ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ДЕТСКО-ЮНОШЕСКИЙ ЦЕНТР»

УТВЕРЖДЕНА
Директор
С.А. Мустафинова
Приказ № 5-п от
«12»января 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
на 2020 – 2021 учебный год

к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе
социально-гуманитарной направленности
«Кондитер»

Год обучения: первый
Возраст обучающихся: 14 – 17 лет.
Кол- во групп: 1

Составитель:
Мустафинова Зарема Баудиновна,
педагог дополнительного образования

г. Грозный, 2021

Составитель(ли) дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кондитер»:

Мустафинова З.Б.

Ф.И.О. педагога(ов), реализующего (их) дополнительную общеобразовательную программу:
Мустафинова Зарема Баудиновна

Председатель Методического совета _____

(подпись)

Пояснительная записка

1	**Направленность** общеобразовательной общеразвивающей программы	Социально-гуманитарная
2	**Уровень** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	Стартовый
3	**Цель** общеобразовательной общеразвивающей программы	• Развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.
4	**Задачи** общеобразовательной общеразвивающей программы	**1 Обучающие** • Ознакомить обучающихся с особенностями профессии повара-кондитера; • Обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями; • Ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий. **2.Развивающие** • Развивать коммуникативные навыки; • Развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности; • Развивать интерес к кулинарному искусству. **3.Воспитательные** • Прививать общие трудовые навыки и умения; • Формировать коммуникативные навыки: умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;

		• Содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма; • Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.
5	**Режим занятий** в текущем учебном году	Режим занятий учитывает санитарно-эпидемиологические требования: для обучающихся проводятся 2 раза в неделю по 2 часа, (занятия 45 минут, перерыв-10минут);
6	**Формы занятий**	В процессе реализации программы используются разнообразные формы занятий: фронтальная, групповая.
7	**Планируемые результаты** и способы их оценки	**Учащиеся будут знать:** Особенности профессии повар-кондитер; Историю возникновения кондитерских изделий; Правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями; Виды и способы приготовления теста; Технологию приготовления изделий из теста; Санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи; **Учащиеся будут уметь:** • Соблюдать правила безопасной работы; • Организовывать своё рабочее место; • Читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления; • Уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты; • Пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями; • Замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки; • Оформлять готовые блюда.

Календарный учебный график
по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе
социально-гуманитарной направленности «Кондитер»
на 2020 – 2021 учебный год

Календарный учебный график
1 группа

N п/п	*Месяц*	*Число*	*Время проведения занятия*	*Форма занятия*	*Кол-во часов*	*Тема занятия*	*Место проведения*	*Форма контроля*
1.	Январь	14	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
2.	Январь	15	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления домашнего классического зефира	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
3.	Январь	21	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления домашнего ягодного зефира	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
4.	Январь	22	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления классического безе	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
5.	Январь	28	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления меренги	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
6.	Январь	29	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология окрашивания безе	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
7.	Февраль	4	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовл	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика

						ения ягодного «Конфи»		
8.	Февраль	5	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления украшения из рисовой бумаги		
9.	Февраль	11	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления украшения из рисовой бумаги	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
10.	Февраль	12	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления карамельной вазы.		
11.	Февраль	18	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления карамельной вазы.		
12.	Февраль	19	14:00 – 15:30		2	Технология растаплива ния шоколада, шоколадные подтеки		
13.	Февраль	25	14:00 – 15:30		2	Технология растаплива ния шоколада, шоколадные подтеки		

14.	Февраль	26	14:00 – 15:30		2	Технология работы с изомальтом		
15.	Март	4	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология работы с изомальтом	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
16.	Март	5	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
17.	Март	11	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
18.	Март	12	14:00 – 15:30	Фронтальная	4	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
19.	Март	18	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема для торта «Медовик»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
20.	Март	19	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Сборка торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
21.	Март	25	14:00 – 15:30	Фронтальная	4	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
22.	Март	26	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
23.	Апрель	8	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления торта «Наполеон»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика

24.	Апрель	9	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Сборка торта.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
25.	Апрель	15	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления теста.		
26.	Апрель	16	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления теста.		
27.	Апрель	22	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
28.	Апрель	23	14:00 – 15:30		2	Технология приготовления крема		
29.	Апрель	22	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	оформление пирожное	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
30.	Апрель	23	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
31.	Апрель	29	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
32.	Апрель	30	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление рулета	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
33.	Май	6	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика

34.	Май	7	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
35.	Май	13	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
36.	Май	14	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
37.	Май	20	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
38.	Май	21	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
39.	Май	27	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
40.	Май	28	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Сборка рулета	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
41.	Май	29	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Конкурс лучшее кондитерское изделие	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Конкурс

Содержание изучаемого курса

Раздел 1. «Блинный торт»

1 Оформление блинного торта.

Практика: Сборка и оформление блинного торта.

Раздел 2. Домашний зефир.

1 Технология изготовления домашнего классического зефира

Практика. Приготовление домашнего классического зефира.

2 Технология изготовления домашнего ягодного зефира

Практика. Приготовление домашнего ягодного зефира.

Раздел 3. Классическое безе

1 Технология приготовления

Практика. Приготовление безе.

2 Технология приготовления меренги

Практика. Приготовление меренги

3 Технология окрашивания безе

Практика. Окрашивание безе.

Раздел 4. Ягодное «Конфи»

Практика. Приготовление ягодного «Конфи»

Раздел 5. Украшения для торта

1 Технология изготовления украшения из рисовой бумаги

Практика. Изготовление украшений из рисовой бумаги.

2 Технология приготовления карамельной вазы

Практика. Изготовление карамельной вазы

3 Технология работы с шоколадом

Теория. Технология растапливания шоколады, ингредиенты

Практика. Растапливание шоколада

4 Технология работы с изомальтом

Практика. Изготовление декора для тортов из изомальта, окрашивание изомальта.

Торт «Медовик»

1Технология приготовления теста.

Практика: Приготовление теста.

2 Технология приготовления крема.

Практика: Приготовление крема.

3 Сборка торта.

Практика: Сборка торта.

Торт «Наполеон»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста.

2 Технология приготовления крема.

Практика: Приготовление крема.

3 Технология сборки торта.

Практика: Сборка торта.

34.	Май	7	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
35.	Май	13	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
36.	Май	14	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
37.	Май	20	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Оформление торта	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
38.	Май	21	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления теста	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
39.	Май	27	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Технология приготовления крема	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
40.	Май	28	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Сборка рулета	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Практика
41.	Май	29	14:00 – 15:30	Фронтальная	2	Конкурс лучшее кондитерское изделие	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Конкурс

Содержание изучаемого курса

Раздел 1. «Блинный торт»

1 Оформление блинного торта.

Практика: Сборка и оформление блинного торта.

Раздел 2. Домашний зефир.

1 Технология изготовления домашнего классического зефира

Практика. Приготовление домашнего классического зефира.

2 Технология изготовления домашнего ягодного зефира

Практика. Приготовление домашнего ягодного зефира.

Раздел 3. Классическое безе

1 Технология приготовления

Практика. Приготовление безе.

2 Технология приготовления меренги

Практика. Приготовление меренги

3 Технология окрашивания безе

Практика. Окрашивание безе.

Раздел 4. Ягодное «Конфи»

Практика. Приготовление ягодного «Конфи»

Раздел 5. Украшения для торта

1 Технология изготовления украшения из рисовой бумаги

Практика. Изготовление украшений из рисовой бумаги.

2 Технология приготовления карамельной вазы

Практика. Изготовление карамельной вазы

3 Технология работы с шоколадом

Теория. Технология растапливания шоколады, ингредиенты

Практика. Растапливание шоколада

4 Технология работы с изомальтом

Практика. Изготовление декора для тортов из изомальта, окрашивание изомальта.

Торт «Медовик»

1Технология приготовления теста.

Практика: Приготовление теста.

2 Технология приготовления крема.

Практика: Приготовление крема.

3 Сборка торта.

Практика: Сборка торта.

Торт «Наполеон»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста.

2 Технология приготовления крема.

Практика: Приготовление крема.

3 Технология сборки торта.

Практика: Сборка торта.

Пирожное «Картошка»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста

2 Технология приготовления крема

Практика: Приготовление крема

3 Оформление пирожного

Практика: Сборка пирожного.

«Меренговый рулет»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста

2 Технология приготовление крема

Практика: Приготовление крема

3 Оформление рулета

Практика: Сборка и оформление рулета

«Меренговый торт»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста

2 Технология приготовление крема

Практика: Приготовление крема

3 Оформление рулета

Практика: Сборка и оформление рулета

«Фисташковый торт»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста

2 Технология приготовление крема

Практика: Приготовление крема

3 Оформление торта

Практика: Сборка и оформление торта

«Фисташковый рулет»

1 Технология приготовления теста

Практика: Приготовление теста

2 Технология приготовление крема

Практика: Приготовление крема

3 Оформление торта

Практика: Сборка и оформление торта

Итоговое занятие

Практика. Конкурс на лучшее кондитерское изделие. Подведение итогов.

Педагог дополнительного образования Мусбадуллинова З.Б.

подпись Ф.И.О.

«12» 01 2021 г.