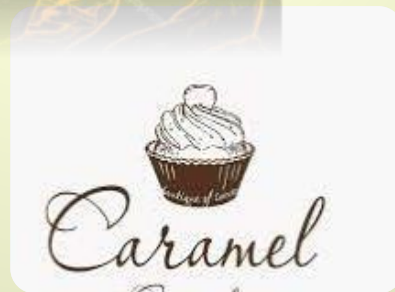


Державний навчальний заклад  
«Мукачівський центр професійно-технічної освіти»

# Гурток «СОЛОДКА ПЕКАРНЯ»



Керівник гуртка :  
Мар'яна ІЛЬТЮ

2023-2024 н.р.

## МЕТА ПРОГРАМИ ГУРТКА:

- формування в здобувачів освіти елементарних основ культури здорового харчування, безпечної поведінки в кондитерській діяльності, готовності допомагати, створювати кондитерські вироби зроблені власними руками та виявляти кондитерську творчість.



# План роботи:



## Завдання програми:

- заохочення до активного пізнання кондитерської справи;
- формування уявлень про традиційні кондитерські вироби нашої країни та інших країн світу; збагачення уявлень про різні види кондитерських виробів: печива, пряників, мафін, тістечок з різних видів тіста та інших смаколиків; стимулювання інтересу до ознайомлення з основами технології виготовлення печива, пряників, мафін, тістечок з різних видів тіста: замішування тіста, формування, випікання, оздоблення, реалізація;
- ознайомлення з приладами, інструментами, обладнанням, матеріалами, продуктами харчування, що використовуються в кондитерському виробництві.
- заохочення до усвідомлення здоров'я, як найвищої цінності, дбайливого ставлення до власного здоров'я та здоров'я інших людей; формування уявлень про значення повноцінного харчування для збереження та зміцнення здоров'я; ознайомлення з основами безпечного харчування.
- заохочення до застосування елементарних основ культури здорового харчування: відбір корисних продуктів для виготовлення печива, тістечок різних видів тощо, гігієна приготування та споживання.
- безпечні правила поведінки при користуванні приладами та інструментами; стимулювання до художньо-творчого оздоблення кондитерського виробу, розвиток уяви, фантазії, кольору;
- розвиток художньо-естетичного смаку при декоруванні кондитерського виробу;



# ЇЖ ПРАВИЛЬНО, КРАСИВО ТА ІЗ ЗАДОВОЛЕННЯМ!



## ТАК!

- обов'язково мий руки перед їжею;
- йди до їдальні, не поспішаючи та не штовхаючись;
- приймаючи їжу, сиди прямо, трохи нахилившись до столу;
- спирайся тільки на край столу та тільки зап'ястками рук;
- старанно пережуй їжу;
- хліб та пиріжки бери руками;
- правильно користуйся столовими приборами;
- користуйся серветкою;
- після їжі збери свій посуд та подякуй поварам.



## НІ!



- не розмовляй з наповненим ротом;
- не схиляйся низько над тарілкою;
- не держи лікті на столі;
- не тягнися за чимось через весь стіл;
- не дмухай на гарячі страви та напої;
- не набивай рота їжею;
- не їж занадто швидко;
- не грай столовими приборами та не ламай їх;
- не сьорбай, не прицмокуй, не плямкай;
- не витирай хлібом тарілку.



## ХАРЧОВА ПІРАМІДА

### МАСЛО, ОЛІЯ ТА СОЛОДОЦІ

Масло  
вершкове, олія  
та солодоці

### МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

молоко, сметана,  
йогурти, сир,  
кисломолочний  
сир

### М'ЯСО, РИБА

м'ясо,  
риба,  
яйця  
і горіхи

### ОВОЧІ

капуста,  
морква,  
томати,  
огірки

### ФРУКТИ

яблука,  
груші,  
виноград,  
ягоди

### ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Крупи, макарони, хліб  
та булочки



- не впливає харчові звички:
- не сьорбай не прицмокуй не плямкай:
- не їж занадто швидко:
- не набивай рота їжею:
- не витирай хлібом тарілку:

та олію  
квлин' м'якшонн' хуіє  
**ЗАПОРЯТОЛНІ ВПЬОРН**



# КОНДИТЕР -

це фахівець, який виготовляє кондитерські вироби, десерти та інші солодкі напої, страви. Представників цієї професії можна зустріти у великих готелях, ресторанах, кафе і пекарнях.

Професія кондитера - широка та змістовна, праця кропітка і важка, яка потребує багато зусиль, напруження, натхнення, творчого пошуку. Професія передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування: маслорізка, пекарні, змішувачі, ножі, котли, духові шафи тощо.

**професійні якості**



Кондитер готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини. Виготовляє різні види тіста, кремів начинок. Оздоблює вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом тощо.

**обов'язки**

Відділ організації профорієнтації  
Волинського обласного центру зайнятості

Волинського обласного центру зайнятості  
Відділ організації профорієнтації

