

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 № 44-СВ от 16.05 2023 г.

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

«ЮНЫЙ ПЕКАРЬ»

Уровень программы: ознакомительный
Срок реализации: 1 год (144 часа)
Возрастная категория: 12- 14 лет
Форма обучения: очная, очно-дистанционная
Вид программы: модифицированный
Программа реализуется на бюджетной основе
ID - номер Программы в Навигаторе: 19336

Автор-составитель:
педагог дополнительного образования
Загородняя Людмила Самсоновна

городской округ
город-курорт
Сочи
2023

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-----------------|---|----|
| Раздел 1 | Комплекс основных характеристик образования: объём, содержание, планируемые результаты | |
| 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. | 4 |
| 1.1.4. | Адресат программы. | 4 |
| 1.1.5. | Форма обучения и режим занятий | 5 |
| 1.1.6. | Особенности организации образовательного процесса. | 6 |
| 1.1.7. | Уровень программы, объем и сроки реализации. | 7 |
| 1.2. | Цель и задачи программы. | 9 |
| 1.3. | Планируемые результаты. | 10 |
| 1.4. | Нормативно-правовое обеспечение | 11 |
| 1.5. | Содержание программы | 13 |
| 1.5.1. | Учебный план | 13 |
| 1.5.2. | Содержание учебного плана | 14 |
| 1.5.3. | План воспитательной работы | 16 |
| Раздел 2 | Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации. | 17 |
| 2.1. | Календарный учебный график | 17 |
| 2.2. | Условия реализации программы | 17 |
| 2.3. | Формы аттестации. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов | 18 |
| 2.4. | Оценка планируемых результатов | 20 |
| 2.4.1 | Оценочные материалы | 21 |
| 2.4.2. | Методические разработки, дидактический и лекционный материал | 22 |
| 2.4.3 | Список литературы | 23 |
| | Приложения | 24 |

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 «Юный пекарь» имеет **социально-педагогическую направленность**.

Программа направлена на:

- развитие и поддержку детей, проявивших интерес и определенные способности к технологии приготовления кондитерских изделий.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» является **программой ознакомительного уровня**, которая должна формировать у обучающихся устойчивый интерес к выбранному направлению, расширять дальнейшее творческое самоопределение, развивать личностные и учебно-познавательные компетенции. Освоение ознакомительными знаниями, умениями, навыками по определенному виду деятельности – главная задача обучающихся (вид деятельности – предпрофессиональная подготовка).

После успешного прохождения дополнительной программы ознакомительного уровня обучающиеся могут продолжить обучение по программе «Кондитер».

1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы

Новизна программы обусловлена тем, что разделы занятий предоставляют возможность детям теоретически и практически развиваться, социализироваться и профориентироваться. После прохождения программы каждый ребёнок приобретает начальные практические навыки приготовления кондитерских изделий.

Основная и первостепенная задача- научить обучающихся самостоятельно готовить дома свежую и полезную пищу используя для этого доброкачественные

продукты.

Актуальность программы.

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный пекарь» 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 выбирать для изучения, то направление, которое заинтересовало больше всего.

Актуальность программы определяется: - потребностью общества в специалистах, владеющих профессиональными навыками и умением пользоваться различным инвентарем и оборудованием, умением пользоваться сборником рецептов и правильно читать технологические карты, а также знать последовательность технологического процесса.

- в процессе обучения у детей формируются профессионально значимые качества: внимание, память, логическое мышление, наблюдательность, бережливость.

Практические занятия способствуют длительному запоминанию технологических процессов, оформления изделий, развивает фантазию обучающихся, подготовке и уборке рабочего места.

Педагогическая целесообразность. Учитывая задачи, которые стоят перед учреждениями дополнительного образования по подготовке молодого человека к «большой» жизни, в программе большая роль в ней отводится педагогу-руководителю, который является организатором всего воспитательного и образовательного процесса юношеском коллективе.

Педагог – руководитель и организатор, умеющий привлечь к процессу обучения, настроить на нужный ритм работы, помочь в трудную минуту советом и делом, поддержать в различных сложных ситуациях.

Педагог формирует и способствует развитию творческих способностей,

формирует культуру и здоровый образ жизни, способствует формированию чувства ответственности перед коллективом.

1.1.3. Отличительные особенности.

Отличительная особенность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный пекарь» заключается в том, что она составлена в соответствии с современными нормативными правовыми актами и государственными программными документами по дополнительному образованию, требованиями новых методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеобразовательных программ и с учетом задач, сформулированных Федеральными государственными образовательными стандартами нового поколения.

Программа разработана на основе индивидуально-ориентированного обучения и предполагает самостоятельный выбор обучающихся нужного направления.

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

Значительная часть времени в программе отведена практическому обучению, которое позволяет учащимся 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.

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 ознакомительной программе рекомендуется обучаться учащимся средних образовательных школ от 12 – 14 лет, которые имеют огромное желание узнать что-то новое, необычное, которые хотят развиваться, интересуются всем, что происходит в их повседневной жизни, 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. Для этого необходимо большое желание научиться готовить и выпекать кондитерские изделия, иметь фантазию для оформления изделий. Итог: по данной программе «Юный пекарь» 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.

В программе предусмотрено участие детей с особыми образовательными потребностями: детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья; талантливых (одарённых, мотивированных) детей; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Дети с ОВЗ и инвалидностью принимаются после собеседования родителей (законных представителей) с педагогом-психологом. Собеседование проводится с целью установления уровня трудностей у ребенка и выстраивания индивидуального образовательного маршрута или рекомендации родителям обучаться в другой образовательной организации с более подходящими условиями для данной нозологии и уровня трудностей у ребенка.

1.1.5. Форма обучения и режим занятий

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

Режим занятий:

. 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».

Объем учебных часов в год – 144.

Число дней занятий в неделю – 2.

Число и продолжительность занятий в день – 2 по 45 мин с обязательной 15 – ти минутной переменой.

1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме.

Формы организации занятий: групповая, с ярко выраженным индивидуальным подходом.

В программе предусмотрена возможность обучения детей с ОВЗ, 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;

- АНО «Инклюзия Сочи» (использование материально-технической базы АНО для обучения и воспитания детей с ОВЗ и инвалидностью);

- ГКУ СО КК «Адлерский реабилитационный центр» (обмен учебной и иной информацией, проведение совместных мероприятий с детьми);

- 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).

1.1.7. Уровень программы, объём и сроки реализации.

Программа «Юный пекарь» ознакомительного уровня обучения.

Программа «Юный пекарь» знакомит обучающихся с начальными знаниями в профессии кондитер, носит выраженный заинтересованный характер и погружает детей в атмосферу профессиональной деятельности.

Программа должна быть направлена на конкретное изучение производственных процессов, развивать полную заинтересованность у обучающихся заниматься приготовлением кондитерских изделий, что возможно только при получении теоретических и практических знаний.

Объём данной общеобразовательной программы: 144 часа.

Срок реализации программы: 1 год.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель программы:

- сформировать познавательный интерес обучающихся к профессии кондитер.

Предметные задачи:

- обучить практическим знаниям необходимым при замесе теста, формовки и выпечки изделий,
- научить пользоваться сборником рецептов и технологическими картами,
- знать основные виды теста и последовательность его приготовления,
- научить формовать и выпекать кондитерские изделия,
- привить интерес к приготовлению кондитерских изделий и их

оформлению.

Личностные задачи:

- воспитывать отзывчивость и терпение по отношению друг к другу,
- воспитывать желание качественно выполнить свою работу,
- воспитать самостоятельную творческую личность,
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся,
- аккуратное и бережное отношение к учебному материалу, инвентарю, оборудованию, мастерской.

Метапредметные задачи:

- развитие интереса к профессии кондитер,
- развивать творческое отношение к трудовой деятельности,
- 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.

- Подготовка кондитерского сырья, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологические рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

- Формовка изделий из дрожжевого теста, ассортимент, расстойка, смазка, выпечка изделий, определение готовности, температурный режим.

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

- Бисквитное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки. Производные бисквита, виды и причины брака, ассортимент изделий.

будут уметь:

- замешивать основные виды теста
- формовать и выпекать кондитерские изделия,
- готовить классические отечественные пирожные и торты,
- готовить сиропы, крема, посыпки, мастики,
- украшать пирожные и торты.

Личностные результаты:

- навыки дружной работы в группе;
- уважение и культура общения в группе;
- потребность в дальнейшей самореализации обучающихся;
- способность самостоятельно и адекватно оценивать свои поступки;
- самоопределение в выборе будущей профессии.

Метапредметные результаты:

- умение осуществлять контроль за своими действиями и правильно их оценивать;
- умение достигать поставленной цели, путем решения учебных задач;
- умение правильно оценивать свои собственные силы и возможности;
- умение отвечать за свои поступки и находить пути примирения;
- развитие самостоятельности и аккуратности в работе;
- умение правильно организовать рабочее место;
- умение по собственному желанию выбирать профессиональное направление.

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

| № | Название раздела, темы | Количество часов | | | Формы аттестации/ контроля |
|---------------|---|------------------|---|------------|--|
| | | всего | т | п | |
| Блок 1 | | | | | |
| 1. | Вводное занятие. Технике безопасности. | 2 | | 2 | Входной контроль. Вводный тест. |
| 2. | Приготовление фаршей и начинок. | 14 | | 14 | Опрос. Практическое приготовление. Текущий контроль. |
| 3. | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. | 16 | | 16 | Составление технологических карт. Опрос по теме. Промежуточный контроль: тест. |
| 4. | Слоеное тесто и изделия из него. | 22 | | 22 | Проверка знаний по теме. Беседа, опрос. Практические работы. |
| 5. | Приготовление изделий из яблок. | 8 | | 8 | Текущий контроль, тест- опрос, блиц-опрос, практические работы. |
| 6. | Итоговое занятие. | 2 | | | Опрос, беседа, итоговый тест. |
| Блок 2 | | | | | |
| 7. | Бездрожжевое тесто и изделия из него. | 26 | | 26 | Проверка знаний, умений, навыков; контроль за правильностью выполнения текущих действий. |
| 8. | Песочное тесто и изделия из него. | 24 | | 24 | Проверка знаний по теме. Опрос. Практические работы, текущий контроль. |
| 9. | Приготовление кексов. Ассортимент. | 10 | | 10 | Проверка знаний, умений, навыков; контроль за правильностью выполнения текущих действий. |
| 10. | Приготовление бисквита и изделия из него. | 12 | | 12 | Текущий контроль за выполнением практической работы. |
| 11. | Приготовление тортов из полуфабрикатов. | 6 | | 6 | Контроль за правильностью выполнения технологических процессов. |
| 12. | Итоговое занятие. | 2 | | 2 | Опрос, беседа, итоговый тест. |
| | Всего | 144 | | 144 | |

1.5.2. Содержание программы

1. Вводное занятие.

Практика: Входящая проверка умений, знаний. Начальные знания по Технике безопасности.

Форма контроля: Вводный контроль.

2. Приготовление фаршей и начинок.

Практика: Приготовление овощных и мясных фаршей, сладких начинок, соблюдение технологии приготовления, оценка качества.

Форма контроля: наблюдение педагога, текущий контроль, опрос.

3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Практика: ручной замес дрожжевого теста, расстойка теста и формованных изделий, выпечка, оценка качества.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, помощь при затруднении, контроль за выполнением Т. Б.

4. Слоеное тесто и изделия из него.

Практика: слоение теста, формование изделий, выпечка, требования к качеству.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, помощь при затруднении, контроль за выполнением Т. Б.

5. Приготовление изделий из яблок.

Практика: очистка и нарезка яблок, приготовление кляра, приготовление творожной начинки, жарка во фритюре или запекание.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, помощь при затруднении, контроль за выполнением работы.

6. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Практика: Замес теста для блинов и оладий, жарка основным способом. Приготовление блинчиков с разными начинками, подача. Варкапельменей и вареников, подача.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, выявление самостоятельной работы, опрос по итогам занятия.

7. Песочное тесто и изделия из него.

Практика: Замес песочного теста, формование печенья, сочной, ватрушек, пирожков и пирогов и т. д. Выпекание изделий. Подготовка и уборка рабочего места. Оценка выпеченных изделий.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, выявление самостоятельной работы, опрос по итогам занятия.

8. Приготовление кексов ассортимент.

Практика: Замес теста для кексов, подготовка форм, раскладка теста, выпечка, оформление кексов.

Форма контроля: наблюдение педагога за процессом приготовления, выявление самостоятельной работы, опрос по итогам занятия.

10. Приготовление бисквита и изделия из него.

Практика: Сбивание бисквита, формование, выпекание. Приготовление рулета, шарлотки, пирожных.

Форма контроля: проверка знаний, текущий контроль, наблюдение за выполнением процессов.

11. Приготовление тортов изполуфабрикатов.

Практика: Приготовление сиропа, крема для прослойки, оформление поверхности торта глазурью, кремом, агаром, фруктами, орехом, шоколадом.

Форма контроля: беседа, опрос, тестирование, педагогическое наблюдение, групповое соревнование.

12. Итоговый контроль.

Практика: Приготовление итогового кондитерского изделия

Форма контроля: Выполнение итогового теста.

1.5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

на 2023 / 2024 учебный год

| Модуль воспит/ 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 Конституции Российской Федерации | 12 декабря |
| | «Блокада Ленинграда» | 27 января |
| | 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 «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 |
| 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 – 144 часов.

Режим работы – 2 раза в неделю по 2 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

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

Входной контроль: в начале учебного года.

Цель проведения: определение начальных знаний и практических навыков у обучающихся.

Форма контроля: тестирование.

Текущий контроль: в течении учебного года.

Цель проведения: выявить степень усвоения учебного материала, отстающих и успевающих в обучении, готовность к восприятию нового материала.

Форма контроля: педагогическое наблюдение, самостоятельная работа, опрос, тестирование.

Промежуточный контроль: по окончании первого полугодия.

Цель проведения: определить результаты обучения, степень восприятия учебного материала.

Форма контроля: тестирование.

Итоговый контроль: в конце учебного года.

Цель проведения: определить степень усвоения учебного материала за время обучения, выявить приобретённые знания, умения, навыки.

Форма контроля: тестирование, итоговое приготовление кондитерского изделия.

К форме аттестации обучающихся можно отнести - *итоговое занятие*, где обучающиеся самостоятельно, последовательно готовят контрольное изделие.

2.4. Оценка планируемых результатов.

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 оценивания знаний:

- наблюдение педагога за обучающимся в течении учебного года;
- опрос по теме;
- самостоятельное и последовательное выполнение практической работы;
- контрольные работы;
- участие в мероприятиях;
- участие в групповых конкурсах.

- блиц – опрос, перекрестный опрос;
- тестирование;
- соревнование;
- выполнение итогового задания и т. д.

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

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

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме *тестирования, письменного опроса*.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- правильности выполнения технологических процессов, что соответствует усвоению учебного материала;
- формированию производственных умений и навыков необходимых для быстрого выполнения и оформления изделий.

Оценка индивидуальных образовательных достижений, обучающихся производится в соответствии с универсальной шкалой.

Промежуточный контроль.

Промежуточный контроль достижений, обучающихся базируется на

модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Результаты контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

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.

2.4.1. Оценочные материалы – педагогом разработан пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающихся (планируемые результаты).

Оценка результатов освоения программы:

| Процент результативности | Баллы | Вербальный |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|
| уровень правильных ответов | | |
| 80 – 100% | 8 – 10 | высокий |
| 50 – 70% | 5 – 7 | средний |
| 10 – 40% | 1 – 4 | низкий |

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Приложение №1 – входные тесты.

Приложение №2 – промежуточные тесты.

Приложение №3 – итоговые тесты, (см. после литературы).

2.4.2. Методическиематериалы.

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;
- открытое занятие;
- 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. Буйлова Л.Н. Педагогические технологии в дополнительном образовании детей: теория и опыт. Москва 2002г.

2. Зверева Л. Ф. Технология хлебопекарного производства — М.: Пищевая промышленность 1979 г.

3. Зверева Л. Ф. «Черняков Б. И. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства- М.; Пищевая промышленность, 1974 г.

4. Бутейкис Н. Г. «Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. Экономика 1975 г.

Т.И. Перетятко Кондитер 2006 г. Ростов на Дону.

5. Мархель П. С., Гопенштейн Ю. Л., Смелов С. В. Производство пирожных 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.

Иванчук В. Н. Сладкие блюда. — К.; Орион 1993 г.

2. Кенгинс Р. П. Домашнее приготовление тортов. М.; Колос 1993 г.

Энне Бурда. Вкусно. Просто. Аппетитно. Л. Внешсигма, 1994 г.

3. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на Дону, 2007г.

4. В. Прохоров. Сборник рецептур для кондитера. Ростов: Феникс, 2001г.

5. Л.И. Токарев. Производство мучных кондитерских изделий.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

| Год обучения | сентябрь | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | январь | | | | февраль | | | | март | | | | апрель | | | | май | | | | Всего учебных недель | Всего часов по программе | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|---|----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Неделя обучения | 28.08.23-03.09.23 | 04.09.23-10.09.23 | 11.09.23-17.09.23 | 18.09.23-24.09.23 | 25.09.23-01.10.23 | 02.10.23-08.10.23 | 09.10.23-15.10.23 | 16.10.23-22.10.23 | 23.10.23-29.10.23 | 30.10.23-05.11.23 | 06.11.23-12.11.23 | 13.11.23-19.11.23 | 20.11.23-26.11.23 | 27.11.23-03.12.23 | 04.12.23-10.12.23 | 11.12.23-17.12.23 | 18.12.23-24.12.23 | 25.12.23-31.12.23 | 01.01.24-07.01.24 | 08.01.24-14.01.24 | 15.01.24-21.01.24 | 22.01.24-28.01.24 | 29.01.24-04.02.24 | 05.02.24-11.02.24 | 12.02.24-18.02.24 | 19.02.24-25.02.24 | 26.02.24-03.03.24 | 04.03.24-10.03.24 | 11.03.24-17.03.24 | 18.03.24-24.03.24 | 25.03.24-31.03.24 | 01.04.24-07.04.24 | 08.04.24-14.04.24 | 15.04.24-21.04.24 | 22.04.24-28.04.24 | 29.04.24-05.05.24 | 06.05.24-12.05.24 | 13.05.24-19.05.24 | 20.05.24-26.05.24 | 27.05.23-02.07.24 | | | | | | | | | | | | |
| Ознакомительный уровень программы | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | | | | | | | | | | | | |
| | Группа 1. | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 36 | 144 | | | | | | | | | |
| Группа 2 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 36 | 144 | | | | | | | | | |
| Промежуточная (II) Итоговая (III) аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | п | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Каникулярный период (К) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Занятия в преддверии осенних каникул | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Реализация программы за счет муниципального задания

«Диагностические материалы».

1. Промежуточная и итоговая аттестация.

1.1 Карточка для отслеживания результативности освоения программы «Лепка».

ФИО обучающегося: _____,

Группа № _____

| Показатели/ Критерии | Степень выраженности оцениваемого 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 период) | 8-10 | | |
| 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); - макси/уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей) | 5-7 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); -репродуктивный уровень (выполняет в основном задания на основе образца); - творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества). | 1-4 5-7 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) - средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца) - макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации; придумывает тему работы) | 1-4 5-7 8-10 | | |
| 3.3. Адекватность восприятия информации, идущей от педагога | - мини/уровень (обучающийся испытывает серьезные затруднения в восприятии информации от педагога); - средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля) - макси/уровень (активно слушает педагога) | 1-4 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); | 1-4 | | |
| | - средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога) | 5-7 | | |
| | - макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место) | 8-10 | | |
| 3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил безопасности) | - мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности); | 1-4 | | |
| | - средний уровень (соблюдает правила безопасности под контролем педагога) | 5-7 | | |
| | - макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности) | 8-10 | | |

1.2 Сводная таблица для отслеживания результативности освоения программы «Лепка», 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 | | |

Входные тесты.

1. Какие изделия относятся к кондитерским? Ответ – 1, 3, 5, 8.

- 1- торт 2- запеканка 3- печенье 4 - крупеник
5- кулебяка 6- сырники 7- клецки 8- кексы

2. Муку перед использованием необходимо: Ответ- 3

- 1- прогреть
2- просушить
3- просеять

3. В какие кондитерские изделия входит творог? Ответ- 2, 4.

- 1- оладьи 2- ватрушка 3- трубочка
4- сочни 5- торт 6- бисквит

4. Что из перечисленного относится к яичным продуктам: Ответ- 2, 3, 8.

- 1- творог 2- яйца
3- меланж 4- сгущённое молоко
5- жиры 6- красители
7- сухое молоко 8 - яичный порошок

5. Какое тесто необходимо сбивать миксером: Ответ- 2.

- 1- песочное
2- бисквитное
3- слоеное
4- заварное

6. Какой инвентарь необходим для просеивания муки? Ответ- 3.

- 1- дуршлаг
2- ситечко
3- сито
4- шумовка

7. Какое сырье является основным при приготовлении кондитерских изделий? (1, 3, 4)

- 1- мука
2- орехи
3- сахар
4- жир
5- сметана

8. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста? (3)

- 1- сахар измельчают
2- сахар просеивают
3- сахар растворяют в жидкости

9. Какие разрыхлители теста вам известны? (1, 4)

- 1- дрожжи

2-соль

3-молочнокислые бактерии

4-сода пищевая

10. Основные способы тепловой обработки продуктов. (1, 3)

1-варка

3 - жаренье

2-ошпаривание

4 - тушение

Промежуточные тесты.

1. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки. (2)

1-помол

2-количество клейковины

3-цвет

2. Выберите правильную схему обработки яиц. (3)

1-яйца моют, ополаскивают, проверяют свежесть

2-яйца дезинфицируют моют, ополаскивают

3-яйца моют, дезинфицируют, нейтрализуют в соде, ополаскивают

3. Какие изменения происходят при тепловой обработке с белками? (1)

1-белки коагулируют (свертываются)

2-белки соединяются с жирами

3-белки разлагаются с образованием углеводов

4. Клейковина – это, (2)

1-растворимые белки

2-белки, набухшие в воде

3-клейстеризованный крахмал

5. Меланж – это, (3)

1-замороженный желток яйца

2-яичный порошок

3-замороженная смесь желтка и белка

6. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?

(1, 4)

1-опарный

2-холодный

3-бессолевым

4-безопарный

7. В каком тесте лучше протекают процессы брожения? (3)

1-в густом сладком тесте

2-в густом соленом тесте

3-в жидком сладком тесте

4-в жидком соленом тесте

8. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы:(2)

- 1-тесто просолилось
- 2-тесто стало эластичным
- 3-тесто стало пышным

9. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков? (2)

- 1-биологическим
- 2-механическим
- 3-химическим

10. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста? (2)

- 1. -20-22 С
- 2. -30-35
- 3. – 45-47
- 4. – 50-55

Итоговые тесты.

1. Дрожжевое тесто считается готовым к разделке, если:(4)

- 1-масса увеличивается в 2 раза
- 2-объем увеличивается в 2 раза
- 3-тесто приобретает кислый запах
- 4-тесто при надавливании медленно выравнивается

2. При какой температуре погибают дрожжи? (3)

- 1. -20 – 25 С
- 2. -30 – 35 С
- 3. -50 – 60 С

3. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми? (1)

- 1-из-за большого количества жира
- 2-из-за большого количества яиц
- 3-из-за большого количества сахара
- 4-из-за большого количества муки

4. Какое сырье добавляют в молоко для приготовления заварного крема? (1,3,6)

- 1-сахар
- 2 -соль
- 3 -яйца
- 4-масло
- 5-дрожжи
- 6-муку

5. Какой способ рыхления используется при приготовлении бисквита? (3)

- 1-химический
- 2-биологический
- 3-механический

6. Почему нельзя долго замешивать песочное тесто? (2)

1-тесто поднимется

2-тесто затянется

3-тесто станет мягким

7.Сдоба – это когда в тесте много: (3)

1-сахара, муки, яиц

2-сахара, крахмала, жира

3-сахара, жира, яиц

8.Из какого теста готовят «Безе». (3)

1-из бисквитного

2-из песочного

3-из воздушного

4-из заварного

9.Каким кремом нельзя прослаивать торты и пирожные? (3)

1-заварным

2-масляным

3-белковым

10.Что является основой масляного крема? (4)

1-сливки

4- сливочное масло

2-белки яиц

3-сметана