

ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МУКАЧІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»

Гурток

«СОЛОДКА ПЕКАРНЯ»

Кажуть, солодке допомагає у важкі часи.
І це чиста правда!!!



2024-2025 н.р.

Керівник гуртка :
Мар'яна КАФЛАНОВИЧ



Організація кулінарної та кондитерської діяльності потребує розроблення відповідного програмно-методичного супроводу, який повинен бути на допомогу педагогам і батькам визначити орієнтовний обсяг знань, умінь і навичок із елементарних основ кондитерської справи у здобувачів, та дібрати ефективні методи, прийоми освітнього впливу.

Дана програма передбачає організацію професійно-практичної діяльності відповідно до вікових можливостей здобувачів освіти на основі компетентнісного підходу, для набуття в подальшому спеціальних знань та вмій.



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;

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.

Цікаві факти з професії Кондитер

Слово "кондитер" могло мати іншу назву. До прикладу, була версія "цукровар" або "маршмеллер". Звичне для нас слово походить від італійського слова "кандієре", яке означає "варити в цукрі". А от найбільш стрімкий розвиток на теренах Європи кондитерська справа мала в Венеції (до кінця XV – початку XVI століття).

Кондитерська справа – точна наука, адже головним правилом цього мистецтва є дотримання пропорцій. Тут уже не вийде додавати інгредієнти "на око", адже такий метод може лише перевести продукти. У кондитерській справі потрібно уважно слідкувати за температурами приготування та в точності дотримуватися рецептури.

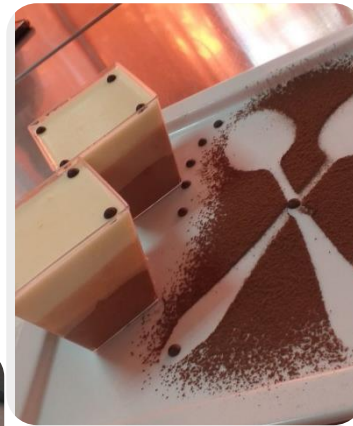
Перші кондитерські вироби були завезені до Європи у VII столітті. Замість солодких виробів європейці смакували фруктами, свіжими або засушеними. Єгиптяни почали першими виготовляти десерти на основі меду, фруктів, прянощів



прянощів
на основі меду, фруктів,
прянощів

У процесі навчання здобувачі освіти знайомляться з сучасними способами і прийомами оздоблення та декорування різноманітних кондитерських виробів.

Розділ 1. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів



Розділ 2.

Приготування дріжджового тіста та виробів з нього



Розділ 3. Приготування бездріжджового тіста та виробів з нього

