

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение  
«Краевой детский центр «Созвездие»



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
КГБНОУ КДЦ Созвездие  
А.Е. Волостникова  
Приказ № 01–09/597  
от 21.12.2021 г.

**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
«Кулинарное мастерство»  
(социально-гуманитарная направленность)**

Возраст обучающихся: 12-16 лет  
Продолжительность реализации  
программы: 9 дней

Автор-составитель программы:  
Автор-составитель программы:  
Исаченко Елена Леонидовна,  
начальник комбината питания.

Место реализации:  
Хабаровский край, р. п. Переяславка,  
дружина Созвездие

г. Хабаровск, 2022 г.

# **I. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

## **1.1. Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное мастерство» познакомит обучающихся с основами кулинарии и поварского дела. Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- Распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 № 196 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Письмом Минобрнауки России № 09–3242 от 18.11.2015 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;

- Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе КГБОУ КДЦ Созвездие.

**Уровень освоения программы:** стартовый (ознакомительный), предполагает применение и реализацию общедоступных и универсальных форм организации учебной деятельности.

**Направленность программы:** социально-гуманитарная.

**Актуальность программы** в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути их социализации. Пища - является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут обучающим не только накормить в будущем свою семью, гостей, друзей но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

Кулинарии мы учимся всю жизнь, начиная от первого самостоятельно приготовленного бутерброда и заканчивая «фирменным» блюдом, от

которого приходят в восторг и гости, и домочадцы. Как показывает практика, ребятам очень нравится готовить. И при этом они имеют возможность проявлять самостоятельность, инициативность и ответственность.

**Педагогическая целесообразность** программы заключается в том, что в ходе ее освоения реализуются компетентностный и практико-ориентированный подходы. Обучающиеся смогут овладеть навыками приготовления и подачи на стол различных блюд согласно рецепту, научатся работать с поварским оборудованием, познакомятся с технологией приготовления блюд, освоят принципы сбалансированного планирования меню, научатся эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками компетенции.

### **Новизна и отличительные особенности программы**

Программа «Кулинарное мастерство» имеет связь с программой основного образования по направлению «Технология», направлена на знакомство с основами рационального питания, первоначальными знаниями и навыками приготовления несложных блюд.

Обучающиеся познакомятся с технологическими операциями, при помощи которых можно приготовить оригинальное блюдо, примут участие в создании коллективного блюда - пирога.

Концепция программы. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. Решение педагогических задач в программе осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации акций, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей обучающихся;
- принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Занятия построены так, что каждый обучающийся имеет возможность проявить и развить творческие способности. Предусмотрена индивидуальная, коллективная работа, работа в группах. Каждое занятие проводится в форме комбинированного урока - это соединение элементов практического и теоретического занятий. Отличительной особенностью настоящей программы от программы по кулинарии в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

**Сроки освоения и объем программы:** 9 дней, 18 академических часов.

**Режим занятий:** занятия проводятся в соответствии с планом краевой профильной смены, продолжительность одного занятия 2 академических часа, с перерывом 10 минут.

Продолжительность и режим занятий осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

**Форма обучения** - очная.

**Форма образовательной деятельности:**

- коллективная;
- групповая;
- индивидуальная.

**Формы организации учебного процесса:**

- практическое групповое занятие.

## 1.2. Цели и задачи программы

**Цель:** формирование начальных умений и практических навыков обучающихся в области кулинарного мастерства.

**Задачи:**

*предметные*

- сформировать умения и навыки подготовки, приготовления и подачи на стол различных блюд согласно рецепту.
- сформировать навыки работы с поварским оборудованием.
- сформировать знания о технологии приготовления блюд согласно заданным критериям.

*метапредметные:*

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся.
- развивать способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

*личностные:*

- формировать личностные компетентности обучающихся (трудолюбие, аккуратность, любовь и уважение к кулинарным традициям).

## 1.3. Учебный план и содержание программы

Учебный план

№ п\п	Наименование разделов	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Приготовление пряников	2	0,5	1,5	практическая работа
2	Разрисовка пряников	2	0	2	практическая работа
3	Разрисовка пряников, приготовление основы	2	0,5	1,5	практическая работа

	пирога				
4	Безе	2	0,5	1,5	практическая работа
5	Печенье: Трость Деда Мороза	2	0,5	1,5	практическая работа
6	Шоколадные трюфели	2	0	2	практическая работа
7	Мини-пирожные «Вишня в снегу»	2	0	2	практическая работа
8	Фрукты в шоколаде и карамелизованные	2	0	2	практическая работа
9	Сборка пирога. Промежуточная аттестация.	2	0	2	практическая работа
	Итого часов:	18	2	16	

### Содержание программы

#### Тема 1. Приготовление пряников.

*Теория:* Организация рабочего места, инвентарь. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи, правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. Песочное тесто. Технология приготовления пряников.

*Практика:* Приготовление пряников. Замес теста, раскат пластов, выпечка.

#### Тема 2. Разрисовка пряников.

*Практика:* Сухая смесь для приготовления айсинга (глазури). Декорирование краев пряника. Роспись пряников.

#### Тема 3. Разрисовка пряников, приготовление основы пирога.

*Теория:* Манник — простой пирог с основой из манной крупы. Технология приготовления пирога.

*Практика:* Роспись пряников. Приготовление теста.

#### Тема 4. Безе.

*Теория:* Технологическая карта приготовления белково-воздушного полуфабриката. Виды брака белково-воздушного полуфабриката и причины их возникновения. Последовательность приготовления:

*Практика:* Приготовление Безе.

#### Тема 5. Печенье: Трость Деда Мороза.

*Теория:* Технология приготовления песочного печенья.

*Практика:* Практическая работа по приготовлению печенья.

Тема 6. Шоколадные трюфели.

*Практика:* Технология приготовления шоколадного трюфеля.  
Практическая работа по приготовлению блюда шоколадного трюфеля.

Тема 7. Мини-пирожные «Вишня в снегу».

*Практика:* Технология приготовления. Нормы закладки сырья.  
Практическая работа по приготовлению кондитерского изделия.

Тема 8. Фрукты в шоколаде и карамелизованные.

*Практика:* Технологический процесс. Нормы закладки сырья.  
Практическая работа по приготовлению блюда «Фрукты в шоколаде и карамелизованные».

Тема 9. Сборка пирога. Промежуточная аттестация.

*Практика:* Практическая работа по приготовлению блюда. Сборка пирога. Готовый п/ф пирога пропитать сиропом, уложить меренгу, сделать обжиг. Сверху украсить кондитерскими изделиями, св/м ягодой, палочками корицы и зеленью.

## **1.4. Планируемые результаты**

*предметные*

- у обучающихся сформированы умения по подготовке продуктов к приготовлению, умения пользоваться приправами в соответствии с рецептом блюда, готовить различные блюда согласно рецепту.
- сформированы навыки пользования поварского оборудования;
- сформированы навыки правильной подачи блюда на стол в соответствии с характеристиками и правилами этикета.
- сформировано понимание технологии приготовления блюд согласно заданным критериям.

*метапредметные:*

- улучшены творческие способности, активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся.
- улучшены коммуникативные компетентности;

*личностные:*

- сформирована мотивация на трудолюбие, аккуратность.
- сформированы личностные компетентности (уважение к кулинарным традициям).

## **2.Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы**

### **2.1. Формы контроля результатов обучения**

- текущий контроль: устный опрос, практическая работа, презентация.
  - промежуточная аттестация: конкурс кулинарного мастерства.
- Отслеживание результативности происходит в форме:

- педагогического мониторинга и анализа личностных достижений обучающихся в процессе выполнения практических работ;
- оценки уровня проявления интереса к изучаемому материалу;
- способности и готовности к самостоятельной творческой работе, к коммуникации и взаимодействию в группе;

Основными формами представления результатов обучения являются:

- презентация (показ), демонстрация изделий;
- оценивание деятельности участников (качественная оценка и количественная оценка в соответствии с условиями программы краевой профильной смены);
- рефлексия обучающихся (беседа);
- журнал учёта посещаемости занятий, анализ работы, соблюдение правил техники безопасности на занятиях.

*Критерии оценки результатов обучения:*

- Соблюдение санитарных правил и норм в процессе приготовления.
- Соблюдение чистоты рабочего места.
- Соблюдение требований безопасности.
- Правильная организация хранения сырья и готовых продуктов.
- Планирование и ведение процесса приготовления.
- Владение кулинарными техниками.

*Основными формами фиксации образовательных результатов являются:*

- фото- и видеоматериалы занятий обучающихся, размещенные на сайте учреждения;
- журналы учета посещаемости занятий (анализ реализации программ, наполняемость и сохранность контингента обучающихся на занятиях, приток новых детей в течение смены);
- отзывы обучающихся и их родителей (удовлетворенность участием в программе).

## **2.2. Оценочные материалы:**

- Журнал учета посещаемости занятий. Анализ работы.
- Правила техники безопасности (Приложение 1).
- Критерии выставления количественной оценки деятельности обучающихся на занятии (согласно условиям программы краевой профильной смены).
- Выполненная работа, готовые изделия.

Результативность освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы оценивается по трем уровням:

- Высокий уровень. Обучающийся свободно отвечает на теоретические вопросы, имеет практические навыки декоративно-прикладного творчества по заданной теме, умеет самостоятельно изготовить изделие, знает особенности работы с необходимыми принадлежностями и инструментами. В работе демонстрирует аккуратность, заинтересованность, старательность, креативность.

- Средний уровень. Обучающийся способен ответить на основные теоретические вопросы. Знает технологию выполнения работы, но в практической деятельности ему требуется помощь педагога. Знает и соблюдает технику безопасности при работе с материалами и принадлежностями, необходимыми в работе. Умеет самостоятельно (с незначительной помощью педагога) изготовить изделие.

- Низкий уровень. Обучающийся практически не отвечает на теоретические вопросы, неэкономно расходует выданный материал, при работе проявляет неаккуратность. Не демонстрирует заинтересованность в деятельности, пассивно относится ко всем предложениям, не проявляет творчества. Практические работы выполняет с постоянной помощью педагога.

#### *Оценочные материалы*

Пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов, критерии и технологии отслеживания результатов:

1. Мониторинг качества образования – сбор, обработка и анализ образовательных результатов. Достигается с помощью наблюдения за условиями, процессом и результатами обучения:

#### Организация и управление работой.

- Этапы изготовления продукта.
- Подготовка и правильное использование инструментов и оборудования.
- Экономичное расходование ингредиентов и минимизация отходов.
- Эффективная и аккуратная работа, выполненная в срок.

#### Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны труда.

- Знание срока годности продуктов, применяемых в работе, соблюдение пищевой гигиены.
- Аккуратная работа с инструментами и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности.

#### Компетенции общения и межличностных отношений.

- Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным.
- Выстраивать эффективное общение с педагогом, командой.
- Следовать подробным письменным и устным инструкциям.

#### Умелое использование сырья и соблюдение рецептуры

Оценивание индивидуальных образовательных результатов обучающихся по критериям:

- мотивация обучающихся к познавательной, творческой и практической деятельности;
- увлеченность деятельностью;
- активность обучающихся;
- визуальная динамика развития умений и навыков;
- проработанность изделий;
- аккуратность выполнения работы.

### **2.3. Условия реализации программы**

*Кадровое обеспечение:* занятия проводит педагог дополнительного образования с соответствующим образованием и уровнем подготовки.

*Материально-техническое обеспечение:* согласно технологической карте блюда.

Техническое обеспечение: плита индукционная, удлинитель 5м.

Оборудование:

- Ведро для мусора с крышкой.
- Набор кастрюль.
- Сковорода для индукционных плит.
- Лопатка деревянная.
- Ножи в ассортименте.
- Доска разделочная.

Расходные материалы:

Полотенце бумажное в рулонах

Перчатки поварские нитриловые черные, 100 шт., размер М

*Дидактическое обеспечение:*

- презентации;
- иллюстрации с пошаговым выполнением работы;
- образцы изделий.

### **2.4. Методическое обеспечение программы**

*Методы обучения:*

- информационные (словесные, демонстрационные);
- метод управления деятельностью обучающихся (эвристическая беседа, алгоритмы);
- практические методы (репродуктивные, практическая работа, кейс-задание, самостоятельная творческая работа);
- аналитические (анализ, оценивание работы, презентация – показ работы, выставка, рефлексия участников).

*Педагогические технологии:*

- технология обучение в сотрудничестве;
- информационно-коммуникационные технологии;
- технология практико-ориентированного подхода.

*Приемы обучения:* работа по алгоритму, самостоятельная работа, презентация блюда, конкурс.

Учебное занятие, как правило, состоит из нескольких этапов:

- организационный (подготовка обучающимися своего рабочего места, сообщение им темы занятия);
- объяснение материала, создание эмоциональной обстановки;
- выполнение обучающимися задания;
- подведение итогов, обсуждение изделия, приведение рабочего места в порядок.

## Список литературы

1. Алена Спирина: Советская кухня по ГОСТу и не только...  
Издательство: Астрель, 2013 г., 224с.;
2. Бороноева Г.С., Доржиев В.В., Бильгаева Т.А. Введение в технологию приготовления продуктов питания, Улан-Уде, 2005г. - 40с.;
3. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С., Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. -240 с.;
5. Екатерина Матвеева: Карвинг: мастер-классы по украшению блюд своими руками, Издательство: Феникс, 2013 г., 96с.;
6. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2012.
7. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2011.
8. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
10. Мартыненко Н.С. Введение в технологию продуктов питания, Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 96с.;
11. Нестерова Д. В. Кулинария. Астрель, 2012.
12. Пелагея Александрова-Игнатъева: Практические основы кулинарного искусства, Издательство: Corpus, 2013 г., 952с
13. Плешкова Мария, Поварское дело. Краткий курс для молодых хозяйки и хозяина. Издательство: Эксмо, 2014 г., 144с.;
14. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2013.

## **Инструкция по охране труда повара**

### **1. Требования безопасности перед началом работы**

#### **1.1. Необходимо:**

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

#### **2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:**

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

### **2. Требования безопасности во время работы**

2.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

2.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

2.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

2.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

2.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

2.6. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Во время работы с ножом не допускается:

- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра.

### **3. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

3.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе:

– прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;

– отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды;

– доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

3.1. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

#### **4. Требования безопасности по окончании работы**

4.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование.

4.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

## Методические материалы к программе

### Занятие №1

#### *Приготовление пряников*

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Масло сливочное	0,3кг	2,4кг
Сахар-песок	0,150кг	1,2кг
Мука пшеничная в/с	0,3кг	2,4кг

Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Нельзя работать на неисправном оборудовании и использовать неисправный инструмент. Нужно выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой был произведен инструктаж. Во время и после работы следует содержать рабочее место в чистоте, а именно необходимо своевременно убирать рассыпанную муку, крупы и т.д., а также удаляется жир.

Песочное тесто приготавливают без жидкости, поэтому оно менее вязкое. Большое количество масла и сахара придает ему рассыпчатость. Готовят тесто при температуре не выше 20° С. При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь t не выше 20 С. Из готового песочного теста раскатывают пласт толщиной 4 мм. Из пласта теста вырезают выемкой печенье, кладут его на сухой противень и выпекают при 200—225 °С 7-15 мин.

#### Технологическая карта. Пряник песочный

Источник: Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
Мука	562
Пудра сахарная	187
Пудра ванильная	2
Масло сливочное	375
Яйца	30
Меланж для смазки	30
Выход	1000

Если пряник подлежит последующему глазированию, то при выпечке меланжем не смазывается.

## Занятие № 2

### Разрисовка пряников

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Глазурь для пряников и печенья IL-Айсинг 500	0,5кг	4,0кг
Master Кондитерский мешок одноразовый 24 см, белый	14шт	120шт
Краситель пищевой 25мл синий		1 шт
Краситель пищевой 25мл красный		1 шт
Краситель пищевой 25мл желтый		1 шт
Краситель пищевой 25мл зеленый		1 шт

Прежде чем расписывать пряники, их нужно остудить. Выпечка должна вылежаться в течении нескольких часов. Декорирование краев пряника. Сухая смесь для приготовления айсинга (глазури) - это самый простой и надежный способ получения качественной глазури для росписи печенья и пряников. Вы просто добавляете воду, перемешиваете и гарантированно получаете глазурь, которая ровно ложится и не "поплывет".

Технико-Технологическая карта.

#### Айсинг

Наименование сырья	Количество продукта в граммах
Смесь для приготовления Айсинга	1,0кг.
Вода бутилированная	0,2-0,25л.
Выход	1,2кг.

Украшение совершенно любого пряника, как правило, начинается с оформления его краев. Для этих работ используется насадка, которая имеет самый минимальный миллиметр. В результате линия будет выглядеть тонко и изящно.



На следующем этапе рекомендуется использовать насадку большего диаметра. Глазурь в этом случае распределяют по всему прянику. Разровнять глазурь в отдельных местах можно посредством: иглы, зубочистки либо ложки. Делаете ажурную роспись, тогда используйте самую тоненькую насадку. В результате наносимая сетка будет прекрасно имитировать кружево.



### Занятие №3

#### Разрисовка пряников, приготовление основы пирога

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Кефир	1л	8л
Крупа манная	0,8кг	6,4кг
Сахар-песок	0,8кг	6,4кг
Масло растительное	0,2кг	1,6кг
Ванилин	2гр	16гр
Мука в/с	0,3	2,4кг

Манник - простой пирог с основой из манной крупы. Манку производят из пшеницы, поэтому кулинары ее успешно используют вместо муки. Другие компоненты манника: яйца, масло (животное или растительное, сахар).

### Технологическая карта

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Нетто, г.
Масло коровье сладкосливочное	1,7
Сахар-песок	3
Яйцо	5 или 1/8 шт.
Кефир	15
Манка	17
Масло растительное	1
Выход	50

Влейте кефир в миску.



Понемногу добавляйте манку, перемешивая смесь до однородности.



Оставьте манку с кефиром минимум на 30 минут, чтобы манка набухла. Можно, накрыв крышкой или пищевой пленкой, оставить манку для набухания на пару часов или даже до следующего дня в холодильнике.



Разогрейте духовку до 180-190 градусов. Решётку духовки установите на средний уровень.

Разбейте яйца в миску и слегка взбейте их.



Добавьте сахар и щепотку соли. Взбейте яйца с сахаром и солью.



Добавьте ванильный сахар и разрыхлитель. Взбейте массу до однородности.



Добавьте взбитые яйца в манку с кефиром. Хорошо перемешайте.

В тесто можно добавить изюм (вымыть, обсушить и обвалять в муке) или тертую цедру и сок одного лимона.



Смажьте форму сливочным маслом. (Форму можно покрыть смазанной маслом бумагой для выпечки.)

Вылейте тесто в форму. Поместите в разогретую духовку и выпекайте манник при 180 градусах 45-50 минут.

## Занятие №4

### Безе

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Сахар-песок	0,5кг	4,0кг
Яйцо	8шт.	64шт

Безе представляет собой воздушное кондитерское изделие, для приготовления которого требуются только взбитый белок и сахар.

### Технологическая карта приготовления белково-воздушного полуфабриката

№ п/п	Сырье	Масса, г.
1	Сахар-песок	9 458
2	Белки яичные	4 729
3	Пудра ванильная	47,3
4	Кислота лимонная	47,3
	Итого	14281,6
	Выход	10 000

**Требования к качеству.** Цвет — белый; полуфабрикат хрупок, рассыпчатый, крупнопористый.

### Виды брака белково-воздушного полуфабриката и причины их возникновения

Виды брака	Причины возникновения
Масса при отсадке расплывается	При взбивании белков не выдерживался технологический режим. Имелись следы жира, излишки сахара в тесте
Полуфабрикат темного цвета	Высокая температура выпечки
Полуфабрикат оседает после выпечки	Недостаточная продолжительность выпекания
Полуфабрикат внутри сырой (вязкая масса)	Низкая температура выпекания, следует досушить

**Последовательность приготовления:**

Сахар разделить на две части, охлажденные белки взбить мик-сером на медленном ходу в течение 2.3 мин, затем на быстром ходу до получения пышной устойчивой массы, увеличенной в объеме в 5.7 раз. При взбивании постепенно небольшими порциями добавлять 50 % сахара-песка, во взбитую массу ввести оставшиеся 50 % сахара-песка, ванильную пудру и аккуратно, медленно перемешать. Полученную массу переложить в кондитерский мешок и через трубочку с большим звездчатым отверстием высадить на противень безе той формы, какая указана в рецептуре; противень, на котором выпекается (вернее, подсушивается) безе, обязательно застелить пергаментом. На

пергаменте можно предварительно через определенные интервалы обозначить карандашом контуры печенья, которое необходимо насаживать;

духовку (жарочный шкаф) разогреть до температуры 100 °С, поставить противень на средний уровень, подсушить бэзе в течение 8 ч. Дверцу духовки (шкафа) необходимо держать приоткрытой.

### Занятие №5

#### Печенье: Трость Деда Мороза

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Масло сливочное	0,3кг	2,4кг
Сахар-песок	0,150кг	1,2кг
Мука пшеничная в/с	0,3кг	2,4кг

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять муку с разрыхлителем, перемешать.

Масло взбить с сахарной пудрой до бела. Добавить желток с молоком, ваниль (или корицу и краситель для красного теста) и соль, взбить.



Соединить сухую и влажную части, замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто.

Завернуть тесто в плёнку, убрать на час в холодильник.

От охлаждённого теста отрезать кусочки по ~10 г и скатать колбаски длиной ~15 см. Соединить попарно светлую и красную колбаски, перекрутить и подкатать, чтобы получилась одна полосатая колбаска. Уложить колбаску на противень (использовать бумагу

или коврик), формируя трость.

Всё тесто не держите на столе, отделили по несколько кусочков и работаем, остальное убираем обратно в холодильник. Колбаски катаем бережно и нежно, слегка касаясь, не давим, края подбиваем аккуратно пальчиками, чтобы всё печенье было одинаковой длины и толщины.

Перед выпечкой печенье охладить (минимум 30 минут), чтобы оно не расплзлось вширь.

Выпекать в заранее разогретой до 180° духовке 18-20 минут. Затем полностью охладить и украсить по желанию.

#### Технологическая карта

##### Печенье песочное

Источник: Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
--------------------	---------------------------------

Мука	562
Пудра сахарная	187
Пудра ванильная	2
Масло сливочное	375
Яйца	30
Меланж для смазки	30
Выход	1000

### Занятие №6

#### Шоколадные трюфели

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Смесь «Тегерал шоколад»	0,3кг	2,4кг
Масло растительное	0,1кг	0,8кг
Яйцо	3шт	24шт
Шоколадная глазурь ШОКОМИЛК Тёмная №66 или №55 – шоколадные капли	0,2кг	1,6кг
Дробленое ядро арахиса	0,150кг	1,2кг

#### Технико-Технологическая карта

##### Печенье Трюфель шоколадный

Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
Смесь «Тегерал шоколад»	0,3кг
Масло растительное	0,1кг
Яйцо	3шт
Шоколадная глазурь ШОКОМИЛК Тёмная №66 или №55 – шоколадные капли	0,2кг
Дробленое ядро арахиса	0,150кг
Выход	1000

#### Приготовление:

В смесь мучную добавить яйца, по одному, хорошо взбивая миксером после каждого и растительное масло.

Застелить противень пергаментной бумагой или смазать растительным маслом.

Насыпать сахарную пудру в небольшую миску.

Чайной ложкой отщипнуть немного теста и ладонями скатать его в шарик размером 2.5 см (тесто должно быть холодным и плотным)..

Выложить на противень на расстоянии 4 см, (пока первый противень с печеньем выпекается, оставшееся тесто поставить в холодильник).

Выпекать 10-15 минут

Готовое печенье остудить на противне 2 минуты, затем перенести на решётку до полного остывания. Растопить глазурь, смешать с орехом и заглазировать печенье.

### Занятие №7

#### Мини-пирожные «Вишня в снегу»

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Вафли сливочные	0,5кг	4,0кг
Молоко сгущенное	0,150кг	1,2кг
Кокосовая стружка белая или розовая	0,100кг	0,8кг
Краситель розовый пищевой 25мл		1 шт

#### Технико-Технологическая карта

##### Мини-пирожные «Вишня в снегу»

Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
Вафли сливочные	0,5кг
Молоко сгущенное	0,150кг
Кокосовая стружка белая или розовая	0,100кг
Краситель розовый пищевой 25мл	
Выход	700гр



#### Приготовление:

Вафли измельчить в блендере или пропустить через мясорубку, можно потереть на терке. Главное — добиться мелкой крошки.

Добавить постепенно горячее молоко и размягченное сливочное масло. Как следует замесить, слепить в шар.

Далее начинаем лепить наши вишенки, размером, как настоящие, скатываем их в ладошках, как пластилин.

Складываем на поднос или тарелку. Затем, когда все «ягодки» выкатали, начинаем их поштучно опускать в сок и сразу же обваливать в сахаре или кокосовой стружке, раскладываем в один слой!!!

Сосновые иголки (предварительно вымытые и просушенные) вставляем в «вишенки» попарно.

## Занятие №8

### Фрукты в шоколаде и карамелизованные

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Мандарины	0,3кг	2,4кг
Шоколадная глазурь ШОКОМИЛК Тёмная №66 или №55 – шоколадные капли	0,2кг	1,6кг
Яблоки МЕЛКИЕ!!!!	0,3кг	2,4кг
Апельсин	2шт	16шт.
Гвоздика в бутонах		0,050кг
Шпажки бамбуковые 200мм		50шт.
Изомальт		1,0кг



Приготовление: Шоколадную глазурь или изомальт растопить, методом погружения глазировать фрукты.

## Занятие №9

### Сборка пирога

Наименование	Количество на 1 команду из 2-х человек	Количество на 8 команд из 2-х человек
Розмарин свежий		0,5кг
Клюква садовая св/м		1,0кг
Палочки корицы		10шт
Кумкват вяленый		1,0кг
Сахар-песок		2,0кг
Яйцо		32шт