Автономная некоммерческая организация
Дополнительного образования
«Академия кондитерского искусства»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ДО «Академия
кондитерского искусства»
Хвостенко Павел Викторович
«24» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «Капкейки»

Новосибирск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ. 5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 8
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 8
5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Капкейки» (далее — программа) имеет социальную направленность.

Категория слушателей

Программа рассчитана на слушателей от 6 лет. На обучение принимаются все желающие, не зависимо от уже имеющихся знаний и умений в области кулинарии.

Актуальность программы заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у учащихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает обучающихся к труду и творчеству. Позволяет решить ряд актуальных вопросов: занятость детей в свободное время, пробуждение у обучающихся интереса к новому виду деятельности, профессиональное самоопределение.

Объем и срок реализации программы

Программа рассчитана на 1 месяц обучения (18 часов). Обучение проводится в формате дистанционного образования.

Цель и задачи программы

Цель программы: Формирование готовности обучающихся к самореализации в области поварского дела через знакомство с технологией приготовления кулинарных изделий.

Задачи:

— Предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии.

— Обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кондитерских изделий.

— Развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки.

Условия реализации программы

Условия набора и формирования групп:

Для реализации программы набираются группы людей от 6 лет. Приём в коллектив не предполагает конкурсного отбора, происходит на основе желания слушателя.

Продолжительность образовательного процесса: Срок реализации программы: 1 календарный месяц, 18 часов. Занятия проходят два раза в неделю по 3 академических часа.

Материально-техническое оснащение:

1. Духовой шкаф
2. Кольцо диаметром 18 см
3. Противень
4. Миксер или венчик
5. Весы
6. Сотейник с толстым дном
7. Сито
8. Силиконовая лопатка
9. Пергамент или тефлоновый коврик
10. Мешки кондитерские
11. Противень
12. Блендер погружной
13. Пищевая пленка
14. Термометр
15. Скалка
16. Миски разного размера
17. Холодильник с морозильной камерой
18. Бордюрная лента 10-12 см

19. Вращающийся столик
20. Подложки 22-24 см

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	Ассорти капкейков	25 мин	2 ч 15 мин	2 ч 40 мин	Презентация работы
2.	Капкейки Красный бархат	20 мин	2 ч 05 мин	2 ч 25 мин	Презентация работы
3.	Яблочные капкейки	30 мин	1 ч 10 мин	1 ч 40 мин	Презентация работы
4.	Шоколадные капкейки	30 мин	3 ч 50 мин	3 ч 20 мин	Презентация работы
5.	Маковые капкейки	25 мин	1 ч 40 мин	2 ч 05 мин	Презентация работы
6.	Веганские капкейки	25 мин	1 ч 50 мин	2 ч 15 мин	Презентация работы
7.	Черничные маффины	25 мин	2ч 10 мин	3 ч 35 мин	Презентация работы
8.	**Итого**	**3 ч**	**15 ч**	**18 ч**	

Планируемые результаты освоения программы

Содержание программы «Капкейки» направлено на получение первоначальных технологических знаний и умений, ознакомление с оборудованием, инструментами, используемыми при работе. Отработке элементарных навыков работы и изготовления кондитерских изделий. В процессе освоения программы у слушателей формируются общие и специфические умения, способности к наглядно-образному и эстетическому мышлению.

Календарный учебный график

№ п/п	Название программы	Кол-во часов	Срок реализации программы	Кол-во обучающихся	Контроль
1	Дополнительная общеразвивающая общеобразовательная программа «Капкейки»	18 ч	1 месяц	Неограниченно	Практические работы/ Приготовление кондитерского изделия

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Ассорти капкейков

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 2. Капкейки Красный бархат

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 3. Яблочные капкейки

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 4. Шоколадные капкейки

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 5. Маковые капкейки

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 6. Веганские капкейки

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Тема 7. Черничные маффины

Необходимый инвентарь. Ингредиент. Способ приготовления. Кайпейки: основа, начинка, крем. Сборка и декор кайпейков.

Практическая работа.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	Виды деятельности	Текущий контроль
1	Ассорти капкейков	2 ч 40 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление капкейков. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
2	Капкейки Красный бархат	2 ч 25 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление капкейков Красный бархат. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
3	Яблочные капкейки	1 ч 40 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление Яблочных капкейков. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
4	Шоколадные капкейки	3 ч 20 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление шоколадных капкейков. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
5	Маковые капкейки	2 ч 05 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление маковых капкейков. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
6	Веганские капкейки	2 ч 15 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление веганских капкейков. Способ подачи со сбором и декорированием капкейков.	Приготовление кондитерского изделия
7	Черничные маффины	3 ч 35 мин	Техника безопасности. Подготовка ингредиентов. Последовательное приготовление черничных маффинов. Способ подачи со сбором и декорированием.	Приготовление кондитерского изделия

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Формы подведения итогов

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности в процессе обучения.

В процессе реализации программы используются различные виды контроля:

а) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,
- оценка системы усвоения приемов и методов работы,

б) итоговый – в конце программы обучения:

- отчетная работ обучающихся.

В ходе реализации данной программы обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических занятиях и закрепляют на практических занятиях.

Результатом овладения практическим материалом является одно готовое изделие.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Литература

1. Шрамко Е.В. Формула шоколада. Техника работы с шоколадом. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019

2. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011.

3. Дюпюи М. Большая книга кондитера. - КоЛибри, 2019.

4. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.

Интернет-ресурсы

1. Сайт «Едим дома» http://www.edimdoma.ru

3. Сайт «Кулинар» http://www.koolinar.ru