МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 31
от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ ДО ЦПС
_____Давыдов Д.Г.
Приказ от «30» августа 2021 г.
№ 01-04-361/1

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся: 12-17 лет
Срок реализации: 1 год (144 часа)

Составитель:
Михайленко Марина Викторовна
педагог дополнительного образования

Красноярск

2021

Введение

Программа «Кондитерское дело» направлена на получение знаний и опыта в приготовлении тортов, пирожных, различных десертов и выпечки в домашних условиях. Все желающие научатся печь и готовить, чтобы радовать родных и близких. А также получат первичные профессиональные умения и навыки в кондитерском деле.

Пояснительная записка

Направленность: социально-гуманитарная
Форма обучения: очная
Уровень сложности содержания программы: базовый

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

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021);
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ (ред.01.07.2021) «О защите детей от информации причиняющий вред их здоровью и развитию»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 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 2020 (Распоряжение Правительства РФ от 24.04.2015 г. № 729-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения российской федерации от 09.11.2018 г. №196»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 (ред. от 02.02.2021) "Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2019 N 56722);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным

общеобразовательным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831);

- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование»;
- Локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы.

Во-первых, деятельность в рамках программы полезна обучающимся для самоутверждения, самореализации, саморазвития и самообразования.

Во-вторых, существует социальный заказ родителей на обучение по программе.

В-третьих, предполагаемые мероприятия способствуют коллективной деятельности школьников.

В-четвертых, обусловлена необходимостью отвлечения подростков с улицы.

В-пятых, помощь в раскрытии их творческого потенциала, включенность детей в образовательный процесс.

Педагогическая целесообразность.

Педагогическая целесообразность программы напрямую связана с подростковым возрастом обучающихся. В этом возрасте укрепляются широкие познавательные мотивы, интерес к новым знаниям. У подростков развивается логическое мышление, способность к теоретическим рассуждениям и самоанализу, к оперированию абстрактными понятиями. Характерен интерес к способам приобретения знаний. Это основывается на стремлении подростка быть взрослым.

Обеспечение самоопределения личности, создание условий для ее самореализации. Содержание программы решает актуальную задачу обучения детей элементарным основам технологии кулинарии и способствует формированию у детей адекватного современному уровню знаний и ситуаций на рынке труда. Программа поможет подросткам сориентироваться в выборе будущей профессии, способствует в самореализации и формировании соблюдение последовательности и систематичности, наглядность и доступность в обучении.

Цель программы: Становление теоретических знаний и практическое

освоение умений и навыков учащихся, необходимых для успешной работы в сфере общественного питания, побуждение школьника к осмысленному выбору будущей профессии.

Задачи программы.

- Формировать навыки в подготовке и правильном использовании инструментов и оборудования
- Правильно обращаться с сырьем
- Экономично расходовать ингредиенты
- Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться к рабочему месту и коллегам.
- Умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет, справочная литература)
- Умение планировать свои действия, организовывать свое рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ.

Отличительные особенности данной дополнительной образовательной программы от уже существующих образовательных программ. Дополнительная образовательная программа составлена с учетом педагогического опыта работы автора.

Содержательная и методическая части программы основаны на применении современной элементной базы и программных средств системы приготовления кулинарных и кондитерских изделий. Учитывая профессиональную направленность и особенности подросткового возраста, ведущим типом деятельности которого является предметная деятельность, программа ориентирована на овладение деятельностью и обязательный предъявляемый результат. Основной принцип организации содержания программы - «от простого к сложному».

Основными методами подачи теоретического материала являются: лекции и мини лекции, сопровождающие демонстрации слайдов и видеороликов.

Самостоятельный поиск информации, работа со специальной литературой, использование возможностей интернет способствует развитию мотивации к избранному виду деятельности и формированию информационной компетентности. Основой образовательного процесса является совершенствование навыков работы с различными инструментами, сырьем, оборудованием, приборами и освоение практических умений приготовления блюд, полуфабрикатов в ассортименте. Практические умения и навыки усваиваются в процессе выполнения практических заданий по изготовлению кондитерских изделий.

Занятия предполагают организацию как групповой, так и индивидуальной работы с детьми. При работе простыми технологиями выполняются индивидуальные практические работы под руководством педагога, при выполнении сложных заданий преобладает работа в малых группах и подгруппах по инструкциям, что увеличивает долю

индивидуальной работы педагога с каждым обучающимся. При необходимости педагогом проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Возраст детей, участвующих в реализации данной дополнительной образовательной программы. Данная программа предназначена для обучающихся 12-17 лет. Формирования контингента без специального отбора. В учебные группы дети объединяются по уровню базовой подготовки.

Формы и режим занятий.

Режим занятий по программе соответствует Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.4.1251–03 в части определения рекомендуемого режима занятий, а также требованиям к обеспечению безопасности

Программа реализуется в течение 1 года, два раза в неделю по 2 часа, рассчитана на 144 часа.

Кроме формирования специальных компетентностей в области деятельности, занятия дают подросткам возможность развить познавательную, информационную, коммуникативную, социокультурную и организаторскую компетентность.

Программа направлена на формирование следующих компетентностей:

- *познавательная компетентность*:

- знать классификацию профессий по предмету труда, качества людей профессий типа «Общественное питание», особенности их труда;

-*информационная компетентность*:

- уметь использовать для решения познавательно - коммуникативных задач различные источники информации:
  - справочную и технологическую литературу;
  - планы и конспекты, технологические карты;
  - использовать новые кулинарные технологии,

освоить новое направление в области фигурной нарезки продуктов(карвинг);

- иметь способность к критическому суждению в отношении получаемой информации;
- владеть технологиями приготовления блюд и специализированными кулинарными приемами;
- уметь использовать телекоммуникации и другие средства связи в общении;

- *социокультурная компетентность*:

- уметь соблюдать нормы поведения в окружающей среде, правила здорового образа жизни;

- *коммуникативная компетентность*:

- уметь представлять и обсуждать различные виды подачи блюд;
- уметь дискутировать и защищать свою точку зрения;

- уметь сотрудничать и работать в команде;
- уметь использовать различные средства практического и устного общения ;

- *организационная компетентность*:

- уметь участвовать в принятии групповых решений;
- уметь сопоставлять свои достижения и оценивать действительность с нравственно - этической позиции.

- социальная компетентность:

- знать общественно признанные социальные нормы и ценности, уметь ориентироваться в нормах и этике взаимоотношений;
- уметь осознанно выстраивать своё поведение в различных социальных ситуациях (регулировать свое поведение в обществе);
- выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей.

Формы занятий:

- теоретические учебные занятия, с применением интерактивных методов обучения;
- практические учебные занятия с применением словесных, наглядных, практических методов с индивидуальной и групповой формами организации на уроке и в лабораторном цехе;
- направленных рассказов, бесед;
- контрольные учебные занятия;
- районные и городские конкурсы;
- учебно-исследовательская, проектная деятельность.

При организации самостоятельной работы и работы по индивидуальным заданиям используются инструктаж, консультации. Возможность дистанционного обучения.

Ожидаемые результаты:

- участие в районных и городских конкурсах;
- знание устройства и правил эксплуатации кухонного оборудования ;
- профессиональная ориентация на поступление в пищевые учебные заведения.
- стремление постоянно совершенствовать полученные знания и навыки.
- участие в конкурсах кулинарных и кондитерских идей.
- Повышение удовлетворенности молодого поколения качеством своей жизни, за счет возможностей самореализации, предоставляемых системой дополнительного образования.

Формы подведения итогов:

Итоги подводятся по результатам участия в ежегодном Фестивале профессий (участие в районном конкурсе профессионального мастерства, выставках, в ежегодных городских конкурсах, поступлению в среднее профессиональное учебное заведение по пищевому профилю. Улучшение успеваемости в школе и поведения дома (по отзывам родителей).

Контроль знаний и навыков проводится в форме творческих заданий, конкурсов, зачетов, практических занятий.

Участие обучающихся в конкурсах и фестивалях вырабатывает у них высокие моральные и волевые качества, способствует развитию творческой мысли, прививает любовь к кулинарии. Текущая аттестация обучающихся в течение каждого полугодия осуществляется с фиксацией их достижений – зачет.

К концу обучения по программе обучающиеся должны знать:

- правила безопасности труда и пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- общие требования, предъявленные к рабочему месту работников общественного питания по изготовлению изделий;
- виды, назначения, свойства и характеристики кулинарных изделий и полуфабрикатов;
- виды и назначение основных видов полуфабрикатов и изделий;
- виды технологической документации, используемой при производстве кулинарных изделий, правила пользования и ее применение;
- правила придания правильной формы, приготовления полуфабрикатов
- назначение инструментов, инвентаря, посуды, оборудования, используемых при кулинарных работах; правила работы с ними, с соблюдением техники безопасности, охраны труда;
- показатели качества ГОСТовой продукции, правила проверки на качество изделия, виды брака, меры его предупреждения и устранения.

К концу обучения по программе обучающиеся должны уметь:

- определить качество продукции кулинарных изделий;
- читать и пользоваться технологической документацией по изготовляемой кулинарной продукции, выполнять требования ГОСТов и нормы на выполняемые работы;
- уметь придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- пользоваться приборами, инструментами, оборудованием, приспособлениями при выполнении кулинарных работ;
- контролировать качество выполняемых работ, выявлять и устранять брак;
- применять рациональные приемы и методы организации труда, соблюдать трудовую производственную и технологическую дисциплину.

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	4	144	декабрь, май

Учебно-тематический план

	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
	Раздел 1 Характеристика сырья				
1	Вводное занятие	2	2	2	
2	Характеристика сырья	4	2	2	
3	Подготовка сырья	4	2	2	
4	Тепловая обработка	6	2	4	
5	Текущий контроль	2		2	
	Раздел 2 Технология приготовления полуфабрикатов				
6	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	8	2	6	
7	Тепловая обработка продуктов	10	2	8	
8	Приготовление начинок	10	2	8	
9	Приготовление сиропов, кремов	12	2	10	
10	Промежуточная аттестация	2		2	
	Раздел 3. Замес теста и способы его разрыхления				
11	Классификация теста	4	2	2	
12	Замес, брожение, созревание теста	6	2	4	
13	Разделка теста	10	2	8	
14	Выпечка изделий, охлаждение	10	2	8	
15	Контрольная работа	2		2	
	Раздел 4. Технология приготовления				
16	Дрожжевое тесто	10	2	8	
17	Безопарный способ	10	2	8	

18	Слоеное тесто	10	2	8	
19	Сдобное тесто	10	2	8	
20	Бисквитное тесто	4	2	2	
21	Песочное, заварное тесто	6	2	4	
22	Промежуточная аттестация	2		2	
	Итого				
		144	36	108	

Содержание программы

№ п/п	Тема	Содержание
1.	Вводное занятие	Знакомство с мастерской. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.
2.	Характеристика сырья Подготовка сырья	Подготовка сырья к производству. Понятие о сырье, полуфабрикаты, технологический процесс. Оценка качества продовольственных товаров.
3.	Тепловая обработка	Приемы тепловой обработки продуктов, процессы происходящие при этом.
4.	Текущий контроль	Самостоятельная работа
5.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Технология приготовления кондитерских полуфабрикатов и изделий
6.	Тепловая обработка продуктов	Тепловая обработка фруктов, овощей, рыбы, мяса, круп.
7.	Приготовление начинок	Технология приготовления фаршей и начинок для различных видов хлебных и кондитерских изделий
8.	Приготовление сиропов, кремов	Технология приготовления помады и сиропа, сущность процессов происходящих при их приготовлении
9.	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль за полугодие
10.	Классификация теста	Способы приготовления теста: опарным и безопарным способом
11.	Замес, брожение, созревание теста	Способы приготовления теста с применением химических разрыхлителей и механического способа разрыхления. Сущность процессов происходящих при замесе теста.

		Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур.
12.	Разделка теста	Разделка теста, расстойка, отделка поверхности перед выпечкой
13.	Выпечка изделий, охлаждение	Выпечка изделий. Соблюдение температурного режима, охлаждение. Соблюдение санитарных норм
14.	Контрольная работа	Тема: разделка теста и выпечка теста
15.	Дрожжевое тесто	Технология приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста. Способы замеса. Определение готовности. Приготовления изделий из дрожжевого теста Определение недостатков изделий из дрожжевого теста, причины.
16.	Безопарный способ	Приготовление теста безопарным способом и изделия из него.
17.	Слоеное тесто	Изделия из слоеного теста
18.	Сдобное тесто	Ассортимент и виды изделий из сдобного теста
19.	Бисквитное тесто	Приготовление бисквитного теста и изделия из него
20.	Песочное, заварное тесто	Приготовление заварного теста, и изделий из него
21.	Промежуточная аттестация	Итоговое занятие

Методическое обеспечение программы

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса. На различных его этапах ведущими выступают отдельные, приведенные ниже методы.

Методы обучения: методы организации учебно-познавательной деятельности (словесные - беседа, рассказ, монолог, диалог), (наглядные - демонстрация иллюстраций, рисунков, макетов, моделей, интернет ресурсы. и т.д.), индивидуальные задания в зависимости от достигнутого уровня развития учащегося).

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности (экскурсии, коллективные обсуждения и т.д.).

Методы воспитания: беседы, метод примера, педагогическое требование, создание воспитательных ситуаций, конкурсы, поощрение, наблюдение, анкетирование, анализ результатов.

Методы контроля: фестиваль профессий, конкурсы, контрольные задания в конце каждой темы в процессе обучения.

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

Основным методом проведения занятий является практическая работа. По окончании выполнения предусматривается **рефлексия** (учащиеся выполняют оценку собственных компетентностей: справился, не справился с ситуацией, как справился и т.д.). На занятиях по всем темам проводится инструктаж по технике безопасности.

Решению воспитательных задач, поставленных в программе, способствуют экскурсии на предприятия общественного питания , в высшие и средние специальные учебные заведения, где обучающиеся знакомятся с профессиями.. Большое воспитательное воздействие на ребят оказывает участие в конкурсах различного уровня и направленности. Особое внимание уделяется подросткам из неблагополучных семей. С ними и их родителями ведется индивидуальная работа.

Методика анализа значимых событий четверти и года для оценки установки обучающихся, отношения к сверстникам и к коллективной деятельности, успехов и затруднений каждого по-своему. Позволяет проанализировать установки подростков, отношение к сверстникам и к коллективной деятельности.

Дидактический материал

Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, компьютерные программы по расчету сырья для блюд . Литература по кулинарной тематике.

Материально-техническое оснащение занятий

1. Мастерская на 15 учебных мест.
2. Кабинет для проведения лекционных занятий на 15 учебных мест.
3. Стеллажи для книг и документов.
4. Таблицы и рисунки по различным темам программы.
5. Информационные стенды.
6. Кухонное оборудование.

СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ "Академия".

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.

Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.

Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".

Барановский В.А. Повар. Серия «Профессиональное образование». Минск:Букмастер, 2013.