

Управление образования Артемовского муниципального округа  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 16»

Рассмотрено  
на заседании педагогического совета  
МБОУ «СОШ № 16»  
«29» \_\_\_\_\_августа\_\_\_\_ 2025 г.  
Протокол № 82

Утверждено  
Приказ № 95/6  
от «01» сентября 2025 г.  
Директор МБОУ «СОШ № 16»  
\_\_\_\_\_ Ковалева Н.А.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа**  
**"Начинающий кондитер"**

Возраст обучающихся: 9-12 лет  
Срок реализации: 1 год

Автор-разработчик:  
Педагог дополнительного образования  
Кочнева Марина Александровна

п. Сосновый Бор  
2025

## Содержание

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Основные характеристики общеразвивающей программы ..... | 3  |
| 1.1 Пояснительная записка .....                            | 3  |
| 1.2 Цель и задачи общеразвивающей программ .....           | 5  |
| 1.3 Планируемые результаты .....                           | 6  |
| 1.4 Содержание общеразвивающей программы .....             | 7  |
| 2. Организационно-педагогические условия .....             | 8  |
| 2.1 Календарный учебный график.....                        | 10 |
| 2.2 Условия реализации программы .....                     | 10 |
| 2.3 Формы аттестации/контроля .....                        | 11 |
| 3. Список литературы.....                                  | 12 |

# 1. Основные характеристики общеразвивающей программы

## 1.1. Пояснительная записка

Направленность - социально-гуманитарная

Активность: особенностью данной программы является то, что у обучающихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний и умений, которые им могут быть полезны в дальнейшей жизни. Занятия по дополнительному образованию позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления.

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как кексы, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать сладкие шедевры и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любой стране. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во все времена был и есть спрос на эксклюзивную продукцию, и даже в кризисные периоды кондитерские изделия потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов-кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся в крупных государственных и частных компаниях, в больших и маленьких рестораниках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». 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.).

Данная программа разработана в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов в области образования, защиты прав ребёнка:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее ФЗ).
2. Федеральный закон Российской Федерации от 14.07.2022 №295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании В Российской Федерации».
3. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (в редакции 2013г.).
4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утверждённая распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022г. №678-р.
5. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».

6. Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно - нравственных ценностей».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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» (далее - СанПиН).
8. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм»
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
10. Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 №298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее -Порядок).
12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
13. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.20 г. №882/391 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
14. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).
15. Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015г. №АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ».
16. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 30.12.2022 №АБ-3924/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями «Создания современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительное общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации».
17. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 07.05.2020г. №ВБ-976/04 «Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и социализации и дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий».
18. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».
19. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 №785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных образовательных программ в соответствии с социальным сертификатом».

1.1.3. Отличительные особенности Программа кружка "Юный кондитер" заключается в ее комплексном подходе к обучению и развитию юных талантов. Мы стремимся не только

научить детей основам кондитерского мастерства, но и развить в них творческое мышление, внимание к деталям и умение работать в команде. Во-первых, программа включает в себя теоретические занятия, на которых дети знакомятся с историей кондитерского искусства, различными техниками и ингредиентами. Это помогает им понять, как и почему работают те или иные рецепты.

Во-вторых, практические занятия занимают центральное место в нашей программе. Дети смогут не только готовить классические десерты, но и экспериментировать с новыми вкусами и формами, что способствует развитию их креативности.

Мы уделяем внимание важности безопасности на кухне и гигиеническим нормам, что является неотъемлемой частью работы кондитера. Дети учатся правильно обращаться с инструментами и ингредиентами, что формирует у них ответственность и аккуратность. Также в программе предусмотрены мастер-классы с приглашенными специалистами, которые делятся своим опытом и секретами мастерства. Это вдохновляет детей и дает им возможность увидеть, как можно развивать свои навыки на профессиональном уровне.

Наконец, мы организуем выставки и конкурсы, где юные кондитеры могут продемонстрировать свои работы, получить обратную связь и оценить достижения своих сверстников. Это создает атмосферу поддержки и дружбы, что очень важно для формирования уверенности в себе и своих способностях.

Таким образом, программа кружка "Юный кондитер" предлагает детям уникальную возможность не только освоить азы кондитерского дела, но и развить важные жизненные навыки, которые пригодятся им в будущем.

**1.1.4. Адресат:** программа рассчитана на обучающихся от 9 до 12 лет. Набор в группу осуществляется на основании заявления родителя (законного представителя).

Общий численный состав групп – до 10 человек.

**1.1.5. Объем программы:** 68 часов

Программа рассчитана 1 год обучения

**1.1.6. Особенности образовательного процесса.**

Продолжительность 1 академического часа: - 40 минут.

Общее количество часов в неделю: 2

Режим занятий: 1 раз в неделю (среда). Продолжительность- 2 часа

Перечень форм обучения: индивидуальная, групповая, фронтальная.

Перечень видов знаний: беседа, работа в парах, групповая и индивидуальная,

Перечень форм проведения итогов: презентация, тест, творческий отчет, выставка работ

## **1.2. Цель и задачи общеобразовательной программы**

Цель: Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков по самостоятельному приготовлению и оформлению кондитерских изделий.

Задача:

Обучающие:

- обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на кухне и в кондитерских цехах;
- ознакомить с инструктажами на рабочем месте
- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, 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 механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

#### Развивающие:

- пробудить интерес к кондитерскому искусству у детей;
- способствовать развитию у учащихся творческую активность через индивидуальное раскрытие кондитерских способностей каждого обучающегося,
- логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

#### Воспитательные:

- формировать уважительное отношение профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе

### **1.3. Планируемые результаты**

#### ***Личностные :***

- умение обсуждать и анализировать собственную творческую работу и творчество сверстника
- уметь сотрудничать с другими детьми в процессе совместной деятельности
- сформировать художественно –творческое мышление, наблюдательность и фантазию.
- развитие эстетической, творческой деятельности

#### ***Метапредметные :***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности.
- оценивание правильности выполнения задачи, собственных возможностей ее решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок.
- Соблюдения норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда.

#### ***Предметные:***

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности
  - умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
  - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда;
  - навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
  - навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;

- умением и навыками подготовки кондитерского сырья к производству;
- умением и навыками изготавливать полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий;
- умением и навыками замеса теста и способов его разрыхления;
- умением и навыками готовить дрожжевое тесто и изделия из него;
- умением и навыками готовить бездрожжевое тесто и изделия из него;
- умением и навыками готовить отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки;
- умением и навыками приготовления пирожных;
- умением и навыками приготовления тортов
- умением и навыками приготовления изделий пониженной калорийности;
- умением и навыками приготовления национальных кондитерских изделий;
- получают знания стандартизации и контроля качества продукции;
- получают знания организации труда кондитера на предприятии питания;
- получают знания охраны труда и противопожарных мероприятий

## 1.4 Содержание общеразвивающей программы

Учебный (тематический) план:

| № п/п | Разделы, название темы                                                 | Количество часов |        |          | Формы аттестации/контроля |
|-------|------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|----------|---------------------------|
|       |                                                                        | Всего            | Теория | Практика |                           |
| 1     | Вводные занятия. Техника безопасности                                  | 2                | 2      | -        | Беседа                    |
| 2     | Десерты                                                                | 4                | 2      | 2        | Практическое задание      |
| 2.1   | Яблоки запеченные                                                      | 2                | 1      | 1        |                           |
| 2.2   | Пирожное «Картошка»                                                    | 2                | 1      | 1        |                           |
| 3     | Изделие из песочного теста                                             | 4                | 2      | 2        |                           |
| 3.1   | Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье « Пуговицы» | 4                | 2      | 2        |                           |
| 4     | Изделия из блинного теста                                              | 4                | 2      | 2        |                           |
| 4.1   | Технология приготовления блинного теста. Блины со сметаной             | 4                | 2      | 2        | Практическое задание      |

|     |                                                             |   |   |   |                      |
|-----|-------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------------|
| 5   | Изделия из дрожжевого теста                                 | 4 | 2 | 2 |                      |
| 5.1 | Технологическое приготовление дрожжевого теста. Булочки     | 4 | 2 | 2 | Практическое задание |
| 6   | Украшение для кондитерских изделий                          | 4 | 1 | 3 |                      |
| 6.1 | Работа с кондитерским мешком                                | 2 | - | 2 | Практическое задание |
| 6.2 | Фигурки из мастики                                          | 2 | 1 | 1 |                      |
| 7   | Изделие из пряничного теста                                 | 4 | 2 | 2 |                      |
| 7.1 | Технология приготовления пряничного теста. Пряник в глазури | 4 | 2 | 2 | Практическое задание |
| 8   | Изделие из вафельного теста                                 | 4 | 2 | 2 |                      |
| 8.1 | Технология приготовления                                    | 4 | 2 | 2 | Практическое         |

|              |                                                         |           |           |           |                              |
|--------------|---------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------------------------|
|              | вафельного теста.<br>Вафельные трубочки                 |           |           |           | задание                      |
| <b>9</b>     | <b>Изделие из бисквитного теста</b>                     | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  |                              |
| 91           | Технология приготовления бисквитного теста. Кейк поппы. | 2         | 2         | 2         | Практическое задания         |
| <b>10</b>    | <b>Итоговое задание</b>                                 | <b>4</b>  |           | <b>4</b>  | Игра<br>« Я лучший кондитер» |
| <b>Всего</b> |                                                         | <b>36</b> | <b>17</b> | <b>19</b> |                              |

Содержание учебного (тематического) плана

**Раздел 1 Вводное занятие. Техника безопасности (2 ч.)**

Теория. Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях. История возникновения профессиикондитер.

**Раздел 2 Десерты (6 ч.)**

**2.1 Яблоки запеченные (2 ч.)**

Теория: История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.  
Практика: Приготовление запечённых яблок. Подача готового блюда.

**2.2 Пирожное «Картошка» (2 ч.)**

Теория: Технология приготовления и правила украшения пирожных «Картошка».  
Практика: Приготовление пирожного «Картошка. Подача готового блюда.

**2.3 Безе классическое (2 ч.)**

Теория: Технология приготовления, оформления и подачи готового блюда.  
Практика: Приготовление классического безе. Подача готового блюда.

**Раздел 3 Изделия из песочного теста (8 ч.)**

**3.1 Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье "Пуговицы" (4 ч.)**

Теория: Технология приготовления, основной рецепт песочного теста.  
Практика: Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении песочного теста. Приготовление песочного печенья «Пуговицы».

**3.2 Печенье «Мини-мышки» (2 ч.)**

Практика: Приготовление печенья «Мини-мышки». Подача готового блюда.

**3.3 Торт «Песочный» (2 ч.)**

Практика: Приготовление торта «Песочный». Подача готового блюда.

**Раздел 4 Изделия из блинного теста (10 ч.)**

**4.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со сметаной (4 ч.)**

Теория: Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу.  
Практика. Приготовление блинов со сметаной. Подача готового блюда.

**4.2 Блинчики «Зебра» (2 ч.)**

Практика. Приготовление блинчиков «Зебра». Подача готового блюда.

**4.3 Лимонные панкейки с начинкой (2 ч.)**

Практика: Приготовление лимонных панкейков с начинкой Подача готового блюда.

**4.4 Сладкие роллы с фруктами (2 ч.)**

Практика. Приготовление сладких роллов с фруктами. Подача готового блюда.

**Раздел 5 Изделия из слоёного теста (8 ч.)**

**5.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»**

Теория: Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и

изделий из него.

Практика: Приготовление кондитерского изделия «Язычки с сахаром».

Подача готового блюда.

### **5.2 Слойки "Завитушки" (2 ч.)**

Практика: Приготовление слоев «Завитушки». подача готового блюда.

### **5.3 Торт «Наполеон» (2 ч.)**

Практика. Приготовление торта. подача готового блюда.

## **Раздел 6 Изделия из дрожжевого теста (8 ч.)**

### **6.1: Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки (4 ч.)**

Теория: Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Виды дрожжевого теста. Продукты для приготовления дрожжевого теста.

Практика: Приготовление булочек . подача готового блюда.

### **6.2 Пирожки с начинкой (2 ч.)**

Практика: Приготовление пирожков. Виды начинок. подача готового блюда.

### **6.3 Пончики с сахарной пудрой (2 ч.)**

Практика. Приготовление пончиков с сахарной пудрой. подача готового блюда.

## **Раздел 7 Украшения для кондитерских изделий (4 ч.)**

### **7.1 Работа с кондитерским мешком (2 ч.)**

Практика: Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия.

### **7.2 Фигурки из мастики (2 ч.)**

Теория: Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Техника работы со скалками и ковриками.

Практика: Приготовление фигурок из мастики для украшения кондитерского изделия.

## **Раздел 8 Изделия из пряничного теста (8 ч.)**

### **8.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряник в глазури» (4 ч.)**

Теория. Технология приготовления пряничного теста. Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста.

Практика. Приготовление изделия «Пряник в глазури». подача готового блюда.

### **8.2 Рождественские пряники (4 ч.)**

Теория. Знакомство с рецептами изготовления рождественских пряников. Технология приготовления глазури.

Практика: Приготовление пряников и их оформление. подача готового блюда.

## **Раздел 9 Изделия из вафельного теста (6 ч.)**

### **9.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки (4 ч.)**

Теория: Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста.

Продукты для приготовления вафельного теста.

Практика: Приготовление вафельных трубочек. Оформление готового изделия.

### **9.2 Венские ванильные вафли (2 ч.)**

Практика. Приготовление венских ванильных вафель. подача готового блюда.

## **Раздел 10 Изделия из бисквитного теста (6 ч.)**

### **10.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы (4 ч.)**

Теория: Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

Практика: Приготовления кейк попсов . подача готового блюда.

### **10.2 «Пирожное радужное» (2 ч.)**

Практика: Приготовление кондитерского изделия «Пирожное радужное». подача готового блюда.

## Раздел 11 Итоговое занятие (4 ч.)

Практика. Игра « Я лучший кондитер». Подведение итогов.

### 2.1 Календарно учебный график.

| № п/п | Основные характеристики образовательного процесса |          |
|-------|---------------------------------------------------|----------|
| 1     | Количество учебных недель                         | 34       |
| 2     | Количество учебных дней                           | 170      |
| 3     | Количество часов в неделю                         | 2        |
| 4     | Количество часов                                  | 68       |
| 5     | Недель в I полугодии                              | 17       |
| 6     | Недель в II полугодии                             | 17       |
| 7     | Начало занятий                                    | Сентябрь |
| 8     | Каникулы                                          | 35       |
| 9     | Выходные дни                                      | 73       |
| 10    | Окончание учебного года                           | май      |

### 2.2 Условия реализации программы

Для реализации программы необходимы следующие условия:

Материально-техническое обеспечение:

- рабочий стол
- электорплита с жарочным шкафом
- холодильник
- моечная ванна
- миксер

Инвентарь:

- весы настольные
- скалки
- лопатки
- венчики
- ложки
- сковорода
- сито
- детские фартуки
- противни

Дидактические материалы:

- технологические карты

Кадровое обеспечение: Педагог прошёл обучение по дополнительной профессиональной программе «Педагогика дополнительного образования детей». Применение педагогом современных методов обучения и воспитания в сочетании с традиционными приёмами способствует максимальному погружению членов объединения по интересам в процесс творческой работы. С целью развития творческих способностей педагог использует активные методы, приёмы и формы обучения.

Педагог систематически повышает свой профессиональный уровень.

Методические материалы:

- Тематическая литература

**2.3 Формы аттестации**

| № п/п | Форма аттестации       | Вид контроля                                                                                                                                                                                         | Дата проведения |
|-------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Входящий контроль      | Осуществляется в форме ознакомительных бесед с обучающимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы; | сентябрь        |
| 2     | Промежуточный контроль | Включает в себя устные опросы, тестирование, выполнение практических заданий;                                                                                                                        | декабрь         |
| 3     | Итоговый контроль      | Осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам                                                                                                 | май             |

### 3. Список литературы

#### Список литературы для педагога:

- Сазонов Н.И. «Волшебное тесто или 1000 рецептов из муки» 1994 год
- Ковалев В.М. «Кулинария для всех» 1988 год
- Дамаскина Г.Б. «Книга о здоровой и вкусной пище» 1954 год
- Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий.- М., 1999.
- Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001
- Справочник кондитера. — М., 1993
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005
- Журналы
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
- изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В
- Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
- изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С. В.
- Ермилова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
- Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000
- Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., ACADEMIA, 2005
- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном
- питании и торговле - М., ACADEMIA, 2006
- Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000
- Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001
- Справочник кондитера. — М., 1993
- Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001
- Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981
- Лунин О. Г. Поточные линии кондитерской промышленности.- М., 2000
- Лурье И. С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. — М., 1998
- Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий.- М., 1999
- Трушина С. М., Драгилева А. И. Оборудование для производства мучных кондитерских
- изделий. — М., 2001
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров.
- – М., 2003
- Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2001г

#### Список литературы для учащихся и родителей

- Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000.
- Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АСADEMIA, 2005.
- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСADEMIA, 2006.
- Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.
- Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001.
- Справочник кондитера. — М., 1993.
- Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001.
- Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.
- Лунин О. Г. Поточные линии кондитерской промышленности.- М., 2000.
- Лурье И. С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. — М., 1998.
- Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий.- М., 1999.
- Трушина С. М., Драгилева А. И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. — М., 2001.
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.
- Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.
- Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2001г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428897

Владелец Березина Анна Николаевна

Действителен с 30.10.2024 по 30.10.2025