

**Управление образования администрации ЗАТО Александровск
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»**

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБУДО «ДТ «Дриада»

Протокол №1 от 31.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБУДО «ДТ «Дриада»

Н.С. Лапинская

«01» сентября 2022 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
технической направленности

«Кондитерское дело»

Возраст обучающихся: 12-18 лет

Срок реализации программы: 5 месяцев

Уровень программы: стартовый

Автор-составитель:

Лапинская Наталья Степановна,
педагог дополнительного образования

ЗАТО Александровск

г. Снежногорск

2022 г.

Содержание

1. Комплекс основных характеристик программы	3
1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Учебный план	7
1.3. Содержание	9
2. Комплекс организационно-педагогических условий	14
2.1. Методическое обеспечение	14
2.2. Материально-техническое обеспечение	16
2.3. Оценка эффективности программы	17
3. Список литературы	18
4. Приложения:	
Приложение 1. Календарный учебный график программы	19
Приложение 2. Оценочные материалы.	21

АННОТАЦИЯ

Кондитер (от нем. Konditor) — это профессионал, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Кондитеры – это творческие люди, обладающие техническим мышлением, фантазией и вкусом. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема. Помимо этого, в его обязанности входит и приготовление полуфабрикатов, из которых потом выпекаются различные изделия. Он должен уметь правильно рассчитать объем продуктов и создать изделия различной формы.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Актуальность: на сегодняшний день перед подростками стоит вопрос выбора профессии. Чтобы минимизировать риски неправильного выбора необходимы практические «погружения» в ту или иную профессию.

Цель - формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся.

Задачи

Обучающие:

- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

Развивающие:

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе;
- повысить мотивацию и потребность быть полезным.

Программа составлена в соответствии с документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 года «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 г., № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р);
- Распоряжение Правительства Мурманской области «О внедрении персонифицированного учета и персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Мурманской области» №38-РП от 06.03.2020 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Мурманской области «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Мурманской области» №462 от 19.03.2020 г.;
- «Методические рекомендации для субъектов Российской Федерации по вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме» (утверждено Министерством просвещения Российской Федерации 28.06.2019 N МР-81/02вн);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 N АК-2563/05 О методических рекомендациях (вместе с Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ);
- Уставом МБУДО «ДДТ «Дриада», локальными актами.

Новизна данной программы состоит в практическом применении технологических приемов профессии «Кондитер». Теоретические занятия

проводятся в дистанционном режиме. При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

-естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

-математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Программа разработана на основе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кондитерское дело» (разработчик Шафинская Е.Е., педагог дополнительного образования ГАПОУ МОК им. В. Талалихина).

Программа может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».

Состав учащихся формируется на добровольной основе.

Количество учащихся в группе: 10-15 человек. Программа ориентирована на учащихся 12-18 лет.

Режим занятий: 4 часа в неделю, из них 1 час (теория) в дистанционном формате. Продолжительность каждого занятия – 40 минут.

Срок обучения: 20 недель.

Основными принципами программы являются вариативность, построение материала от простого к сложному, принцип добровольности: принцип создания ситуации успеха для каждого ребенка.

Планируемые результаты освоения Программы

По итогам обучения учащиеся будут **знать:**

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

По итогам обучения учащиеся будут уметь:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

Учебный план

№ п/п	Названия тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий				
1.1.	Вводное занятие Приготовление и оформление изделия «Пирожки с картофелем»	4	1	3	Мини-выставка
1.2.	Приготовление и оформление изделия «Пирожки с капустой»	4	1	3	Мини-выставка
1.3.	Приготовление и оформление изделия «Хачапури»	4	1	3	Мини-выставка
1.4.	Приготовление и оформление изделия «Синнабоны»	4	1	3	Мини-выставка
2.	Печенье, пряники, коврижки				
2.1.	Приготовление и оформление изделия «Печенье глазированное»	4	1	3	Мини-выставка
2.2.	Приготовление и оформление изделия «Пряник»	8	2	6	Мини-выставка
3.	Отделочные полуфабрикаты				
3.1.	Приготовление и оформление изделия «Безе»	8	2	6	Мини-выставка
3.2.	Приготовление и оформление изделия «Зефир»	8	2	6	Мини-выставка
4	Торты и пирожные				
4.1.	Приготовление и оформление изделия «Трубочки слоеные»	4	1	3	Мини-выставка
4.2.	Приготовление и оформление изделия «Красный бархат»	4	1	3	Мини-выставка
4.3.	Приготовление и оформление изделия «Мафин»	4	1	3	
4.4.	Приготовление и оформление изделия «Чизкейк»	4	1	3	Мини-выставка
5.	Сахаристые изделия				
5.1.	Приготовление карамели	4	1	3	Мини-выставка
5.2.	Приготовление леденцов	4	1	3	Мини-выставка
6.	Изделия из шоколада				
6.1.	Основы темперирования шоколада	4	1	3	Мини-выставка
6.2.	Приготовление изделий из шоколада	4	1	3	Мини-выставка
7	Итоговое занятие				
	Всего	80	20	60	Конкурс

Содержание

Раздел 1. Вводное занятие. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий (16 ч.)

Тема 1.1.

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в

современном мире. Понятие о санитарии и гигиене.

Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Тема 1.2.

Теория. Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Тема 1.3.

Теория. Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Тема 1.4.

Теория. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных

кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Раздел 2. Печенье, пряники, коврижки (12 ч.)

Тема 2.1.

Теория. Ассортимент печенья, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, коврижек.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Тема 2.2.

Теория. Ассортимент пряников. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения пряников.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Раздел 3. Отделочные полуфабрикаты (16 ч.)

Тема 3.1.

Теория. Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Тема 3.2.

Теория. Ассортимент зефира. Правила организации рабочего места для приготовления зефира. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

Практика. Технологически правильное приготовление изделий.

Раздел 4. Торты и пирожные (16 ч.)

Тема 4.1. Теория. Ассортимент слоеных пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления слоеных пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении слоеных пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству пирожных. Порционирование, сервировка и варианты оформления слоеных пирожных. Возможные виды дефектов слоеных пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных слоеных пирожных.

Практика. Приготовление и украшение слоеных пирожных.

Тема 4.2.

Теория. Ассортимент бисквитных пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

Практика. Приготовление и украшение бисквитных пирожных.

Тема 4.3.

Теория. Ассортимент чизкейков. Правила организации рабочего места для приготовления чизкейков. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении чизкейков. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных

чизкейков.

Практика. Приготовление и украшение чизкейков.

Раздел 5. Сахаристые изделия (8 ч.)

Тема 5.1.

Теория. Характеристика сырья и инструментов для приготовления карамели, виды карамели. Технологический процесс приготовления карамели.

Практика. Приготовление мягкой карамели.

Тема 5.2.

Теория. Характеристика сырья и инструментов для приготовления леденцов, виды леденцов. Правила работы с пищевым принтером. Подбор и печать материалов. Технологический процесс приготовления леденцов из изомальта.

Практика. Приготовление леденцов.

Раздел 6. Изделия из шоколада (8 ч.)

Тема 6.1.

Теория. Характеристика сырья и инструментов для приготовления шоколада. Виды шоколада Принципы темперирования шоколада.

Практика. Темперирование шоколада.

Тема 6.2.

Теория. Виды изделий из шоколада, способы оформления

Практика. Приготовление шоколадных шаров.

Раздел 7. Итоговое занятие (4 ч.)

Теория. Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к итоговой выставке.

Практика. Изготовление и оформление выставочных изделий. Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация кондитерских изделий с обсуждением. Подведение итогов.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Методическое обеспечение программы

Формы проведения	Методы, технологии	Дидактические материалы	Формы контроля
<p>Активные формы обучения: практикумы</p> <p>Развивающие формы: интеллектуальные и экспериментальные задания, поисковые игры и т.д.;</p> <p>Формы закрепления материала: выставки, конкурсы.</p>	<p>Наглядный Наглядно-зрительные, предметная наглядность.</p> <p>Информационно-рецептивный Совместная деятельность педагога и обучающегося.</p> <p>Репродуктивный Уточнение и воспроизведение известных действий по образцу.</p> <p>Практический Придумывание вариантов собственного оформления..</p> <p>Словесный Краткое одновременное описание и объяснение технологических операций.</p> <p>Проблемного обучения Творческое использование готовых заданий, самостоятельное добывание знаний.</p> <p>Соревновательный Нахождение неординарных решений для достижения цели.</p>	<p>Видеопрезентации, технологические карты.</p>	<p>При проведении контроля используются различные формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наблюдение, -измерение параметров изделия; -органолептические показатели.

В результате обучения учащиеся будут:

знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила проведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий.

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий

-использовать различные технологии приготовления кондитерских изделий.

Дидактическое обеспечение программы

Технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. видеоуроки, презентации.

Методические разработки по организации и проведению занятий. Раздаточный материал (памятки, рабочие тетради).

2.2. Материально-техническое обеспечение:

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии кулинарного производства.
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технические средства: персональный компьютер;
- образцы оборудования, инвентаря и инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, пароконвектомат, индукционная плита, холодильные шкафы, пищевой принтер;
- инструменты: ножи, венчики, лопатки, кондитерские мешки, насадки, пирометр;
- инвентарь: ситечки, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли;
- столовая посуда.

2.3. Оценка эффективности программы

Освоение программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Высокий уровень – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена

самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень– работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень– качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: АСАСЕМІА, 2015.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АСАСЕМІА, 2016.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2013.
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практическиеработы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2015.

Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.

Календарный учебный график

Месяц	Тема занятия	Форма занятия. Количество часов			Место проведения	Формы контроля
		Теория	Практика	Всего		
Январь	Вводное занятие. Приготовление и оформление изделия «Пирожки с картофелем».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Пирожки с капустой».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Хачапури».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
Февраль	Приготовление и оформление изделия «Синнабоны».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Печенье глазированное».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Пряник»	8	2	6	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
Март	Приготовление и оформление изделия «Безе»	8	2	6	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка

	Приготовление и оформление изделия «Зефир»	8	2	6	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Трубочки слоеные».	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
Апрель	Приготовление и оформление изделия «Красный бархат»	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Мафин»	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление и оформление изделия «Чизкейк	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление карамели	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
Май	Приготовление леденцов	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Основы темперирования шоколада	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Приготовление изделий из шоколада	4	1	3	МБУДО «ДДТ «Дриада» Победы,4	Мини-выставка
	Итоговое занятие.	4	1	3	МБУДО «ДДТ	Конкурс

					«Дриада» Победы,4	
--	--	--	--	--	----------------------	--

Вводная диагностика

1. Выберите один правильный ответ:

Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Выберите один правильный ответ:

Как называют красный пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин

3. Выберите один правильный ответ:

Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

- а) белки коагулируются(сворачиваются);
- б) белки связывают большое количество жидкости при варке;
- в) белки соединяются с жирами;
- г) белки разлагаются с образованием углеводов.

4. Выберите четыре правильных ответа:

Какие продукты не используются для замеса дрожжевого теста?

- | | | |
|----------|------------|-----------|
| а) сахар | б) сметана | в) сода |
| г) мука | д) крахмал | ж) дрожжи |
| з) соль | и) вода | к) уксус |

5. Выберите один правильный ответ:

Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

6. Выберите один правильный ответ:

В каком тесте лучше протекают процессы брожения?

- а) в густом
- б) жидком
- в) в соленом
- г) в холодном
- д) в содержащем много сахара.

7. Выберите три правильных ответа:

Дрожжевое тесто считается готовым к разделке, если:

- а) масса его увеличивается в 2 раза;
- б) объем увеличивается в 2 раза;
- в) тесто приобретает кислый запах;
- г) тесто приобретает спиртовой запах;
- д) тесто при надавливании медленно выравнивается;

е) тесто при надавливании не выравнивается.

8. Выберите пять правильных ответов:

Разделка дрожжевого теста включает следующие операции:

- а) взвешивание
- б) измерение объема
- в) деление на куски
- г) отсдобка
- д) формование
- е) глазирование помадой
- ж) расстойка
- з) выпечка

9. Выберите один правильный ответ:

Температура выпечки зависит от:

- а) размера изделий
- б) температуры в помещении
- в) пористости изделий
- г) силы муки
- д) способа отделки готовых изделий
- е) загрузки печи

10. Выберите один правильный ответ:

Изделия получились бледными, причина может зависеть от:

- а) качество муки
- б) содержание сахара
- в) содержание соли
- г) содержание ванилина
- д) продолжительности замеса
- е) объема изделия.

Текущий контроль

Выберите один правильный ответ:

1. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

2. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

3. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

4. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

5. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологическим

6. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- а) дрожжевого;
- б) песочного;
- в) заварного ;
- г) пряничного.

7. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

8. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

9. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

10. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

Итоговый контроль

1. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

2. Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?

- а) опарный
- б) заварной
- в) безопарный
- г) сырцовый

3. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

- а) из-за большого количества жира в рецептуре
- б) из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой

- в) из-за большого количества яиц
- г) из-за большого количества сахара.

4.Какая мука используется для бисквитного теста?

- а) с высоким содержанием клейковины
- б) с низким содержанием клейковины
- в) с высокой газообразующей способностью.

5. Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?

- а) 1) 356 б) 256 в) 238 г) 338 д) 198

6.Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

7.Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

8.Если шоколадные изделия получают «седыми»

- а) подогреть до 50 градусов;
- б) подогреть, охладить, подогреть;
- в) подогреть и добавить сливочное масло

9.В каких весовых категориях колеблется масса стандартных пирожных?

- а) 10-12г б) 45-50г в)140-150г

10. Какие 3 температуры нужно соблюдать при темперировании темного шоколада(65%)?

- а) 40-50-60 в) 50-27-31
- б) 30-55-17 г) 55-31-27