**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»**

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 49
от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ ДО ЦПС
Давыдов Д.Г.
Приказ от «28» августа 2026 г.
№ 01-04-296

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

# «НАЧИНАЮЩИЙ КОНДИТЕР»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся 12–17 лет
Срок реализации: 1 год (72 часа)

Авторы:
педагог дополнительного образования
Михайленко Марина Викторовна,
методист
Дозорова Кристина Леонидовна

Красноярск 2026

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа **социально-гуманитарной направленности** развивает интерес ребят к профессиям кондитера, пекаря. В процессе обучения они учатся планировать практическую деятельность, начиная с расчета сырья и организации рабочего места, правильно вести технологический процесс, приобретают навыки самостоятельной и коллективной деятельности. Занятия способствуют развитию эстетического вкуса, повышению мотивации обучающихся к познанию и творчеству, освоению знаний, умений и навыков, которые они смогут применять в дальнейшей жизни.

Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий - ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер - специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства. Специалист по кондитерскому делу – это организатор процесса приготовления сложного ассортимента кондитерских изделий.

Основным назначением программы является развитие системы знаний и трудовых умений кондитера, овладение основами деятельности кондитера (приготовление различных тортов, пирожных, десертов), в процессе освоения программы обучающиеся учатся создавать новое, активизируя воображение и реализуя свой замысел, находя средства для его воплощения.

### Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа

В настоящее время содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования закреплены в следующих нормативных документах:

− Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.12.2024) "Об образовании в Российской Федерации";

− Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;

− Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 (Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р);

− Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (вступ. в силу с 01.03.2023);

− Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (ред. от 21.04.2023);

− Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «Методические рекомендации по реализации

адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»;
− Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);
− Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022 № ДГ-245/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий");
− Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 "О методических рекомендациях" (вместе с "Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ");
- Постановление 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" (с изменениями от 30.08.2024 №10);
- Устав МАОУ ДО ЦПС.

## Новизна и актуальность

**Новизна** программы заключается в том, что во время занятий применяются ролевые игры, способствующие активизации познавательной деятельности. Обучение актуальным техникам даст широчайший творческий диапазон, ребята научатся придумывать и создавать самые сложные десерты из простейших ингредиентов.

Новизной программы является также и то, что в ее содержание внесены оригинальные рецепты печенья, пирожных, бисквитов и другой вкусной «мелочи».

В процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов для формирования и развития навыков работы и профессиональных компетенций.

Программа «Начинающий кондитер» **актуальна,** потому что востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот вид деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать

кондитер. Это компас в мире профессий, помогающий детям сделать осознанный выбор в пользу кулинарного искусства, открывая двери к будущей профессиональной деятельности. Она не просто вооружает знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной работы в выбранной сфере, но и погружает в увлекательный мир теоретической и практической деятельности, формируя настоящих мастеров своего дела.

Нетрудно догадаться, почему они пользуются такой любовью и популярностью: они легки в приготовлении, очень разнообразны на вкус - твердые, мягкие, сыпучие, воздушные и т. д. Именно сфера общественного питания предоставляет уникальную возможность не только раскрыть секреты кулинарных технологий, но и вдохновить учащихся на самостоятельное создание кулинарных шедевров, будь то изысканные торты или аппетитные пирожные.

## Отличительные особенности

**Отличительной особенностью данной программы** является широкое использование на занятиях методов и приемов активизации мыслительного процесса (проблемная постановка вопроса, учебная дискуссия и пр.). В её основе лежит идея использования в обучении собственной активности учащихся, их способности к творческому воображению и мышлению, реализации задуманных идей, взаимодействии друг с другом на занятиях. Это дает возможность эффективно решать задачу общего развития ребенка, расширяя и углубляя знания, полученные школьниками на уроках в основной школе. Программа личностно ориентирована и составлена так, чтобы каждый обучающийся имел возможность свободно выбрать конкретный объект работы, наиболее интересный и приемлемый для него.

К отличительным особенностям программы можно отнести сам процесс обучения, который строится на основе современных методик с использованием дидактических и методических материалов.

## Адресат программы

Дополнительная общеразвивающая программа предусматривает работу с учащимися 12 - 17 лет. В группы принимаются все желающие обучаться по программе. Учёт возрастных особенностей позволяет эффективно организовать образовательный процесс, создать благоприятную атмосферу для разных видов деятельности и условия для выявления и развития художественно-эстетических способностей обучающихся и дальнейшей их реализации в собственной деятельности.

**Наполняемость групп** – до 10 человек.

**Условия приема детей.** В состав групп могут входить дети разных возрастов и разного уровня подготовки благодаря вариативным и адаптированным заданиям.

Программа может реализовываться по индивидуальному образовательному маршруту для обучающихся, имеющих статус ОВЗ, т.е. имеющих временные или постоянные отклонения в физическом и (или)

психическом развитии и нуждающихся в создании специальных условий обучения.

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний и умений в области кулинарии и кондитерского дела.

**Сроки реализации программы и режим занятий**

Программа рассчитана на 108 часов и реализуется в течение одного учебного года.

**Режим занятий.** Общая недельная нагрузка составляет 3 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию два раза в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Продолжительность второго занятия – 1 час. Один академический час равен 45 мин.

Продолжительность и режим занятий соответствует санитарным нормам и требованиям безопасности.

**Формы обучения**

Форма обучения**:** очная.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Цель реализации программы** направлена на формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела, побуждение обучающихся к осмысленному выбору будущей профессии.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- ознакомить с историей кулинарии, тенденциями ее развития;
- изучить основы санитарии и гигиены в общественном питании;
- ознакомить с технологическими процессами приготовления различных кондитерских изделий;
- ознакомить с правилами техники безопасности при работе на кухне;
- научить пользоваться нормативной документацией (ГОСТы, ТУ, СанПиН).
- сформировать навыки работы с кухонным оборудованием и инвентарем;
- научить правильно подготавливать продукты к термической обработке;
- создать условия для формирования навыков приготовления блюд, полуфабрикатов и кондитерских изделий;
- научить оформлять и презентовать готовые изделия;
- сформировать навыки самостоятельного поиска и анализа информации, необходимой для решения кулинарных задач.

**Развивающие:**

- развить умение планировать свою работу, организовывать рабочее место и эффективно использовать время;
- развивать навыки эффективной коммуникации при работе в команде;
- формировать умения презентовать свои работы и аргументировать выбор кулинарных решений;

- научить критически мыслить и находить решения в нестандартных ситуациях;
- создать условия для развития творческого мышления при разработке новых рецептов и приготовлении изделий.

**Воспитательные:**

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- создать условия для атмосферы доброжелательности, сотрудничества.

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Учебный (тематический) план

| № п/п | Наименование разделов, тем | Количество часов | | | Формы аттестации и контроля |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Теория | Практика | |
| 1. | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ | 2 | 2 | - | Диагностический контроль. Тест |
| 2. | Санитарная гигиена. Характеристика сырья и подготовка его к производству. | 4 | 4 | - | Беседа. Устный опрос. |
| 3. | Знакомство с мастерской, работа с инвентарем и оборудованием. Изучение способов тепловой обработки. | 6 | 2 | 4 | Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ. |
| 4. | Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. | 10 | 2 | 8 | Беседа, практическая работа. |
| 5. | Приготовление различных полуфабрикатов для мучных, кондитерских изделий | 20 | 4 | 16 | Практическая работа. Устный опрос. |
| 6. | Приготовление песочного теста. Ассортимент изделий. | 20 | 2 | 18 | Практическая работа. Беседа |
| 7. | Приготовление дрожжевого теста, пресного сдобного теста. Ассортимент изделий. | 20 | 2 | 18 | Практическая работа |
| 8. | Приготовление бисквитного теста, заварного теста. Ассортимент изделий. | 24 | 2 | 22 | Практическая работа. Обсуждение результатов выполненных работ. |
| 9. | Итоговое занятие | 2 | | 2 | Практическая работа |
| | Всего | 108 | 20 | 88 | |

## 3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ (2 часа)

**Теория.** Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы рабочих мест.

Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества.

**Форма контроля.** Диагностический контроль. Тест

### Раздел 2. Санитарная гигиена. Характеристика сырья и подготовка его к производству (4 часа)

**Теория.** Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Гигиена рук, уход за ногтями (производственный маникюр). Уход за прической. Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения. Характеристика муки, сахара, молока, яиц. Подготовка сырья к производству. Требования на рабочем месте.

**Форма контроля.** Беседа. Устный опрос.

### Раздел 3. Знакомство с мастерской, работа с инвентарем, оборудованием. Изучение способов тепловой обработки (6 часов)

**Теория.** Работа в мастерской с оборудованием и инвентарем.

**Практика.** Значение и применение вкусовых и ароматических веществ, приготовление цукат из цитрусовых и яблок.

**Форма контроля.** Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ.

### Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (10 часов)

**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. Применение в кондитерском производстве ягод, фруктов, помад, глазурей, шоколада , карамели, повидла. 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 и применение шоколада, глазурей, карамели, ягод и фруктов при приготовлении тортов, пирожных и десертов, с применением слоеного теста.

**Форма контроля.** Беседа. Практическая работа.

**Раздел 5. Приготовление различных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (20 часов)**

**Теория.** Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, приготовление различных кремов: заварного, масляного, белкового, сметанного, творожного. Приготовление различных начинок для булочек, пирожных, пирогов.

**Практика.** Приготовление тортов без выпечки, с применением различных кремов, учиться украшать изделия кремами, мастикой, уметь правильно использовать начинки для кондитерских изделий и десертов.

**Форма контроля.** Практическая работа. Устный опрос.

**Раздел 6. Приготовление песочного теста (20 часов)**

**Теория.** Приготовление песочного теста. Замес теста. Полуфабрикат. Смешивание ингредиентов. Изготовление глазури. Формовка. Панировка. Выпечка. Технология приготовления теста и технология изготовления готового изделия. Технология скручивания рулетов. Подача. Ассортимент изделий.

**Практика.** Приготовление различных видов печенья, пирогов, пирожных, пряников.

**Форма контроля.** Практическая работа. Беседа.

**Раздел 7. Приготовление дрожжевого, сдобного пресного теста. Ассортимент изделий (20 часов)**

**Теория.** Замес теста, формование, выпечка. Отделка перед выпечкой, отделка после выпечки.

**Практика.** Приготовление булочек, блинов, оладий, учиться правильно распределять начинки для различных изделий.

**Форма контроля.** Практическая работа.

**Раздел 8. Приготовление бисквитного теста, заварного. Ассортимент изделий (24 часа)**

**Теория.** Технология приготовления бисквитного теста, особенности приготовления заварного теста. Подготовка сырья, смешивание ингредиентов. Технология приготовления и традиции сервировки. Ассортимент изделий.

**Практика.** Приготовление тортов и пирожных из бисквитного теста с оформлением кремами, с применением шоколада, карамели, мастики, глазури, помады, фруктов, цукатов и т.д. Приготовление изделий из заварного теста.

**Форма контроля.** Практическая работа. Обсуждение результатов выполненных работ.

**Итоговое занятие (2 часа)**

Подведение итогов. Кулинарный поединок.

В результате освоения программы обучающиеся должны овладеть следующими умениями и компетенциями:

**Личностные результаты:**

- проявление инициативы и самостоятельности в достижении поставленной цели;
- сформированность ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- сформированность универсальных способов мыслительной деятельности (абстрактно-логического мышления, памяти, внимания, творческого воображения, умения производить логические операции);
- сформированность коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной деятельности;
- готовность к повышению своего образовательного уровня и продолжению обучения.

**Метапредметные результаты:**

- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.

**Межпредметные связи, в т.ч. со следующими предметами:**

- математика (расчеты продуктов по весу);
- русский язык (защита, презентация блюд: обогащение словарного запаса, развитие устной речи);
- изобразительное искусство (построение композиции из овощей, фруктов, дизайн подачи блюда).

**Предметные результаты**

По итогам обучения учащиеся будут знать:

- 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.

По итогам обучения учащиеся будут уметь:
- соблюдать правила безопасной работы;
- 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 кондитерских 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.

Оценка результатов:
Проведение контрольных работ по теоретическому материалу.
Выполнение практических заданий по приготовлению кондитерских изделий.
Защита проектов (разработка рецептов, презентация изделий).
Оценка навыков работы в команде и коммуникации.

# 4. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

## 4.1 Календарный учебный график

| Год обучения | Начало занятий | Окончание занятий | Количество учебных недель | Кол-во учебных часов в неделю | Кол-во учебных часов в год | Промежуточная аттестация обучающихся |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 год | сентябрь | май | 36 | 3 | 108 | декабрь, май |

## 4.2 Условия реализации программы

**Материально-техническое оснащение занятий**

1. Кабинет для проведения теоретических занятий на 14 учебных мест. Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью, необходимой для организации занятий, хранения и показа, и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Кабинет для проведения теоретических занятий на 14 учебных мест.
Стеллажи для книг и документов.

Таблицы и рисунки по различным темам программы.
Информационные стенды.
2. Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный оборудован кухонным оборудованием, жарочным шкафом, электроплитами, электрооборудование переносное, основное, и весь необходимый инвентарь для кулинарии.
3. Производственные столы.
4. Рабочие места обучающихся.
5. Таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным темам программы.

Специальное оборудование:

- весоизмерительное оборудование,

- взбивальная машина,

- тестомесильная машина,

- жарочно-пекарный шкаф,

- электрическая плита,

- электросковорода,

- холодильные шкафы,

- планетарные миксеры, электро гриль,

- электроблинница, кухонный комбайн.

Инвентарь, приспособления: столовые приборы, посуда, емкости, формы для выпечки, ножи, венчики, лопатки, кондитерские мешки, насадки, сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли и др.

**Дидактический и технический материал** Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, видеоматериалы по приготовлению и оформлению кондитерских изделий. Технологические карты.

**Технические средства обучения: э**кран, мультимедиа проектор, ПК, учебные видео фильмы.

**Средства для санитарии и гигиены:** вата, бинт, лейкопластырь, хлоргекседин, перекись водорода.

**Расходные материалы:** фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

**Информационное обеспечение**

Интернет-источники, содержащиеся на сайтах, рекомендованных педагогам, реализующим программу, электронные пособия.

1.**https://eda.ru/recepty** - пошаговые рецепты.
2. **https://food.ru/** - рецепты, статьи, мастер-классы.
3. **https://www.russianfood.com/** -русская еда, это вкусная еда!
4. **https://povar.ru/** -кулинарные рецепты блюд с фото.
5. **https://1000.menu/** -вкусные домашние рецепты блюд.

## Кадровое обеспечение

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим опыт работы в данной сфере с детьми не менее года, образование – профильное, педагогическое.

## Формы аттестации и оценочные материалы

Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Входной контроль - оценка стартового уровня образовательных возможностей обучающихся.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала. Форма контроля указывается в итоговом занятии по теме в разделе «Содержание программы».

Промежуточный контроль - это установление уровня освоения отдельной части объёма образовательной программы.

Итоговый контроль - оценка уровня и качества освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по завершении учебного года или всего периода обучения по программе.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе, согласно приказу администрации);
- по завершении изучения всего объёма дополнительной общеобразовательной программы в мае (форма проведения промежуточной аттестации указывается в итоговом занятии, завершающем обучение по программе в разделе «Содержание программы»).

Промежуточная аттестация оценивается и фиксируется по уровням:

- низкий уровень – усвоение программы в неполном объеме, допускает существенные ошибки в теоретических и практических заданиях;
- средний уровень – усвоение программы в полном объеме, при наличии несущественных ошибок;
- высокий уровень – программный материал усвоен обучающимся полностью, обучающийся имеет высокие достижения.

Фиксация результатов осуществляется персонифицировано в диагностике результативности освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающимися.

Формой подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы являются следующие способы определения результативности:

- опрос учащихся по пройденному материалу;
- наблюдение за учащимися во время выполнения практических заданий;
- мониторинг результатов по окончании курса обучения;
- контроль соблюдения техники безопасности;
- выполнение творческих заданий.

Формы отслеживания фиксации и предъявления образовательных результатов:

- журнал посещаемости;
- диагностические карты;
- дипломы или сертификаты участника, конкурса, фестиваля, выставки.
- аналитическая справка, фото, отзывы детей и родителей.

**Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:** открытые занятия, дипломы, грамоты учащихся.

## Методическое обеспечение программы

Методическое обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы разработано в форме образовательно-методического комплекса, который включает набор компонентов, предполагающих как целостное, так и модульное использование материалов. В их числе:

1. Дополнительная образовательная общеразвивающая программа, отвечающая федеральным и региональным требованиям.
2. Пакет методических материалов:

– учебно-методическая литература;
– дидактические материалы (карточки, технологические карты, таблицы, схемы);
– контрольный блок (описание критериев и показателей качества образовательного процесса, мониторинга образовательного процесса и диагностических методик);
– инструкции по технике безопасности;
– глоссарий (перечень терминов и выражений с толкованием);

- ресурсы информационных сетей по методике проведения занятий,
- таблицы для фиксирования результатов образовательных результатов,
- тематические подборки - демонстрационные ролики по выполнению различных заданий и т.д.,

- специальная литература (методические пособия, справочная литература и т.д.).

По результатам занятий будут создаваться фото- и видеоматериалы, которые можно будет использовать не только в качестве отчетности о проделанной работе, но и как учебный материал для следующих групп обучающихся.

В процессе обучения используются элементы современных **педагогических технологий:**

1. Ведущей технологией обучения является технология саморазвития – построение развивающей культурной среды с активным участием в этом процессе самих обучающихся.
2. Технология проблемного обучения способствует активному усвоению знаний, развитию познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся путем последовательного и целенаправленного выдвижения познавательных задач.
3. Технология развивающего обучения используется для развития у ребят творческих способностей, приобщения их к многообразной творческой деятельности, воспитания стремления к самовыражению и самоусовершенствованию.
4. Технология дифференцированного обучения способствует созданию оптимальных условий для выявления задатков обучающихся, развития интересов и способностей каждого ребенка.
5. Технологии обучения в сотрудничестве - создает условия для активной совместной учебной деятельности в разных учебных ситуациях. В программе используются такие формы, как: коллективные проекты, коллективные творческие дела, участие в фестивалях и конкурсах разного уровня.
7. Здоровьесберегающей технологии - способствует не только сохранению, но и укреплению, а также совершенствованию здоровья детей (формирования правильной осанки, формирование привычек поведения здорового человека – режим, питание, уход за лицом, телом, волосами) и развитию у них устойчивых навыков здорового образа жизни.

**Формы организации занятий и методы обучения**

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные формы и методы осуществления целостного педагогического процесса.

Формы организации занятий: коллективная, групповая, работа в парах, индивидуальная.

Формы проведения занятий: беседа, творческая мастерская, мастер-класс, презентация, практическое занятие.

Основной формой организации деятельности является занятие, состоящее из теоретической и практической части.

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом

реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса.

Метод организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, анализ и т.д.);
- наглядный (показ видеоматериалов, иллюстраций, показ (исполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
- практический (тренинг, упражнения и др.)

Методы уровня деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный - дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный - учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый - участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский - самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий.

Методы воспитания:

- беседы;
- метод примера;
- педагогическое требование;
- создание воспитательных ситуаций;
- конкурсы, поощрение, наблюдение, анализ результатов.

Выбор метода обучения зависит от содержания занятия, уровня подготовки и опыта обучающихся.

Обучение основано на репродуктивном и иллюстративном методах. Занятия предполагают организацию как групповой, так и индивидуальной работы с детьми. Также одним из условий эффективной реализации программы является применение активных методов: продуктивно-практического, частично-поискового, ситуационного.

## 5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ


1. Барановский В.А. «Повар» Серия «Профессиональное образование» Минск: Букмастер. 2013.
2. Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. -

М.: ПрофОбрИздат, 2006.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.
6. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".