфи	2	1	1	комбинированный
31		Приготовление творожно-ягодного мусса	2	1	1	комбинированный
32		Приготовление клюквенного муссового торта	2	1	1	комбинированный
33		Приготовление пудинга с семенами чиа на кокосовом молоке	2	1	1	комбинированный
34		Приготовление пирожного «Баунти»	2	1	1	комбинированный
35		Приготовление пирожного «Облепиха-имбирь»	2	1	1	комбинированный
36		Приготовление «Птичье молоко» с использованием аквафабы	2	1	1	комбинированный
37		Приготовление пирожного «Тирамису»	2	1	1	комбинированный

						й
38		Приготовление пончиков из ореховой массы	2	1	1	комбинированный
39		Приготовление конфет «Орео»	2	1	1	комбинированный
40		Приготовление корзиночек из слоеного теста	2	1	1	комбинированный
41		Приготовление трубочек слоеных с кремом	2	1	1	комбинированный
42		Приготовление пирожного «Наполеон»	2	1	1	комбинированный
43		Приготовление яблок в слоеном тесте	2	1	1	комбинированный
44		Приготовление печенья «Ушки»	2	1	1	комбинированный
45		Приготовление круассана с шоколадной начинкой	2	1	1	комбинированный
46		Приготовление «Панна-Котта»	2	1	1	комбинированный
47		Приготовление мороженого	2	1	1	комбинированный
48		Приготовление «Крем брюле»	2	1	1	комбинированный
49		Приготовление клубнично-сливочного десерта	2	1	1	комбинированный
50		Приготовление шоколадно-ореховой пасты	2	1	1	комбинированный
51		Приготовление сливочного пудинга	2	1	1	комбинированный
52		Приготовление шоколадных корзинок с ягодами и сливками	2	1	1	комбинированный

						й
53		Приготовление конфет из манной крупы и какао-порошка	2	1	1	комбинированный
54		Приготовление конфет «Парварда»	2	1	1	комбинированный
55		Приготовление конфет из сухофруктов в шоколаде	2	1	1	комбинированный
56		Приготовление конфет «Рафазлло»	2	1	1	комбинированный
57		Приготовление нуги	2	1	1	комбинированный
58		Приготовление халвы	2	1	1	комбинированный
59		Приготовление конфет из овсяных хлопьев, фиников, орехов и изюма	2	1	1	комбинированный
60		Приготовление конфет «Еловые шишки»	2	1	1	комбинированный
61		Приготовление конфет «Бригадейро»	2	1	1	комбинированный
62		Приготовление конфет из творога	2	1	1	комбинированный
63		Приготовление конфет «Чернослив в шоколаде»	2	1	1	комбинированный
64		Приготовление морковного торта	2	1	1	комбинированный
65		Приготовление маффинов из свеклы	2	1	1	комбинированный
66		Приготовление мармелада из помидоров	2	1	1	комбинированный
67		Приготовление торта «Медовик»	2	1	1	комбинированный

						й
68		Приготовление торта «Медовик» в форме цифры	2	1	1	комбинированный
69		Приготовление торта «Зебра»	2	1	1	комбинированный
70		Приготовление торта «Баночки пай»	2	1	1	комбинированный
71		Приготовление торта «Чёрный лес»	2	1	1	комбинированный
72		Приготовление торта с зеркальной глазурью	2	-	2	комбинированный
ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ:			144	70	74	-

5. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Тема №1: Основы знаний (8 часов)

Тема №1.1: Вводное занятие – 2 часа

Содержание: проведение инструктажа по электро- и пожаробезопасности, беседа о видах технологического оборудования, используемого при производстве кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. В лаборатории установлено следующее оборудование: пароконвектомат, расстоечный шкаф, шкаф шоковой заморозки, холодильный и морозильный шкаф, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, планетарный миксер, фризёр, кофемашина.

Тема №1.2: Основное и дополнительное сырьё, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий – 2 часа

Содержание: беседа о основном и вспомогательном сырьё, в которое входит мука, сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители, разрыхлители. Характеристики сырья, правила подготовки, органолептические показатели. Правила и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, взаимозаменяемость сырья.

Тема №1.3: Виды теста – 2 часа

Содержание: Виды теста (дрожжевое, хлебное, сдобное, блинное, слоёное, песочное, пресное, заварное, бисквитное, венское, пряничное) для приготовления различных изделий. Продукты, используемые для приготовления различных видов теста. Органолептические показатели теста (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус), консистенция теста в зависимости от соотношения муки и воды, содержание клейковины в муке. Инвентарь для выпечки (формы для выпечки, силиконовый коврик, скалки, формы-выемки, кондитерский шприц/ мешок с насадками различной формы), правила подбора инвентаря.

Тема №1.4: Назначение и технология приготовления кремов и начинок – 2 часа

Содержание: Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья: на основе масла (с добавлением яиц, без добавления яиц, с добавлением молочных продуктов), на основе сливок (использование натуральных сливок животного происхождения, сливок с добавлением желирующего вещества, без добавления желирующего вещества, растительных сливок), заварные (с добавлением масла, без добавления масла), белковые (сырцовые,

заварные, с добавлением желирующего вещества), сметанные (с добавлением желирующего вещества, без добавления желирующего вещества, комбинированные).

Сроки хранения кремов и начинок, органолептические качества, санитарно-гигиенические требования для приготовления кремов и начинок. Технология приготовления начинок (подготовка сырья, дозирование и смешивание основных рецептурных компонентов, уваривание смеси). Виды порчи, брака и условия их предотвращения.

Тема №2: Приготовление сахаристых кондитерских изделий – 6 часов

Содержание: Технология приготовления, приготовление и подача безе, желе, мармелада. Сырье, используемое для приготовления, правила подготовки сырья (безе-яичный белок, сахар; желе-яблоки, сахар, желатин, корица; мармелад- апельсин, агар-агар, сахар). Сроки и условия хранения.

Тема №3: Приготовление бисквитного теста и изделий из него – 10 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления бисквитного теста, технология приготовления бисквитного теста, температура выпечки, консистенция теста, приготовление и подача изделий из бисквитного теста (бисквитное пирожное со сливочно-масляным кремом, бисквитное пирожное с фруктами и желе, бисквитный рулет, пирожное «Буше», кексы). Сроки и условия хранения изделий из бисквитного теста.

Тема №4: Приготовление песочного теста и изделий из него – 10 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления песочного теста, технология приготовления песочного теста, температура выпечки, консистенция теста, приготовление и подача изделий из песочного теста (песочное печенье, сочни с творогом. Пирожное «Корзиночка», пирожное «Полоска с помадкой», кольцо с орехами). Сроки и условия хранения изделий из песочного теста.

Тема №5: Приготовление заварного теста и изделий из него – 6 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления заварного теста, технология приготовления заварного теста, температура выпечки, консистенция теста, приготовление и подача изделий из заварного теста (эклер со сливочным кремом, профитроли, заварное кольцо с творожной начинкой). Сроки и условия хранения изделий из заварного теста.

Тема №6: Приготовление пряничного теста и изделий из него – 6 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления пряничного теста, технология приготовления пряничного теста, температура выпечки, консистенция теста, приготовление и

подача изделий из пряничного теста (пряник, медовая коврижка, пряничный домик). Сроки и условия хранения изделий из пряничного теста.

Тема №7: Приготовление пресного теста и изделий из него – 6 часов

Сырье, используемое для приготовления пресного теста, технология приготовления пресного теста, температура выпечки, консистенция теста, приготовление и подача изделий из пресного теста (ватрушка, восточная стружка, блины со сладкой начинкой). Сроки и условия хранения изделий из пресного теста.

Тема №8: Приготовление муссовых десертов – 12 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления муссов, технология приготовления муссов, приготовление и подача муссовых десертов, температура подачи (шоколадное суфле, мусс ванильный, муссовое пирожное «Сникерс», апельсиновый мусс с ягодным конфи, творожно-ягодный мусс, клюквенный муссовый торт). Сроки и условия хранения муссовых десертов.

Тема №9: Приготовление десертов без использования продуктов животного происхождения – 14 часов

Для изготовления «raw» десертов не используются продукты животного происхождения, а также сахар, мука, искусственные ароматизаторы и красители, что делает такие десерты популярными среди потребителей ведущих здоровый образ жизни и следящих за своим здоровьем.

Содержание: Сырье, используемое для приготовления десертов без использования продуктов животного происхождения (кокосовое, рисовое, миндальное молоко, кокосовое масло, суперфуды(семена чиа, ягоды годжи, мёд, куркума, спирулина, матча, какао порошок, кэрб, ягоды асаи), овощи, ягоды, фрукты, орехи, зеленая гречка, кленовый сироп, сироп топинамбура, аквафаба и т.д.). Технология приготовления десертов «raw» (пудинг с семенами чиа на кокосовом молоке, пирожное «Баунти», пирожное «Облепиха-имбирь», «Птичье молоко» с использованием аквафабы, пирожное «Тирамису», пончики из ореховой массы, конфеты «Орео») методом заморозки, сроки хранения.

Тема №10: Приготовление изделий из слоеного теста – 12 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления десертов без использования продуктов животного происхождения (кокосовое, рисовое, миндальное молоко, кокосовое масло, суперфуды(семена чиа, ягоды годжи, мёд, куркума, спирулина, матча, какао порошок, кэрб, ягоды асаи), овощи, ягоды, фрукты, орехи, зеленая гречка, кленовый сироп, сироп топинамбура и т.д.). Технология приготовления (корзиночки из слоеного теста, трубочки с белковым кремом, пирожное «Наполеон», яблоко в слоеном тесте, печенье «Ушки» круассан с шоколадной начинкой), сроки хранения.

Тема №11: Приготовление десертов со сливками – 14 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления десертов на основе сливок, технология приготовления («Панна-Котта», мороженое с соусом шоколадным, ванильным или карамельным, «Крем брюле», клубнично-сливочный десерт, шоколадно-ореховая паста, сливочный пудинг, шоколадные корзинки с ягодами и сливками). Внешний вид, консистенция, вкус. Условия и сроки хранения.

Тема №12: Приготовление конфет – 22 часа

Содержание: Сырье, используемое для приготовления конфет, технология приготовления конфет (конфеты из манной крупы и какао-порошка, конфеты «Парварда», конфеты из сухофруктов в шоколаде, конфеты «Рафаэлло», нуга, халва, конфеты из овсяных хлопьев, фиников, орехов и изюма, конфеты «Еловые шишки», конфеты «Бригадейро», конфеты из творога, конфеты «Чернослив в шоколаде»). Условия и сроки хранения.

Тема №13: Кондитерские изделия из овощей – 6 часов

Содержание: Сырье, используемое для приготовления кондитерских изделий из овощей, технология приготовления (морковный торт, маффины из свеклы, мармелад из помидоров). Правила обработки продуктов, сроки и условия хранения изделий.

Тема №14: Приготовление сложных тортов – 10 часов

Содержание: Классификация тортов по способу приготовления (выпекаемые целиком, сборные торты, отдельное приготовление каркаса(стенки и дно торта) и начинки), по типу коржей (бисквитные, вафельные, песочные, творожные), по сложности конструкции (однорусные, двухъярусные, трехъярусные), по типу оформляющего материала (с мастикой, с кремом, с глазурью, с помадкой). Сырье, используемое для приготовления тортов, технология приготовления и оформление (торт «Медовик», торт «Медовик» в форме цифры, торт с зеркальной глазурью, торт «Зебра», «Баноффи пай», торт «Чёрный лес», торт с зеркальной глазурью).

Итоговое занятие (2 часа)

Содержание: Приготовление торта с зеркальной глазурью.

Формы организации деятельности обучаемых на занятии:

В течение всего периода обучения рекомендуются групповая, индивидуально-групповая формы работы и индивидуальные занятия.

Особенности организации образовательного процесса:

Программа может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, государственных праздников и выходных дней, возрастных особенностей и интересов обучаемых, их способности усваивать материал.

Занятия могут проходить в форме участия в конкурсах и др., согласно учебному плану работы, плану работы Колледжа, мероприятий, организованных комитетом по образованию Санкт-Петербурга. Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с событиями, происходящими в мире или новыми технологиями и тенденциями в образовании. Распределение часов на теорию и практику педагог осуществляет самостоятельно. Занятия проводятся в очной форме.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Раздел или тема программы	Формы занятий	Приемы и методы организации образовательного процесса (в рамках занятий)	Дидактический материал	Формы подведения итогов	Техническое оснащение занятий
1.	Основы знаний	Входная диагностика, беседа, инструктаж, опрос	Словесно-наглядные	инструкции по технике безопасности	обсуждение	Технические средства
2.	Приготовление сахаристых кондитерских изделий	Лекция, беседа, показ, объяснение	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
3.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Лекция, беседа, показ, объяснение	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
4.	Приготовление песочного теста и изделий из него	Лекция, беседа, показ, объяснение, практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
5.	Приготовление заварного теста и изделий из него	Лекция, беседа, показ, объяснение, практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
6.	Приготовление пряничного теста и изделий из него	Лекция, беседа, показ, объяснение, практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
7.	Приготовление	Лекция, беседа, показ,	Словесно-наглядные,	Наглядные пособия,	Обсуждение,	Технические средства,

	пресного теста и изделий из него	объяснение, решение творческих задач практическая работа	проблемно-поисковые	специальная литература	анализ работ	основное и вспомогательное оборудование
8.	Приготовление муссовых десертов	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
9.	Приготовление десертов без использования продуктов животного происхождения	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
10.	Приготовление изделий из слоеного теста	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
11.	Приготовление десертов со сливками	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
12.	Приготовление конфет	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование

13.	Приготовление кондитерских изделий из овощей	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование
14.	Приготовление тортов	Лекция, беседа, показ, объяснение, решение творческих задач практическая работа	Словесно-наглядные, проблемно-поисковые	Наглядные пособия, специальная литература	Обсуждение, анализ работ	Технические средства, основное и вспомогательное оборудование

Основными методами и формами отслеживания образовательных результатов являются методы психолого-педагогической диагностики: опрос, наблюдение, тестирование, анализ продуктов деятельности.

Основными формами фиксации образовательных результатов выступают: ведение журнала учёта работы кружка, аналитические материалы по результатам диагностики, портфолио обучающегося, грамоты, дипломы, награды и призы, пр.

Текущий контроль знаний, умений и навыков осуществляется в течение занятия в течение освоения программы и может быть выражен в форме наблюдения педагогом за выполнением практических заданий, проектных заданий, творческих заданий. Форма контроля зависит от сложности тем, учитывает индивидуальные особенности обучающихся.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.
2. ГОСТ 12.0.230.1–2015 ССБТ Системы управления охраной труда [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200136073>
3. ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
4. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. – 10 с.
5. ГОСТ 32692–2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015. – 12 с.
6. ГОСТ Р 70231–2022. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200192287>
7. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). — Текст: непосредственный.
9. СанПиН 1.2.3685–21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>
9. СанПиН 2.3.2.1324–03 Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: