

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

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 45
от «29» августа 2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ВЫПЕЧКА ХЛЕБО-БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 2.0»**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 10-12 лет

Срок реализации: 1 год (108 часов)

Составитель:

Благодарнова Галина Викторовна

педагог дополнительного образования

Красноярск
2025

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа **социально-гуманитарной направленности** «Выпечка хлебобулочных изделий 2.0» направлена на комплексное развитие учащихся, включающее формирование знаний, умений и навыков, а также развитие творческого потенциала. Занятия создают условия для практического освоения технологий приготовления и декорирования хлебобулочных изделий, что способствует не только профессиональному росту, но и воспитанию интереса к данной деятельности.

Важным аспектом программы является развитие трудовой и технологической культуры, что позволяет учащимся осознать значимость труда и привить навыки, необходимые для успешной деятельности на рынке труда. Кроме того, программа ориентирована на формирование гражданских и патриотических качеств, что способствует развитию у учащихся чувства ответственности и принадлежности к своему обществу.

Технологическое мышление, развитое в ходе занятий, помогает учащимся адаптироваться к изменяющимся условиям и находить креативные решения в профессиональной деятельности. Участие в программе способствует не только освоению профессиональных навыков, но и формированию гуманистически ориентированного мировоззрения, что является важным для гармоничного развития личности.

Таким образом, программа «Выпечка хлебобулочных изделий 2.0» обеспечивает всестороннее развитие учащихся и подготавливает их к успешной профессиональной деятельности в сфере хлебопечения и к активному участию в жизни общества.

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 форме проведения занятий. Практические занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Обучающиеся под руководством мастера наставника участвуют в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Занятие сопровождается профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в активной форме освоить новые знания.

Новизна подхода к обучению по данной программе

1. Интеграция с другими предметами. Программа может включать элементы математики (измерение ингредиентов), химии (процессы, происходящие при выпечке) и искусства (оформление изделий), что сделает обучение более комплексным и многогранным.
2. Творческий подход. Оформление и подача блюд стимулируют творческое мышление. Учащиеся могут экспериментировать с различными вкусами, текстурами и визуальными решениями, что способствует развитию креативности.

3. Развитие терпения и аккуратности. Процесс выпечки требует времени и внимательности, что способствует формированию у школьников таких качеств, как терпение и аккуратность. Эти навыки полезны не только на кухне, но и в повседневной жизни.

4. Ответственность за результат. Учащиеся учатся нести ответственность за конечный результат своей работы, что формирует у них чувство гордости за достигнутое и понимание важности выполнения задач.

Актуальность программы

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более **актуальными** в жизни современного человека.

1. Развитие практических навыков. В условиях современного мира, где навыки кулинарии становятся все более востребованными, программа позволит учащимся освоить основные техники и методы приготовления хлебобулочных изделий. Это не только расширит их кулинарные горизонты, но и подготовит к возможной профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

2. Формирование здоровых привычек. Учащиеся научатся готовить разнообразные изделия, что способствует формированию здорового отношения к пище и осознанию важности сбалансированного питания.

3. Социальные навыки и командная работа. Работа в группе над созданием выпечки развивает навыки коммуникации и сотрудничества. Учащиеся учатся делиться обязанностями, прислушиваться к мнению других и находить компромиссы.

Возраст обучающихся

Программа адресована детям 10 -12 лет

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы является то, что большая часть часов отведена на практические задания, на них формируются «универсальные» компетенции: кооперация, коммуникация, ответственность, взаимопомощь. Программа включает региональный компонент: знакомит с особенностями выпечки разных народов, проживающих в Сибири.

Содержание программы предусматривает межпредметную интеграцию с математикой, русским языком, естествознанием, развитием речи, обществознанием.

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

- развитие речи: общение учащихся в устной или в 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.).

Адресат программы

Программа адресована детям 10-12 лет. Именно в этом возрасте у ребят появляется стремление к позитивной самооценке и развивается потребность в творческой деятельности, стремление к самовыражению через творчество и реализацию своей фантазии.

Психолого-педагогическими особенностями обучающихся этого возраста являются стремление к познанию, активность, инициативность, упорство в достижении цели, нарастание способностей к абстрактному мышлению, формирование активного самостоятельного, творческого мышления.

В группы принимаются все желающие обучаться по программе.

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.

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний и умений о кулинарии.

Сроки реализации программы

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

Формы обучения

Форма обучения: очная.

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.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является формирование теоретических и практических навыков хлебопечения; расширение знаний обучающихся о способах приготовления теста для разных видов изделий.

Задачи

Образовательные:

- сформировать навыки санитарии и личной гигиены при приготовлении пищи;
- научить безопасным приемам работы на кухне;
- расширить и систематизировать знания о продуктах питания;
- сформировать умение работы с нормативной документацией;
- познакомить с технологической последовательностью приготовления хлебобулочных изделий;
- научить основным технологическим приемам приготовления различных видов теста;
- научить готовить базовые изделия из теста;
- сформировать навыки приготовления различных видов хлебобулочных изделий;
- научить самостоятельно выстраивать процесс приготовления изделий (рационально организовывать рабочее место, грамотно использовать инструменты, оборудование, инвентарь).

Развивающие:

- формировать умение самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации для решения поставленной учебно-творческой задачи;
- формировать способность объективно анализировать результаты своей учебно-творческой деятельности, находить в своем опыте ошибки, исправлять их, нести ответственность;
- формировать навыки коллективной деятельности и сотрудничества, выстраивания этики отношений в учебном коллективе;
- развивать умение конструктивно взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

Воспитательные:

- формировать учебно-познавательную активность, пробуждать мотивацию к занятиям кулинарией, работе на результат;
- воспитывать ценные личностные качества: трудолюбие, порядочность, ответственность, аккуратность, а также культуру поведения и бесконфликтного общения;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, сознательное отношение к собственному здоровью через культуру питания;
- развивать адекватную самооценку своих действий и поступков, способность нести за их результаты свою ответственность.

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. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	4	4	-	Тематический контроль. Тест
3.	Тепловая обработка, жарка, выпекание, запекание.	16	4	12	Практическая работа Педагогическое наблюдение.
4.	Фарши и начинки. Первичная обработка, нарезка.	14	2	12	Практическая работа Педагогическое наблюдение.
5.	Слоеное тесто.	18	4	14	Практическая работа Педагогическое наблюдение.
6.	Сдобное бездрожжевое тесто. Виды теста.	30	4	26	Практическая работа. Педагогическое наблюдение.
7.	Песочное тесто. Виды изделий.	22	2	20	Практическая работа. Педагогическое наблюдение.
8	Итоговое занятие	2		2	Практическая работа. Педагогическое наблюдение.
	Всего	108	22	86	

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 цехов, рабочих мест. Инструктаж по правилам и нормам безопасности труда в учебных мастерских. Первичный инструктаж на рабочем месте. 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. Педагогическое наблюдение. Тест

Раздел 2. Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места (4 часа)

Теория. Спецодежда. Персональная гигиена. Товарное соседство,

правила и сроки хранения. Понятие о технологическом процессе и механической обработки. Правила личной гигиены. Технологии приготовления несдобных и сдобных хлебобулочных изделий, подготовка сырья к производству (обработка муки, яиц, сахара, молока, жиров и т.д.)

Практика. Подготовка рабочего места, знакомство с оборудованием и инвентарем. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов.

Форма контроля. Тематический контроль. Тест

Раздел 3. Тепловая обработка. Жарка, выпекание, запекание (16 часов)

Теория. Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушение и запекания. Классификация приемов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке.

Практика. Соблюдение процесса первичной и тепловой обработки продуктов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Раздел 4. Фарши и начинки. Первичная обработка, нарезка (14 часов)

Теория. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки фруктов и овощей, и их кулинарное использование. Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей. Требования на рабочем месте.

Практика. Подготовка сырья к тепловой обработке, чистка и нарезка овощей и фруктов, подготовка фарши и начинки.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Раздел 5. Слоеное тесто (18 часов)

Теория. Технология приготовления слоеного теста. Виды изделий, форма изделий.

Практика. Приготовление и оформление разных видов изделий из слоеного теста с начинками.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Раздел 6. Сдобное бездрожжевое тесто. Виды теста (30 часов)

Теория. Технология приготовления разных видов сдобного-бездрожжевого теста. Изучение рецептов разных видов.

Практика. Приготовление и оформление изделий на кефире, приготовление изделий из теста на сметане, приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (пироги, курник, булочки, пончики, хворост). Приготовление блинного теста, заливных пирогов, изделий из бездрожжевого теста.

Форма контроля Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Раздел 7. Песочное тесто. Виды изделий (22 часа)

Теория. Технология приготовления песочного теста, виды изделий. Разнообразный ассортимент изделий из этих видов теста.

Практика. Приготовление и оформление изделий из песочного теста, пряники разных форм, корзинки, пирогов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Итоговое занятие (2 часа)

Изготовление и оформление выставочных изделий. Просмотр работ и дегустация кондитерских изделий с обсуждением. Подготовка работ к итоговой выставке. Представление выполненных работ. Подведение итогов.

3.3 Планируемые результаты

Личностные результаты:

- сформирована потребность соблюдать правила техники безопасности и личной гигиены;
- умение выполнять учебные действия, использовать фантазию, воображение при выполнении учебных действий;
- сформирована готовность к разрешению проблем, социальному взаимодействию, отстаиванию своей точки зрения.

Метапредметные результаты:

- знание основных санитарно-гигиенических требований и медицинских противопоказаний;
- готовность к самостоятельной работе, разработке идеи и её реализации.

Предметные результаты

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;
- назначение инструментов, инвентаря, посуды, оборудования, используемых при кулинарных работах; правила работы с ними с соблюдением техники безопасности, охраны труда;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;

- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- 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;
- виды, назначения, свойства и характеристики мучных изделий и полуфабрикатов;
- режим тепловой обработки.

К концу обучения по программе обучающиеся **должны уметь:**

- читать и пользоваться технологической документацией по изготавливаемой кулинарной продукции,
- придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- пользоваться приборами, инструментами, оборудованием, приспособлениями при выполнении кулинарных работ;
- 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;
- контролировать качество выполняемых работ, выявлять и устранять брак.

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 лекционных 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. Таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным темам программы.

Специальное оборудование:

- планетарные миксеры, электро гриль
- электро-блинница, кухонный комбайн.
- тестомесильная машина, пекарский шкаф.

Инвентарь, приспособления: столовые приборы, посуда, емкости, формы для выпечки, и д.р.

Дидактический материал: Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, компьютерные программы по расчету сырья для блюд и отходов.

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

Расходные материалы: фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

Информационное обеспечение

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.
4. <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 – специальное, профильное, педагогическое.

Формы аттестации и оценочные материалы

Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися 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 объема 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 - это установление уровня освоения отдельной части объема образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе согласно приказу администрации образовательного учреждения);

- по завершении изучения всего объема 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 текущего контроля осуществляется персонифицировано в отслеживании динамики результатов и степени освоения образовательной программы. Ведение индивидуального учета результатов позволяет педагогам отслеживать динамику успеваемости каждого ученика, что способствует более точной и персонализированной помощи.

Система оценивания позволяет объективно оценивать успехи каждого ученика. Это важно для понимания их прогресса и выявления областей, требующих дополнительного внимания.

Установление уровня освоения программы. Промежуточная аттестация помогает оценить, насколько учащиеся усвоили материал за определенный период. Это важный этап, который позволяет корректировать учебный процесс при необходимости.

Творческие задания позволяют учащимся проявлять креативность и индивидуальность в процессе обучения. Задания могут включать создание уникальных рецептов, оформление выпечки или разработку тематических проектов.

Конкурсы и фестивали. Участие в таких мероприятиях помогает развивать командный дух, улучшает навыки общения и способствует формированию здоровой конкуренции. Это также может стать источником вдохновения и мотивации для учащихся.

Зачеты и практические занятия. Эти формы контроля дают возможность оценить практические навыки учащихся и их умение применять теоретические знания на практике. Проведение зачетов помогает выявить уровень усвоения материала и готовность к дальнейшему обучению.

Диагностика результативности. Фиксация результатов в диагностике дает возможность не только оценить достижения, но и выявить слабые места в обучении, что позволяет педагогу адаптировать методику преподавания.

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

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. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий.- М., 2015.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Пищевая промышленность, 2015.
3. Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
5. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. М.: ЭКСМО, 2009.
6. Бочарников, А.А. Совершенствование процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба — Москва, 2000.

7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ "Академия".
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
10. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.
11. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- СПб., 2015
12. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий.-М., 2016.
13. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
14. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
15. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.