

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Центр дополнительного образования для детей «Ориентир» города Сочи

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании Педагогического совета
МБУ ЦДОД «Ориентир»
Протокол № 4 от 16.05 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБУ ЦДОД «Ориентир»
Набоких Н.П.
Приказ № 24-00 от 16.05 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

«КОНДИТЕР»

Уровень программы: базовый
Срок реализации: 1 год (216 часа)
Возрастная категория: 14- 17 лет
Форма обучения: очная, очно-дистанционная
Вид программы: авторская
Программа реализуется на бюджетной основе
ID - номер Программы в Навигаторе: 19200

Авторы-составители:
педагог дополнительного образования
Загородняя Людмила Самсоновна
заместитель директора по УВР
Арзуманян Лейла Георгиевна

городской округ
город-курорт
Сочи
2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1	3
КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ:	3
ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	3
1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
1.1.1.Направленность и вид программы	3
1.1.2.Новизна, актуальность и целесообразность программы.....	3
1.1.3. Отличительные особенности.	5
1.1.4. Адресат программы:.....	6
1.1.5.Форма обучения и режим занятий.....	7
1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.	7
1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации.	9
1.3. Планируемые результаты:	10
1.4.Нормативно-правовое обеспечение.....	12
1.5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ.....	14
1.5.1. Учебный план	14
1.5.2. Содержание учебного плана	15
1.5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	17
РАЗДЕЛ 2	19
КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.	19
2.1.Календарный учебный график.....	19
2.2.Условия реализации программы:.....	19
2.3.Формы аттестации:	20
2.4. Оценка планируемых результатов.....	21
2.4.1. Оценочные материалы.	22
2.4.2. Методические разработки, дидактический и лекционный материал.	23
2.4.3. Список литературы	24
<i>Приложение 1</i>	25
Приложение 2	26

РАЗДЕЛ 1

КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.1. Направленность и вид программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа базового уровня «Кондитер» имеет **социально-гуманитарную направленность.**

Программа направлена на развитие детей, проявивших интерес и определенные способности к технологии приготовления кондитерских изделий.

В данное объединение приходят после прохождения программы «Юный кондитер» или все желающие с разными умениями и навыками, интересом к кондитерскому искусству. После успешного прохождения данной программы обучающиеся могут продолжить обучение по любой программе Центра соответствующего возраста.

1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы

Новизна заключается в том, что некоторые темы программы напрямую связаны со школьной программой. Например, дрожжи- живые микроорганизмы, которые развиваясь в комфортной для них среде делятся на множество активных клеток которые выделяют углекислый газ, благодаря чему тесто поднимается становится эластичным, а изделия пористыми и пышными. Этот процесс напрямую связан с предметом- биология. Для приготовления печенья, кексов, пряников используется химический разрыхлитель (питьевая сода, двууглекислый аммоний) при воздействии высоких температур на эти химические вещества так же образуется углекислый газ, который поднимает тесто и делает изделия мягкими и рассыпчатыми: это прямая связь с предметом- химия.

Профессиональная ориентация школьника, являющаяся составной частью педагогического процесса, решает одну из важнейших задач социализации личности – задачу ее профессионального самоопределения. Занимаясь по данной программе, обучающийся приобретает не только необходимые для

дальнейшей жизни знания и навыки, но и развивает фантазию, практичность и приобретает опыт в общении.

В процессе обучения ребята участвуют в конкурсах и викторинах профессионального и патриотического характера.

Актуальность программы.

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитер» соотносится с тенденциями развития дополнительного образования и согласно Концепции развития дополнительного образования способствует:

- удовлетворению индивидуальных потребностей обучающихся в получении необходимых знаний и умений в данной профессии.

- возможности самостоятельно (добавляя в основные рецепты различные ингредиенты) придумывать новые кондитерские изделия.

Актуальность программы определяется потребностью общества в специалистах, владеющих профессиональными навыками и умением пользоваться различным инвентарем и оборудованием, умением пользоваться сборником рецептур и правильно читать технологические карты, а также знать последовательность технологического процесса. А так же по просьбе родителей, которые заботятся о будущем своих детей. Главная задача – научить детей готовить простые, вкусные и полезные изделия.

В процессе обучения у учащихся формируются профессионально значимые качества: внимание, память, наблюдательность, бережливость.

Практические занятия способствуют длительному запоминанию технологических процессов, оформления изделий, развивают фантазию.

Программа «Кондитер» направлена на разностороннее развитие личности, способной к многостороннему восприятию мира и обладающей широким спектром способностей.

Педагогическая целесообразность.

Занятия в объединении «Кондитер» позволяют открыть в обучающихся способность к сотрудничеству, творческие способности, развить воображение,

пространственное мышление, воспитывают умение наблюдать, стимулируют развитие памяти, мелкой моторики, глазомера, чувства цвета, композиции.

Занятия в объединении воздействуют комплексно:

- повышают сенсорную чувствительность, т.е. способствуют тонкому восприятию формы, фактуры, цвета, веса, пластики;
- синхронизируют работу обеих рук;
- формируют умение планировать свою работу по реализации замысла, предвидеть результат и достигать его;
- при необходимости вносить коррективы в первоначальный замысел

Пропаганда здорового стиля жизни, приобщение к культуре здорового образа жизни.

Учитывая задачи, которые стоят перед учреждениями дополнительного образования по подготовке молодого человека к взрослой жизни, в программе большая роль отводится профориентации обучающихся. Профориентационные игры и упражнения оптимизируют социализацию обучающихся, вовлекая в участие в профессиональных конкурсах и социально-значимых мероприятиях.

Педагог формирует и способствует развитию и здорового образа жизни, способствует формированию чувства ответственности перед коллективом.

1.1.3. Отличительные особенности.

Программа разработана на основе индивидуально-ориентированного обучения и предполагает работу детей по собственным проектам. Такая постановка вопроса обучения и воспитания позволяет расширить индивидуальное поле деятельности каждого ребенка, усилить его проектно-технологический уклон, одновременно ненавязчиво, направляя этот процесс в нужное русло.

Как показывает практика, теоретические знания и практические навыки, приобретенные учениками в объединении значительно крепче, глубже и разнообразней, чем предусмотрены программой. Объясняется это тем, что любимое занятие побуждает детей самостоятельно выпекать кондитерские изделия в до-

машинных условиях, пользоваться дополнительной литературой, новыми рецептами, развивает стремление к созданию новых кондитерских изделий.

Основная часть времени в программе отведена практическому обучению, которое позволяет обучающимся правильно организовать рабочее место, пользоваться оборудованием и инвентарем, во всех деталях постигать технологический процесс приготовления кондитерских изделий. Это дает возможность идти в ногу с современными технологиями обучения, еще больше совершенствовать практические знания, умения и навыки в обучении кондитера.

Ребята готовят проекты по определенной теме, где возможен поиск новых технологий в приготовлении изделий, новые рецепты, необычное оформление и т.д. На последующих дебатах обучающиеся говорят, что им понравилось, что нового они узнали, чем воспользуются в дальнейшем.

С целью профессионального самоопределения рассматриваются актуальные вопросы из основ рационализаторской, изобретательской и предпринимательской деятельности.

Согласно Концепции развития дополнительного образования до 2030 года, ведение в основы современных профессий является одним из направлений дополнительного образования детей. Программа включает в себя цикл профориентационных мероприятий, состоящих в основном из профориентационных игр и упражнений: «Аукцион профессий», «Сотворение мира», «Самая самая», «Профессия на букву», «Профессия будущего» и знакомство с «Атласом новых профессий».

1.1.4. Адресат программы:

по данной программе рекомендуется обучаться учащимся средних образовательных школ от 14 – 17 лет, которые задумываются о своем будущем и главное- хотят научиться готовить и выпекать кондитерские изделия. В данной группе могут обучаться как одновозрастные, так и разновозрастные дети, девочки и мальчики, с различной степенью интереса к данному направлению, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Итог: по данной программе «Кондитер» должны обучаться учащиеся, которым интересно выпекать

кондитерские изделия не только в мастерской под присмотром педагога, но и самостоятельно в домашних условиях, радуя своих близких вкусной и полезной выпечкой, а главное задуматься о своей будущей профессии- возможно это то, что они искали.

Численный состав группы определяется Уставом учреждения, с учетом рекомендаций санитарных норм и правил от 8 до 12 человек.

Принимаются все желающие с разными умениями и навыками.

В программе предусмотрено участие детей с особыми образовательными потребностями: талантливых (одарённых, мотивированных) детей; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

1.1.5. Форма обучения и режим занятий

Форма обучения – очная, с возможностью реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 2 учебных часа, Продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут с обязательной 15-минутной переменой после каждого учебного часа, для отдыха и проветривания помещения. Режим занятий соответствует правилам и нормам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме.

Формы организации занятий: индивидуальная, групповая, фронтальная.

Типы занятий: комбинированные, практические, диагностические, итоговые.

Формы проведения занятий

- беседа;
- игры: ролевые, профориентационные;
- практическое занятие;
- итоговое занятие;

- экскурсия;
- кулинарный поединок;
- конкурс.

Срок реализации программы:

Реализации программы – 1 год.

Объём программы – 216 часа.

Учебных недель – 36.

Режим работы – 2 раза в неделю по 3 часа.

В программе предусмотрена возможность обучения одарённых детей, детей, состоящих на различных видах профилактического учёта по **индивидуальному образовательному маршруту (ИОМ)**. ИОМ разрабатывается в начале учебного года после диагностики обучающегося. ИОМ разрабатывается с учётом **сетевой формы реализации программы**. В сетевой форме организации обучения принимают участие организации – сетевые партнёры МБУ ЦДОД «Ориентир»:

- ГБУ «Центр диагностики и консультирования КК» (обследование обучающихся с целью определения и уточнения образовательного маршрута психолого-медико-педагогической комиссией);

- ВДЦ «Орлёнок» (организация совместного образовательного пространства для обучения и воспитания одарённых детей);

- ГКУ КК «Центр занятости населения» г. Сочи (проведение совместных профориентационных мероприятий для детей и родителей);

- ОАО санаторий «Южное взморье» (проведение совместных мероприятий по профориентации обучающихся);

- образовательные организации Адлерского района г. Сочи (совместные образовательные и воспитательные мероприятия для обучающихся).

Программа носит модульный принцип. Модули содержат от одного до нескольких разделов. Модульная организация программы позволяет структурировать содержание, работу педагогов и участие обучающихся в освоении материала.

1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации.

Программа «Кондитер» базового уровня, со сроком реализации 1 год – 144 учебных часа.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель: формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в приготовлении изделий из теста.

Предметные задачи:

- научить замешивать все виды теста, формовать и выпекать изделия.
- научить пользоваться сборником рецептов.
- научить сбивать, формовать и выпекать бисквит.
- учить готовить различные кремы: белковый, сливочный, сметанный.
- учить оформлять торты и пирожные.
- учить готовить качественные кондитерские изделия.

Личностные задачи:

- воспитывать отзывчивость и терпение по отношению к друг другу.
- воспитывать желание качественно выполнить свою работу.
- воспитать самостоятельную творческую личность.
- развивать чувства долга, чести, справедливости.
- привить аккуратное и бережное отношение к учебному материалу, инвентарю, оборудованию, мастерской.

Метапредметные задачи:

- развить интерес к профессии кондитер.
- развивать творческое отношение к трудовой деятельности.
- развить фантазию в оформлении тортов и пирожных.
- научить уважать друг друга, оказывать помощь.
- развитие учебно-познавательных, информационных знаний.
- развить самостоятельность и аккуратность в выполнении заданий.

1.3. Планируемые результаты:

Предметные результаты: (к концу года обучающиеся должны знать):

- Общие правила внутреннего распорядка, безопасности труда, правила пожарной безопасности, правила гигиены и производственной санитарии, порядок оказания первой помощи.

- Безопасные приемы работы с электрическим оборудованием и инвентарем. Виды производственного оборудования и принцип работы оборудования, правила безопасной эксплуатации.

- Подготовку и использование продуктов питания в приготовлении кондитерских изделий, условия и сроки хранения.

- Замес теста и способы его рыхления: механический, химический, биологический.

- Дрожжевое тесто, опарный и без опарный способы, значение обминки и расстойки, определение готовности теста, формование и выпечку изделий.

- Приготовление фаршей (овощных, мясных, рыбных) и сладких начинок (повидло, джем, варенье), использование.

- Приготовление сдобного, песочного, заварного и слоеного теста, технологию приготовления, ассортимент изделий, формование, режим выпечки, виды и причины брака.

- Бисквитное тесто и изделия из него. Производные бисквита, виды и причины брака, ассортимент изделий.

- Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (мастика, желе, глазури, посыпки, шоколад, мак, кокосовая стружка, сиропы, белковые и сливочные кремы, орехи, цукаты и тд.).

Уметь:

- замешивать тесто вручную;

- замешивать и сбивать тесто с использованием электрического оборудования (миксер, тестомесильная машина).

- готовить различные крема;

- формовать изделия из различных видов теста;
- выпекать изделия;
- оформлять изделия.

Личностные результаты:

- развивать навыки дружной работы в группе;
- уважать себя и культурно общаться в группе;
- ставить и достигать новые цели;
- способность самостоятельно и адекватно оценивать свои поступки;
- самоопределение в выборе будущей профессии;
- уважать историю своей Родины
- быть патриотами своей Страны;
- формировать культуру здорового образа жизни.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

Обучающиеся научатся:

- достигать поставленные перед собой цели;
- развивать интересы своей познавательной деятельности;
- ставить перед собой новые задачи и успешно их решать;
- осуществлять контроль своей деятельности для достижения хорошего

результата.

- выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиены.
- правильно организовать рабочее место для нужного вида деятельности.

Познавательные УУД

Обучающиеся научатся:

- различать виды теста, определять состав сырья необходимого для замеса теста, виды рыхления теста.

- замешивать опарное и безопарное дрожжевое тесто, формовать различные изделия, определять готовность изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

- готовить овощные, мясные, рыбные фарши и фруктовые начинки.

- готовить пресное тесто и изделия из него: вареники, пельмени, лапшу домашнюю, блины и фаршированные блинчики.
- готовить кремы (сливочный, белковый, сметанный, заварной) и отделочные полуфабрикаты.
- оформлять торты и пирожные согласно технологическим и эстетическим требованиям.
- самостоятельно создавать и разрабатывать новые кондитерские изделия, проявлять фантазию при оформлении.
- готовить несложные кондитерские изделия в домашних условиях.

Коммуникативные УУД

Обучающиеся научатся:

- работать в коллективе и прислушиваться друг к другу;
- высказывать свое мнение и участвовать в обсуждении актуальных вопросов;
- оказывать помощь и поддержку;
- уметь выслушивать своих товарищей;
- распределять виды деятельности в группе;
- уметь искать и работать с различными источниками информации;
- ставить перед собой цели и задачи и находить пути к их решению.

1.4. Нормативно-правовое обеспечение

Программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральным проектом «Успех каждого ребенка», утвержденным 07.12.2018;
3. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

4. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р (далее – Концепция);

5. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;

6. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

7. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

8. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

9. Краевыми методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих общеобразовательных программ;

10. Уставом МБУ ЦДОД «Ориентир»;

11. Локальными актами.

1.5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ.

1.5.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля
БЛОК 1.					
	Раздел 1. Вводное занятие.	2	2	-	Беседа, педагогическое наблюдение, входной контроль.
	Раздел 2. Характеристика сырья.	30	10	20	Наблюдение, обсуждение и корректировка.
	Раздел 3. Слоеное тесто и изделия из него.	30	9	21	Беседа, педагогическое наблюдение
	Раздел 4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.	30	6	24	Наблюдение, обсуждение и корректировка.
	Раздел 5. Итоговое занятие.	4		4	Открытое занятие / выставка-дегустация/викторина/ конкурс
	ИТОГО:	96	27	69	
БЛОК 2					
	Раздел 1. Вводное занятие.	2	2	-	Беседа, педагогическое наблюдение
	Раздел 2. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей.	26	6	20	Наблюдение, обсуждение и корректировка.
	Раздел 3. Основные виды полуфабрикатов.	16	3	13	Беседа, педагогическое наблюдение
	Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты.	27	6	21	Наблюдение, обсуждение и корректировка
	Раздел 5. Приготовление тортов и пирожных.	45	12	33	Беседа, педагогическое наблюдение
	Раздел 6. Итоговое занятие.	4	-	4	Открытое занятие /выставка-дегустация/ конкурс
	ИТОГО:	120	29	91	
	ВСЕГО ПО ДООП:	216			

1.5.2. Содержание учебного плана

БЛОК 1 «Дрожжевое и слоёное тесто».

Раздел 1. Вводное занятие.

Теория: Цели и задачи программы, требования к внешнему виду обучающихся. Общие правила внутреннего распорядка и техники безопасности в объединении. Правила безопасного труда при выполнении различных работ на занятиях. Пожарная безопасность и правила охраны труда. Правила дорожного движения.

Раздел 2. Характеристика сырья.

Теория: Изучение кондитерского сырья, использование, хранение. Виды теста и его замес. Виды фаршей.

Практика: Обработка практических навыков по разделке и формовке изделий из дрожжевого теста, выпечка, хранение. Приготовление фаршей. Ассортимент изделий.

Раздел 3. Слоеное тесто и изделия из него.

Теория: Виды слоеного теста. Замес теста, поэтапное слоение теста, охлаждение. Особенности слоения пресного теста,

Практика: Приготовление слоеного теста, формование изделий, оформление, выпечка. Органолептический контроль выполненной работы. Дегустация.

Раздел 4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

Теория: Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, слоение теста, охлаждение. Количество слоев, формование, выпечка. Ассортимент изделий из дрожжевого слоенного теста.

Практика: Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование изделий, оформление, выпечка.

Раздел 5. Итоговое занятие.

Практика: Открытое занятие. Самостоятельное выполнение итоговой работы, обсуждение, дегустация.

БЛОК 2 «Бездрожжевое тесто и изделия из него».

Раздел 1. Вводное занятие.

Теория: Цели и задачи модуля, внутренний распорядок заведения, требования к внешнему виду и спецодежде, поведение в коллективе.

Раздел 2. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей.

Теория: приготовление теста для лапши домашней, сушка, нарезка. Замес теста для вареников и пельменей, отличие в замесе. Замес теста для блинов и оладий. Изделия, жаренные во фритюре. Хранение и использование кондитерского сырья.

Практика: приготовление лапши домашней, вареников и пельменей, Жарка изделий во фритюре. Обсуждение, дегустация.

Раздел 3. Основные виды полуфабрикатов

Теория: замес песочного и сдобного теста, формование и выпечка изделий. Бисквит и его производные, особенности приготовления, виды формования, выпечка. Ассортимент изделий.

Практика: Приготовление печенья и рогаликов из сдобного и песочного теста. Формование, выпечка. Приготовление бисквита и изделий из него.

Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты.

Теория: виды сиропов, разновидности глазури и помады, особенности приготовления. Виды кремов: сливочный, белковый, сметанный, заварной.

Практика: приготовление различных кремов, сиропов. Приготовление глазури и помады. Отделка кондитерских изделий.

Раздел 5. Приготовление тортов и пирожных.

Теория: технологический процесс приготовления тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазури и т.д. Оформление изделий. Хранение.

Практика: приготовления тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов, оформление кондитерских изделий.

Раздел 6. Итоговое занятие. Отработка практических навыков по приготовлению тортов и пирожных. Открытое занятие – конкурс. Самостоятельное выполнение итоговой работы.

1.5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ на 2023 / 2024 учебный год

Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
Гражданин и патриот	«Урок мужества»	ежемесячно
	День освобождения Краснодарского края и завершения битвы за Кавказ	9 октября
	Всероссийская акция, посвященная Дню народного единства	4 ноября
	Всероссийская акция, посвященная Дню Конституции Российской Федерации	12 декабря
	«Блокада Ленинграда»	27 января
	V районный слет-турнир военно-патриотических отрядов образовательных организаций Адлерского района г. Сочи	февраль
	Открытая интеллектуально-познавательная онлайн - игра «Великая Победа – гордость всех поколений!»	май
	Акция «Бессмертный полк»	май
	Акция «Наследники Победы»	май
	Акция «Георгиевская ленточка»	май
	Акция «Окна Победы»	май
Акция «Лица Победы»	май	
Социализация и духовно-нравственное развитие	Акция «Радуга крышек Сочи»	Постоянно
	«Профилактика правонарушений и преступлений несовершеннолетних на объектах железнодорожного транспорта» с приглашением инспектора (ПДН) ГДН Адлерского ЛОП.	октябрь, декабрь, март, май
	Городской конкурс «Жить в мире с собой и другими», посвященного Международному Дню инвалидов»	ноябрь
	Всероссийский экологический диктант	ноябрь
	Всероссийская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом»	1 декабря
	Всероссийская акция, посвященная «Дню смеха»	1 апреля
	Всероссийская акция «Будь здоров!»	7 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Дню музеев	18 мая
	Всероссийская акция, посвященная Дню детских организаций	19 мая
	Конкурс для детей с ОВЗ и детей-инвалидов «Золотое сердце» среди образовательных организаций города Сочи	май

Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Социально - экологический конкурс «Черноморские дельфины», посвященный Международному дню Черного моря	октябрь
	Всероссийский день сбора макулатуры.	15 ноября
	Акция, приуроченная к международному дню экологических знаний	15 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Международному Дню Земли	22 апреля
Профориентация	День открытых дверей в онлайн - формате	сентябрь, май
	Профориентационный конкурс-практикум «Сочи – город мастеров»	декабрь-январь
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Работа с родителями	Онлайн общее родительское собрание	сентябрь
	Онлайн общее родительское собрание	май
	Выставка, посвященная «Дню учителя»	5 октября
	Выставка, посвященная «Дню Победы»	9 мая
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Экскурсии	Тематические экскурсии	Осенние, зимние, весенние каникулы

РАЗДЕЛ 2

КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.

2.1. Календарный учебный график

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется календарным учебным графиком (*приложение 1*) и соответствует нормам, утвержденным СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Начало и окончание учебного года регламентируются локальными актами Центра.

Всего учебных недель (продолжительность учебного года) – 36 недель.

Объем учебных часов – 216 часов.

Режим работы – 2 раза в неделю по 3 часа.

В каникулярное время занятия в объединениях проводятся в соответствии с календарно-учебным графиком (*Приложение 1*), допускается изменение форм занятий.

В период школьных каникул ЦДОД «Ориентир»:

- может проводить занятия и мероприятия по специальному расписанию;
- может проводить занятия в форме экскурсий, тематических площадок, лагерей.

2.2. Условия реализации программы:

Важным условием для успешной реализации программы «Кондитер» является:

Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской «Кондитер».

Оборудование для учебного кабинета: Столы, стулья, шкафы для методической литературы, доска, методический материал, схемы технологических процессов, учебники, фото, видео и аудио аппаратура.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- производственные столы;
- столы для готовой продукции;
- разделочные столы
- раковины;
- шкафы для хранения посуды;
- шкафы для хранения инвентаря:
- шкафы для хранения сухих продуктов;
- электрические печи;
- электрические духовые шкафы;
- вытяжки;
- холодильник;
- микроволновая печь;
- электрические миксеры;
- блендеры.

Инвентарь: миски, кастрюли, сковороды, сита, скалки, лопатки, ножи, тесторезки, выемки для формования теста, кондитерские мешки и шприцевальные насадки, формы для выпекания пирогов и тортов, формы для кексов, трубочки, муфточки и т.д.

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Кадровое обеспечение программы

Для реализации данной программы необходим педагог дополнительного образования детей, владеющий специальными профессиональными знаниями по технологии приготовления кондитерских изделий. Педагог доп. образования должен иметь на руках подтверждающие документы о своем образовании.

2.3.Формы аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 полугодия.

Итоговая аттестация в конце учебного года.

Для промежуточной и итоговой аттестации используются индивидуальные карточки отслеживания результативности освоения программы.

Сводная таблица отслеживания результативности заполняется по результатам индивидуальных карточек.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов:

- фронтальный опрос;
- викторина, беседа;
- выполнение практических работ;
- педагогическое наблюдение;
- самооценка выполненной работы;
- конкурс, выставка;
- тестирование.

Формы отслеживания и контроля образовательных результатов:

- самостоятельное и последовательное выполнение практической работы;
- участие в мероприятиях;
- тестирование;
- соревнование;
- выполнение итогового задания;
- фото и видеозапись;
- благодарственное письмо, грамота;
- отзывы родителей.

2.4. Оценка планируемых результатов.

Контроль и оценка достижений обучающихся.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только усвоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их знания и умения.

Формы и методы контроля и оценки:

- педагогическое наблюдение в течении всего периода обучения;
- самоанализ обучающегося (рефлексия);
- контрольные работы;
- тестирование;

- психолого-педагогическая диагностика;
- блиц – опрос, перекрестный опрос.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Назначение **входного контроля** состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме беседы или фронтального опроса, творческого задания или тестирования.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий.

Промежуточный контроль осуществляется в конце первого полугодия и осуществляется в виде тестирования. (*Приложение 3*).

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в виде: тестирования и демонстрации выполненных работ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в 3 основных направлениях:

- оценка уровня усвоения теоретических знаний;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям;
- оценка общеучебных умений и навыков.

Педагог оценивает результаты тестирования по десятибалльной системе. Низкий уровень – 1-4 балла, средний уровень – 5-7 баллов, высокий уровень – 8-10 баллов.

2.4.1. Оценочные материалы.

Педагогом разработан пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающихся (планируемые результаты).

(*Приложение 2*).

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается справка, сертификат или свидетельство установленного образца.

2.4.2. Методические разработки, дидактический и лекционный материал.

Методы обучения включают в себя:

- словесный
- объяснительно- иллюстративный
- наглядный практический
- игровой
- частично- поисковый
- дискуссионный
- проектный
- воспитательный и т.д.

Формы организации занятий.

- индивидуальная
- индивидуально- групповая
- индивидуальное выполнение заданий
- групповые упражнения
- групповые практические занятия
- работа по подгруппам
- практические работы
- выполнение творческих работ

Типы занятий:

Теоретические, практические, комбинированные, диагностические, итоговые.

Формы организации учебного занятия:

- урок получения новых знаний;
- отработка умений и навыков;
- открытый урок;
- творческий урок;
- практическое занятие;

- мастер- класс;
- лекция;
- мозговой штурм;
- игра, соревнование и т.д.

Формы проведения занятий:

Беседа, опрос, наблюдение, тестирование, мастер-класс, практическое занятие, консультация, перекрестный опрос, консультация, итоговое занятие, экскурсия.

2.4.3. Список литературы

Для педагога:

1. Зверева Л. Ф. Технология хлебопекарного производства — М.: Пищевая промышленность 1979 г.
2. Зверева Л. Ф. «Черняков Б. И. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства- М.; Пищевая промышленность, 1974 г.
3. Бутейкис Н. Г. «Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. Экономика 1975 г.
4. Т.И. Перетятко Кондитер 2006 г. Ростов на Дону.
5. Мархель П. С., Гопенштейн Ю. Л., Смелов С. В. Производство пирожных и тортов. М.; Пищевая промышленность 1976 г.

Для родителей и обучающихся:

1. Паевая Р. А., Яценко М. А. Хлеб на вашем столе. — К.; Урожай 1993 г.
2. Иванчук В. Н. Сладкие блюда. — К.;Орион 1993 г.
3. Кенгинс Р. П. Домашнее приготовление тортов. М.; Колос 1993 г.
4. Энне Бурда. Вкусно. Просто. Аппетитно. Л. Внешсигма, 1994 г.
5. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на Дону, 2007г.
6. В.Прохоров. Сборник рецептов для кондитера. Ростов: Феникс,2001г.
6. Л.И. Токарев. Производство мучных кондитерских изделий. Ростов: Феникс,2001г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Занятия/преду-смотренные рас-писания	Каникулярный Период (К)	Промежуточная (П) Итоговая (И) аттестация	Ознакомительный уровень программы		Неделя обучения	Год обучения
			Группа 1.	Группа 2		
			0	0	28.08.23-03.09.23	1
			0	0	04.09.23-10.09.23	2
			6	6	11.09.23-17.09.23	3
			6	6	18.09.23-24.09.23	4
			6	6	25.09.23-01.10.23	5
			6	6	02.10.23-08.10.23	6
			6	6	09.10.23-15.10.23	7
			6	6	16.10.23-22.10.23	8
			6	6	23.10.23-29.10.23	9
			6	6	30.10.23-05.11.23	10
			6	6	06.11.23-12.11.23	11
			6	6	13.11.23-19.11.23	12
			6	6	20.11.23-26.11.23	13
			6	6	27.11.23-03.12.23	14
			6	6	04.12.23-10.12.23	15
			6	6	11.12.23-17.12.23	16
			6	6	18.12.23-24.12.23	17
		п	6	6	25.12.23-31.12.23	18
	к		0	0	01.01.24-07.01.24	19
			6	6	08.01.24-14.01.24	20
			6	6	15.01.24-21.01.24	21
			6	6	22.01.24-28.01.24	22
			6	6	29.01.24-04.02.24	23
			6	6	05.02.24-11.02.24	24
			6	6	12.02.24-18.02.24	25
			6	6	19.02.24-25.02.24	26
			6	6	26.02.24-03.03.24	27
			6	6	04.03.24-10.03.24	28
			6	6	11.03.24-17.03.24	29
			6	6	18.03.24-24.03.24	30
			6	6	25.03.24-31.03.24	31
			6	6	01.04.24-07.04.24	32
			6	6	08.04.24-14.04.24	33
			6	6	15.04.24-21.04.24	34
			6	6	22.04.24-28.04.24	35
			6	6	29.04.24-05.05.24	36
			6	6	06.05.24-12.05.24	37
			6	6	13.05.24-19.05.24	38
		и	6	6	20.05.24-26.05.24	39
			0	0	27.05.23-02.07.24	40
			36	36	Всего учебных недель	
			216	216	Всего часов по программе	



Реализация программы за счет муниципального задания

ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Карточка для отслеживания результативности освоения программы

ФИО обучающегося: _____,

Группа № _____

Показатели/ Критерии	Степень выраженности оце- ниваемого качества	Кол-во баллов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1. Теоретическая подготовка				
1.1. Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более ½);	5-7		
	- макси/уровень (ребенок освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период)	8-10		
1.2. Владение специальной терминологией по тематике программы (не менее 10 терминов)	- мини/уровень (ребенок, как правило, избегает употреблять специальные термины);	1-4		
	- средний уровень (ребенок сочетает специальную терминологию с бытовой);	5-7		
	- макси/уровень (специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием)	8-10		
2. Практическая подготовка				
2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более ½);	5-7		
	- макси/уровень (ребенок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный пе-	8-10		

	риод)			
2.2. Работа со специальным оборудованием и оснащением	- мини/уровень умений (ребенок испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием);	1-4		
	- средний уровень (работает с оборудованием с помощью педагога);	5-7		
	- макси/уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей)	8-10		
2.3. Творческое отношение к делу и умение воплотить его в готовом продукте	- начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога);	1-4		
	- репродуктивный уровень (выполняет в основном задания на основе образца);	5-7		
	- творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества).	8-10		
3. Обще учебные умения и навыки				
3.1. Самостоятельность в подборе и использовании информации из различных источников Осуществление учебно-исследовательской работы.	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает затруднения при работе с различными источниками информации; не может придумать тему и написать реферат, проект)	1-4		
	- средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца)	5-7		
	- макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации; придумывает тему работы)	8-10		
3.3. Адекватность восприятия информации, идущей	- мини/уровень (обучающийся испытывает серьезные затруднения в	1-4		

от педагога	восприятию информации от педагога); - средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля) - макси/уровень (активно слушает педагога)	5-7 8-10		
3.4. Свобода владением и подачей информации (коммуникативные умения)	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в выступлениях перед аудиторией); - средний уровень (выступает, имея опорный текст) - макси/уровень (свободно выступает перед аудиторией)	1-4 5-7 8-10		
3.5. Способность самостоятельно готовить реквизит, декорации, костюмы для социально-значимых событий	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в подготовке рабочего места); - средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога) - макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место)	1-4 5-7 8-10		
3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил безопасности)	- мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности); - средний уровень (соблюдает правила безопасности под контролем педагога) - макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности)	1-4 5-7 8-10		

**Сводная таблица для отслеживания
результативности освоения программы**

группы № _____

Показатели/Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Количество обучающихся в группе	
		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1.1. Соответствие теоретических знаний	-мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
1.2. Владение терминологий	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.1. Соответствие практических умений и навыков	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.2.Работа со специальным оборудованием	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.3. Творческое отношение к делу	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.1.Самостоятельный подбор информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.3. Адекватность восприятия информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.4. Свобода владением и подачей информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.5.Самостоятельность в подготовке и уборке рабочего места	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.6. Соблюдение правил безопасности	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		