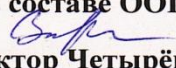


Утверждена в составе ООП ООО


Директор Четырёва Е.А.

Приказ № 52 д от 30.08.2024

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА

Художественной направленности

Кондитерское дело

«Творческие рецепты»

Возраст обучающихся: 5 -9 классы

Содержание

1.Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка.....	3-5
1.2. Цель программы.....	5-6
1.3.Содержание общеразвивающей программы.....	6
Учебный (тематический) план.....	6
Содержание учебного плана.....	6-9
1.4. Планируемые результаты.....	9-10

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Условия реализации программы.....	10-11
2.2. Формы аттестации и оценочные материалы.....	11

3. Список литературы.....	12
----------------------------------	-----------

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа Кондитерское дело «Творческие рецепты» имеет художественную направленность.

Отличительные особенности (новизна) программы

В процессе обучающиеся не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания.

Актуальность. Все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия и называют кондитером. Кондитеры - это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше. Поэтому спрос на профессионалов – кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приёмами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий;
- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение учащихся в устной и письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.)

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана и реализуется с соблюдением нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014г. № 1726-р).
3. Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018г. N196)
4. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-13242 « О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28« Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СанПин).
6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ ФИРО г. Москва 2015 год
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённым приказом Министерства просвещения РФ 09.11.2018 г. №196

Адресат программы: Общеразвивающая программа рассчитана на обучающихся 5-9 классов. По численности, одновременно может находиться в группе от 10 до 15 человек.

Режим занятий: Занятия проводятся 2 часа в неделю с перерывом согласно нормативным документам.

Объём: Программа рассчитана на 68 часов.

Уровень программы стартовый.

Формы обучения: На занятиях применяется фронтальная, групповая, индивидуальная формы обучения.

Виды занятий: Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ.

Формы подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной программы: профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, организация практической деятельности, выполнение проекта.

1.2. Цель программы: Формирование творческих и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся

Задачи:

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.

1.3. Содержание общеразвивающей программы

Учебный (тематический) план

№п/ п	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации, контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение	4	2	2	Опрос. Практическая работа.
2	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	34	4	30	Практическая работа. Дегустация хлебобулочных изделий. Демонстрация работ.
3	Торты и пирожные	28	2	26	Практическая работа. Дегустация. Демонстрация работ.
4	Итоговое занятие	2	-	2	Проект. Защита проекта.
	Итого:	68	8	60	

Содержание учебного плана

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий

Теория. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

Практика. Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснастка

Теория. Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Практика. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия

Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб

Теория. Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий.

Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству.

Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Теория. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных

основных мучных
кондитерских изделий.

Практика. Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного теста.

Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки

Теория. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

Практика. Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты

Теория. Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

Практика. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

Раздел 3. Торты и пирожные

Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов

Теория. Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

Практика. Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов.

Тема 3.2. Технология приготовления классических пирожных

Теория. Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и

правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.
Практика. Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных пирожных.

Тема 5. Итоговое занятие

Подготовка к защите проекта

1.4. Планируемые результаты:

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

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.

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.

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

1. Компьютер (с акустическими колонками и возможностью выхода в интернет)
2. Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
3. Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:
 - рабочие места обучающихся;
 - рабочее место педагога дополнительного образования;
 - образцы оборудования, инвентаря и инструментов.
 - технологическое оснащение: весы настольные, холодильник, блендер,

электрическая плита с встроенным электрическим духовым шкафом, микроволновка, мясорубка, формы для теста, кулинарный мешок, столовая посуда

Кадровое обеспечение: педагогический работник имеет диплом по дополнительному образованию.

Методические материалы: технологические карты, сборники рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы, презентации.

2.2. Формы аттестации и оценочные материалы

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

В итоге применяется форма аттестации и контроля в виде выставки, конкурса и защита проекта.

3. Список литературы.

Используемая педагогом:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». - Москва: ACADEMIA 2015.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. - Москва: Издательский центр «Академия», 2013.

Рекомендуемая для учащихся:

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березиль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Используемые сайты:

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 270153293300626215937226367766664777663875334575

Владелец Четырёва Елена Анатольевна

Действителен с 24.07.2024 по 24.07.2025