

Аннотация к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Кондитерское дело»

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело».

Направленность: техническая

Актуальность: востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна, таким образом, данная Программа является актуальной.

Цель программы:

Формирование творческих и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся

Для достижения поставленной цели необходимо решение **задач:**

Обучающие:

1. Обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
2. Ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
3. Ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
4. Обучить правилам работы с инвентарём и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
5. Обучить механической кулинарной обработке сырья;
6. Обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
7. Обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

Развивающие:

1. Способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
2. Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

1. Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
2. Воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
3. Способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

Объём программы:

Программа является экспериментальной и рассчитана на 68 часов – 2 часа в неделю с перерывом согласно нормативным документам, срок реализации 1 год. Возраст обучающихся с 12 до 17 лет.

Планируемые результаты:

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;

- обладание установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, чувством собственного достоинства.
- формирование способности договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;
- формирование способности к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, активно взаимодействуя со сверстниками и взрослыми, овладение навыками работы с различными источниками информации.

Метапредметные результаты:

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции

Предметные результаты:

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 519259607574593999952456277565694459464737450438

Владелец Четырёва Елена Анатольевна

Действителен с 29.05.2023 по 28.05.2024