

УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И НАУКЕ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ  
«ОРИЕНТИР» ГОРОДА СОЧИ

ПРИНЯТА  
на заседании педагогического совета  
МБУ ЦДОД «Ориентир»  
Протокол № 4 от 16.05. 2023 г.



АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

**«ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА»**

Уровень программы: ознакомительный  
Срок реализации: 1 год: 72 часа  
Возрастная категория: 13 - 18 лет  
Форма обучения: очная, очно-дистанционная  
Вид программы: модифицированная  
Программа реализуется на бюджетной основе  
ID-номер Программы в Навигаторе: 55147

Авторы-составители:  
педагог дополнительного образования  
**Загородняя Людмила Самсоновна**  
Заместитель директора по УВР  
**Чернобаева Валерия Степановна**

городской округ  
город-курорт  
Сочи  
2023

## СОДЕРЖАНИЕ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ И ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ.....	3
РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	5
1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
1.1.1. Направленность программы.....	5
1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы.....	5
1.1.3. Отличительная особенность.....	5
1.1.4. Адресат программы.....	6
1.1.5. Форма обучения и режим занятий.....	9
1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.....	9
1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации.....	10
1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.....	11
1.3. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
1.4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ.....	12
1.4.1. Учебный план.....	12
1.4.2. Содержание программы.....	13
1.4.3. Календарный план воспитательной работы.....	16
1.5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:.....	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.....	23
2.4.2. Методические материалы.....	23
2.4.3. Список литературы.....	23
<i>Приложение 1</i> .....	25
<i>Приложение 2</i> .....	26

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ И ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ**

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа (далее АДООП) для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов – это образовательная программа, адаптированная для обучения обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, учитывающая особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов самостоятельно разработана и утверждена на педагогическом совете МБУ ЦДОД «Ориентир».

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа образования для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов определяет содержание образования, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов состоит из двух частей:

- обязательной части;
- части, формируемой участниками образовательных отношений в зависимости от категории трудностей и диагноза обучающегося.

### **Особые образовательные потребности обучающихся**

*По программе «Вкусная выпечка» обучаются дети с различной типологией нарушений. Группы формируются после комплексной психолого-педагогической диагностики, по возрастным характеристикам и результатам собеседования с родителями.*

#### *Типологии нарушений.*

#### **Дети с задержкой психического развития:**

- коррекционная помощь в овладении базовым содержанием обучения («пошаговое» изучение материала);
- развитие эмоционально-личностной сферы и коррекция ее недостатков;

- развитие познавательной деятельности и целенаправленное формирование высших психических функций;

- формирование произвольной регуляции деятельности и поведения;

- коррекция нарушений устной и письменной речи.

**Дети с легкой степенью умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями):**

- обеспечение доступности содержания учебного материала. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом их возможностей. Дается менее широкая система знаний и умений, ряд понятий не изучается;

- используются методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала. Сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие. Используется предметно-практическая деятельность;

- формирование системы доступных знаний, умений и навыков;

- дети с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи, в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большем количестве тренировочных упражнений;

- коррекция и развитие психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики.

- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации.

- трудовое обучение рассматривается как мощное средство коррекции, нравственного воспитания, а также средством их социальной адаптации.

# **РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

## **1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.1.1. Направленность программы**

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **ознакомительного уровня** «Вкусная выпечка» имеет **социально-гуманитарную направленность** (вид деятельности – изготовление кондитерских изделий).

### **1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы**

**Новизна** программы основывается на комплексном подходе к подготовке детей с ОВЗ и детей-инвалидов, умеющего жить в современных социально-экономических условиях.

**Актуальность** программы опирается на необходимость подготовки детей с ОВЗ и детей-инвалидов востребованной на рынке труда профессии кондитер.

Профессионально ориентированное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в социализации детей с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

**Педагогическая целесообразность программы** заключается в том, что формы и методы педагогической работы, используемые при реализации программы, полностью соответствуют возрастным особенностям детей, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

Программа способствует формированию социальных навыков, расширяет возможности общения. Центральной идеей конструирования содержания и планируемых результатов обучения является раскрытие роли правильного питания в жизни человека, ознакомление с основами профориентации, социальными нормами.

### **1.1.3. Отличительная особенность.**

Обучающиеся с ОВЗ и инвалидностью имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует

некоторые интеллектуальные затруднения (при их наличии). Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практическим навыкам используется наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Формируются следующие общие компетенции:

- Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей
- Работать в команде, эффективно общаться;
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Профессиональные компетенции:

#### **1.1.4. Адресат программы.**

Программа «Вкусная выпечка» - это общеобразовательная общеразвивающая программа дополнительного образования для обучающихся 13 - 18 лет с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Численный состав объединения и продолжительность занятий определяется Уставом учреждения, с учетом санитарных норм и правил до 6 человек.

Данная программа составлена в соответствии с Примерными требованиями к программам дополнительного образования детей, рассчитана на 1 год обучения.

Нозологии детей с ОВЗ и инвалидностью:

1. Дети с задержкой психического развития;

2. Дети с легкой степенью умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

### ***Психолого-педагогическая характеристика детей-инвалидов***

#### **Дети с задержкой психического развития (ЗПР)**

Для детей с ЗПР характерны следующие основные черты: повышенная истощаемость и в результате нее низкая работоспособность; незрелость эмоций, воли, поведения; ограниченный запас общих сведений и представлений; бедный словарный запас, несформированность навыков интеллектуальной деятельности; игровая деятельность сформирована также не полностью. Восприятие характеризуется замедленностью. В мышлении обнаруживаются трудности словесно-логических операций. У детей с ЗПР страдают все виды памяти, отсутствует умение использовать вспомогательные средства для запоминания. Им необходим более длительный период для приема и переработки информации. По причине слабой саморегуляции и склонности к эмоциональной дезорганизации деятельности обучающиеся с ЗПР нуждаются в постоянной поддержке со стороны взрослого, организующей и направляющей помощи, а иногда и в руководящем контроле. Работоспособность школьников с ЗПР неравномерна и зависит от характера выполняемых заданий. Они не могут долго сосредотачиваться при интенсивной интеллектуальной нагрузке, у них быстро наступает утомление, пресыщение деятельностью. При напряженной мыслительной деятельности дети не могут продуктивно работать в течение всего занятия, но при выполнении знакомых учебных заданий, не требующих волевого усилия, могут долгое время сохранять работоспособность. Большое влияние на работоспособность оказывают внешние факторы: интенсивность деятельности на предшествующих уроках; наличие отвлекающих факторов, таких как шум, появление посторонних в классе; переживание или ожидание кого-либо значимого для ребенка события. Дети с ЗПР нуждаются в сопровождении изучения программного материала дополнительной визуализацией, конкретизацией, примерами, связью с практическим опытом.

## **Дети с легкой степенью умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).**

Развитие ребенка с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, и, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий качественные изменения в познавательную деятельность детей и их личностную сферу, что дает основания для оптимистического прогноза.

Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Обучающимся присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала неразрывно связаны с особенностями их памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Особенности познавательной деятельности детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в особенностях их внимания, которое отличается сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения.

У детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности – проявляется в



недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической.

Специфическими особенностями межличностных отношений является: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении, особенности которого могут выражаться в гиперактивности, вербальной или физической агрессии и т.п.

Численный состав объединения и продолжительность занятий определяется Уставом учреждения, с учетом санитарных норм и правил до 6 человек.

#### **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 – 72 часа.

Число занятий в неделю – 2.

Число и продолжительность занятий в день – 2 по 45 мин с переменной 15 мин.

#### **1.1.6. Особенности организации образовательного процесса:**

Занятия проводятся с группой детей до 6 человек. Режим занятий выстроен в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, к организации занятий. Занятия проводятся в оборудованных кабинетах согласно расписанию, которое составляется в начале учебного года.

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме с включением индивидуальных форм работы.

Виды занятий: лекции, практические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Обучение завершается итоговым занятием, которое включает в себя проверку усвоения обучающимися теоретических знаний и навыков практической работы.

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 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 с ОВЗ и инвалидностью);

- 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);

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

#### **1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации.**

Уровень программы – ознакомительный. Объем учебных часов – 72 часа.  
Срок реализации программы: 1 год.

## **1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.**

**Цель:** обучение детей с ОВЗ и инвалидностью при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Достижение поставленных целей реализуется в решении следующих **задач:**

- Формировать у обучающихся навыки на основе квалификационных требований.
- Формировать знания, умения и навыки, способствующие адаптации выпускников к новым условиям труда.
- Познакомить с основными видами теста и последовательностью приготовления.
- Научить готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.
- Научить готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- Привить интерес к приготовлению и оформлению кондитерских изделий.
- Сервировать стол.

### **Личностные:**

- Воспитывать настойчивость в преодолении трудностей, достижения поставленных задач.
- Воспитывать аккуратность, ответственность за порученное дело.
- Воспитывать интерес к своему профессиональному будущему.
- Приобщать к нормам социальной жизнедеятельности.

### **Метапредметные:**

- Развивать мотивацию к обучению и творчеству.
- Развивать умственные способности (запоминать, анализировать, оценивать и т.д.).
- Развитие умения в организации рабочего пространства.
- Развивать мотивацию к труду, самообслуживанию.

## **1.3.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. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

7. Краевыми методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих общеобразовательных программ.

8. Уставом МБУ ЦДОД «Ориентир».

9. Локальными актами.

## 1.4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ

### 1.4.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, блоков, тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	2	2		Входящая проверка умений, знаний.
2.	Приготовление фаршей и начинок	6	2	4	Текущий контроль, проверка знаний.
3.	Дрожжевое тесто и изделия из него	8	2	6	Текущий контроль, проверка знаний.
4.	Слоеное тесто и изделия из него	12	2	10	Текущий контроль, проверка знаний.
5.	Бездрожжевое тесто и изделия из него	10	2	8	Текущий контроль, проверка знаний.

6.	Песочный полуфабрикат и изделия из него	10	2	8	Промежуточный контроль. Выставка-дегустация.
7.	Производство кексов	8	2	6	Текущий контроль за выполнением технологических процессов.
8.	Кремы	4	2	2	Текущий контроль за выполнением технологических процессов.
9.	Торты	6	2	4	Текущий контроль за выполнением технологических процессов
10.	Мероприятие. Экскурсия	2		2	Выход и участие в мероприятиях
11.	Итоговое занятие	4		4	Итоговый контроль Выставка-дегустация.
<b>Итого</b>		<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	

#### 1.4.2. Содержание программы

##### 1. Вводное занятие

**Теория:** Характеристика кондитерских изделий калорийность, подразделение на группы. Подготовка к производству: муки, сахара, жира, яиц. Подготовка к производству: молока и молочных продуктов, сливок, мака, какао-порошка, кофе, орехи, цукаты, фрукты и т.д. Основные виды тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание, выпекание.

**Форма контроля:** Входящая проверка умений, знаний.

##### 2. Приготовление фаршей и начинок

**Теория:** Классификация фаршей: овощные, рыбные, мясные, творожные, фруктовые. Приготовление фаршей: картофельный с луком с грибами, капустный, зеленый лук с яйцом. Фарш рыбный, рыбный с рисом, фарш мясной, мясной с рисом. Начинка из фруктов, кураги, творога

**Практика:** Картофельный, капустный, грибной – фарши. Разновидности приготовления мясного и рыбного фаршей. Приготовление творожного фарша и фруктовых начинок. Классификация теста, замес теста. Химический способ, биологический способ физический способ.

**Форма контроля:** Текущий контроль, проверка знаний.

### **3. Дрожжевое тесто и изделия из него**

**Теория:** Опарное и безопарное дрожжевое тесто. Жизнедеятельность дрожжей. Приготовление опары и последующий замес теста. Расстойка, формование теста. Выпечка изделий. Замес безопарного дрожжевого теста, расстойка, формование, выпечка. Ассортимент дрожжевых изделий, особенности приготовления.

**Практика:** Приготовление булочек с маком, изюмом. Приготовление пирожков с различными начинками. Жарка пирожков на сковороде со сладкими начинками. Колбасные и мясные продукты, запеченные в тесте. Приготовление ватрушек с творогом или повидлом. Приготовление рулетов с маком, орехом, творогом, повидлом. Рогалики и конвертики с начинками: из творога, кураги, мака, ореха, фруктов. Приготовление учениками любого изделия из дрожжевого теста.

**Форма контроля:** Текущий контроль, проверка знаний.

### **4. Слоеное тесто и изделия из него**

**Теория:** Этапы приготовления дрожжевого слоеного теста: замес теста, подготовка масла, слоение теста. Блиц опрос учащихся по теме.

**Практика:** Приготовление слойки с повидлом, язычки. Приготовление слоеных пирожков с различными начинками. Приготовление булочки с мясными продуктами. Ассортимент печенья: с маком, орехом, корицей. Приготовление рогаликов со сладкими начинками.

**Форма контроля:** Текущий контроль, проверка знаний.

### **5. Бездрожжевое тесто и изделия из него**

**Теория:** Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней. Рецептуры. Замес теста для блинов. Замес теста для оладий. Основные отличия, рецептуры.

**Практика:** Замес теста, подготовка фарша, формование, варка, подача. Замес теста, приготовление начинки, формование, варка, подача. Приготовление теста и фарша, формование, жарка во фритюре. Замес теста, жарка основным способом, подача. Замес теста, выпечка блинов, подготовка начинки,

фарширование блинчиков, обжаривание, подача. Замес теста на дрожжах, расстойка, жарка, подача. Замес теста, жарка, подача. Подготовка яблока, замес теста, жарка, подача. Подготовка моркови, замес теста, жарка, подача. Замес теста, жарка, подача.

**Форма контроля:** Ученики самостоятельно готовят любое изделие по теме.

## **6. Песочный полуфабрикат и изделия из него**

**Теория:** Замес теста, раскатка, формование. Ассортимент изделий. Опрос производится для выявления определенных знаний по теме.

**Практика:** Замес теста, формовка, выпечка. Замес теста, подготовка ореха, раскатка теста, выемка, выпечка. Замес теста, подготовка творога, формование, выпечка. Замес теста, раскатка, нарезка, формование с фруктовой начинкой, выпечка. Замес теста с шоколадной крошкой, раскатка, выемка, выпечка. Замес теста, распределение теста по форме, выкладка повидла, украшение, выпечка.

**Форма контроля:** Ученики самостоятельно готовят любое изделие по пройденной теме.

## **7. Производство кексов**

**Теория:** Приготовление теста, формование, выпечка. Виды кексов.

**Практика:** Подготовка изюма, замес теста, формование выпечка. Подготовка орехов, замес теста, формование, выпечка. Замес теста с какао, формование, выпечка. Подготовка изюма и ореха, замес теста, формование, выпечка.

**Форма контроля:** Ученики самостоятельно готовят любой кекс. Самоанализ.

## **8. Кремы**

**Теория:** Виды кремов, особенности сбивания, требования к качеству.

**Практика:** Подготовка продуктов, сбивание крема. Производные сливочного крема. Приготовление белкового крема, особенности сбивания. Приготовление сметанного крема

**Форма контроля:** Текущий контроль за выполнением технологических процессов.

## 9. Торты

**Теория:** Ассортимент изделий из бисквита.

**Практика:** Сбивание основного бисквита, формование, выпечка. Сбивание бисквита, выпечка, формование рулета с фруктовой начинкой. Подготовка яблок, сбивание бисквита, выпечка. Сбивание бисквита, выпечка, прослойка кремом, оформление.

**Форма контроля:** Текущий контроль за выполнением технологических процессов

## 10. Мероприятие. Экскурсия

**Практика:** проведение мероприятий и экскурсий согласно учебному плану и плану Центра по воспитательной работе.

**Форма контроля:** Текущий контроль за выполнением технологических процессов

## 11. Итоговое занятие

**Практика:** Приготовление учащимися любого кондитерского изделия.

**Форма контроля:** Итоговый контроль за правильностью выполнения текущих действий.

### 1.4.3. Календарный план воспитательной работы на 2023 / 2024 учебный год

Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
Гражданин и патриот	«Урок мужества»	ежемесячно
	Акция «Бессмертный полк»	май
	Акция «Наследники Победы»	май
	Акция «Георгиевская ленточка»	май
	Акция «Окна 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



	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
	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
Работа с родителями	Онлайн общее родительское собрание	сентябрь, май
	Выставка, посвященная «Дню учителя»	5 октября
	Выставка, посвященная «Дню Победы»	9 мая
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Экскурсии	Тематические экскурсии	каникулы

### 1.5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

#### Предметные:

Обучающийся по программе «Вкусная выпечка» **должен знать:**

- Технология приготовления различных видов теста, формирование изделий, режим выпечки;
- Замес безопасного дрожжевого теста, расстойка теста до формирования изделий и после;
- Формование п/ф в зависимости от вида теста;
- Определять готовность выпеченных п/ф;
- Замес теста для приготовления блинов и оладий;
- Замес теста и формование пельменей и вареников;
- Приготовление несложных мясных и овощных начинок;
- Последовательность приготовления пирожных и тортов, виды их оформления;
- Сбивание основных видов крема: сливочного, белкового, сметанного;
- Сроки хранения мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий;
- Основы санитарии и гигиены;
- Правила технической эксплуатации оборудования;
- Нормы и правила охраны труда;

- Требования безопасности труда, пожарной безопасности и правила внутреннего распорядка.

Обучающийся по профессии «Кондитер» **должен** выполнять следующие работы:

- Готовить различные виды начинок, сиропов, кремов, фаршей.
- Осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них.
- Украшать кондитерские изделия, пирожные и торты.
- Готовить штучные кондитерские изделия (печенье, булочки, слойки), пирожные и торты.
- Замешивать тесто и знать способы его разрыхления.
- Готовить разные виды теста, полуфабрикаты и изделия из них.
- Определять органолептическим методом готовность тестовых заготовок к выпечке и окончание процесса выпечки;
- Выполнять правила технической эксплуатации оборудования;
- Выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиена, пожарной безопасности, а также правила внутреннего распорядка предприятия.

**Личностные:**

- Воспитана настойчивость в преодолении трудностей.
- Воспитана аккуратность, ответственность.
- Будут приобщены к нормам социальной жизнедеятельности.

**Метапредметные:**

- Развита мотивация обучающегося к творческому поиску.
- Развита умственные способности (запоминать, анализировать, оценивать).
- Развита трудовые функции.

## 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

Режим работы – по 2 учебных часа в неделю.

Объем учебных часов – 72 часа.

Режим работы – в неделю по 2 часа.

В каникулярное время занятия в объединении проводятся в соответствии с календарно-тематическими планами, допускается изменение форм занятий.

Нерабочие праздничные дни – в соответствии с Постановлениями Правительства РФ.

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 реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является достаточный уровень материально-технического обеспечения, наличие оборудования и инвентаря, аудио-, видео-, фото-, интернет источников.

Для организации обучения МБУ ЦДОД «Ориентир» располагает:

- учебным кабинетом – 1;
- школьными партами – 10;
- осветительными приборами - 9;
- стульями - 20
- компьютером -1,
- проектором -1.
- мастерской «Повар» - 1, в которой находятся:
- рабочие столы – 6;
- холодильник – 1;
- электрические плиты (четырёх конфорочные) – 3.

На занятиях обучающимся требуются инвентарь и посуда числом:

- доски разделочные -15;
- кастрюли -15;
- сковороды - 15;
- миски - 15;
- тарелки столовые - 30;
- скалки- 4;
- ножи поварские – 15;
- столовые приборы - 30;
- горшочки керамические для запекания - 7;
- сковороды порционные для запекания – 8;
- сита, приспособления для очистки овощей и др.

**Кадровое обеспечение программы.** Для реализации данной программы необходим педагог дополнительного образования детей, владеющий специальными профессиональными знаниями поварского и кондитерского дела.

### **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**

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.

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*).

#### **2.4.2. Методические материалы**

**Методы обучения включают в себя:**

- словесный
- объяснительно-иллюстративный
- игровой
- частично-поисковый
- дискуссионный
- проектный

**Формы организации занятий.**

- индивидуальная
- индивидуально- групповая

**Типы занятий:**

Теоретические, комбинированные, диагностические, итоговые.

**Формы организации учебного занятия:**

- (лекция) получения новых знаний;
- отработка умений и навыков;
- открытое занятие;
- творческий урок;
- мозговой штурм;
- игра, соревнование и т.д.

**Формы проведения занятий:**

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

#### **2.4.3. Список литературы**

**Для педагога:**

1. БуйловаЛ .Н. Педагогические технологии в дополнительном образовании детей: теория и опыт. Москва 2002г.

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.
5. Т.И. Перетятко Кондитер 2006 г. Ростов на Дону.
6. Мархель П. С., Гопенштейн Ю. Л., Смелов С. В. Производство пирожных тортов. М.; Пищевая промышленность 1976 г.
7. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.

**Для родителей и обучающихся:**

1. В.Прохоров. Сборник рецептур для кондитера. Ростов: Феникс,2001г.
2. Л.И. Токарев. Производство мучных кондитерских изделий. Ростов: Феникс,2010г.



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Занятия/предусм отгренны/расписан ны	Каникулярный Период (К)	Промежуточная (П) Итоговая (И) аттестация	Ознакомительный уровень программы		Неделя обучения	год обучения	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	Всего учебных недель	Всего часов по программе
			Группа 1.	Группа 2													
			0	0	28.08.23-03.09.23												
			0	0	04.09.23-10.09.23												
			2	2	11.09.23-17.09.23												
			2	2	18.09.23-24.09.23												
			2	2	25.09.23-01.10.23												
			2	2	02.10.23-08.10.23												
			2	2	09.10.23-15.10.23												
			2	2	16.10.23-22.10.23												
			2	2	23.10.23-29.10.23												
			2	2	30.10.23-05.11.23												
			2	2	06.11.23-12.11.23												
			2	2	13.11.23-19.11.23												
			2	2	20.11.23-26.11.23												
			2	2	27.11.23-03.12.23												
			2	2	04.12.23-10.12.23												
			2	2	11.12.23-17.12.23												
			2	2	18.12.23-24.12.23												
			2	2	25.12.23-31.12.23												
	к		0	0	01.01.24-07.01.24												
			2	2	08.01.24-14.01.24												
			2	2	15.01.24-21.01.24												
			2	2	22.01.24-28.01.24												
			2	2	29.01.24-04.02.24												
			2	2	05.02.24-11.02.24												
			2	2	12.02.24-18.02.24												
			2	2	19.02.24-25.02.24												
			2	2	26.02.24-03.03.24												
			2	2	04.03.24-10.03.24												
			2	2	11.03.24-17.03.24												
			2	2	18.03.24-24.03.24												
			2	2	25.03.24-31.03.24												
			2	2	01.04.24-07.04.24												
			2	2	08.04.24-14.04.24												
			2	2	15.04.24-21.04.24												
			2	2	22.04.24-28.04.24												
			2	2	29.04.24-05.05.24												
			2	2	06.05.24-12.05.24												
			2	2	13.05.24-19.05.24												
		и	2	2	20.05.24-26.05.24												
			0	0	27.05.23-02.07.24												
			36	36													
			72	72													



Реализация программы за счет средств персонифицированного финансирования

## ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Карточка для отслеживания результативности освоения программы

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_,

Группа № \_\_\_\_\_

Показатели/ Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Кол-во баллов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
<b>1. Теоретическая подготовка</b>				
1.1. Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объема знаний, предусмотренных программой);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$ );	5-7		
	- макси/уровень (ребенок освоил практически весь объем 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		
<b>2. Практическая подготовка</b>				
2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более $\frac{1}{2}$ );	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);	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога);</li> <li>- репродуктивный уровень (выполняет в основном задания на основе образца);</li> <li>- творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества).</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
<b>3. Обще учебные умения и навыки</b>				
3.1. Самостоятельность в подборе и использовании информации из различных источников Осуществление учебно-исследовательской работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся испытывает затруднения при работе с различными источниками информации; не может придумать тему и написать реферат, проект)</li> <li>- средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца)</li> <li>- макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации; придумывает тему работы)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.3. Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень (обучающийся испытывает серьезные затруднения в восприятии информации от педагога);</li> <li>- средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля)</li> <li>- макси/уровень (активно слушает педагога)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.4. Свобода владением и подачей информации (коммуникативные умения)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в выступлениях перед аудиторией);</li> <li>- средний уровень (выступает, имея опорный текст)</li> <li>- макси/уровень (свободно выступает перед аудиторией)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.5. Способность самостоятельно готовить реквизит, декорации, костюмы для социально-значимых событий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в подготовке рабочего места);</li> <li>- средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога)</li> <li>- макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности);</li> <li>- средний уровень (соблюдает</li> </ul>	<p>1-4</p>		

безопасности)	правила безопасности под контролем педагога) - макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности)	5-7		
		8-10		

**2.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 вподготовке и уборке рабочего места	- мини/уровень - средний уровень - макси/уровень		
3.6. Соблюдение правил безопасности	- мини/уровень - средний уровень - макси/уровень		