

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

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



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ЮНЫЙ ПЕКАРЬ»**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 12-17 лет

Срок реализации: 1 год (108 часов)

Составитель: Михайленко М. В.  
педагог дополнительного образования

Красноярск  
2025

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Программа «Юный пекарь» социально-гуманитарной направленности** ориентирована на творческое, эстетическое, духовно-нравственное развитие обучающихся; создание основы для приобретения ими опыта по созданию объектов пекарского искусства; развитие мотивации личности подростка к познанию и творчеству; создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности.

Выпечка на Руси появилась в древние времена и была популярна среди народа и знати. Ее готовили на праздники, в повседневной жизни и в военных походах. Поначалу угощения были скромными, имели простой состав. С течением времени рецепты становились изысканными, добавлялись начинки, украшения. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в хлебопечении и кондитерском производстве, знакомит с технологией, сырьем, идущим на приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основным назначением программы является развитие системы знаний и трудовых умений профессии пекаря, овладение основами его деятельности (выпечки сдобных хлебобулочных изделий, мелкоштучных изделий, различных видов печения), 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**

**Новизной** программы является то, что обучающиеся знакомятся с различными современными видами техник в области хлебопекарного и кондитерского искусства, в её содержание внесены новые технологии приготовления различных видов теста, а также новые технологии изготовления отделочных полуфабрикатов, оформление и подача десертов. Большое внимание уделено плетеным видам изделий, применение отделочных полуфабрикатов.

**Актуальность** данной программы заключается в том, что современная школьная программа не имеет отдельного курса, посвященного кухне. Программа призвана создать особую развивающую среду для учащихся, которая способствует не только их приобщению к кулинарному искусству, но и выявлению лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий, формируются такие личностные качества, как трудолюбие, терпение, аккуратность, умение выполнять работу, умение работать самостоятельно и в команде. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Актуальность программы обусловлена тем, что в настоящее время хлебовыпечка - это обширная область, не ограниченная определенными людьми и культурами. За последние годы появилось разнообразие рецептов, ингредиентов и процесса приготовления. Употребление выпечки может улучшить ваше настроение и обеспечить ваш организм энергией, это

невероятно приятно, брать ингредиенты, которые сами по себе не представляют большой ценности, и комбинировать их таким образом, чтобы создать что-то необыкновенное.

### **Отличительные особенности**

К отличительным особенностям программы можно отнести рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Данная программа разработана таким образом, что позволяет дополнять и расширять представления детей о пользе и здоровье с позиции здоровьесбережения. В основе практической работы лежит выполнение творческих заданий по созданию и технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Программа открывает перспективы для творческого развития ребенка, позволяет ребенку проявить себя, участвовать в конкурсах, фестивалях и чемпионатах по хлебопечению различного уровня.

Реализация программы базируется на личностно-ориентированном подходе к ребёнку, при помощи создания педагогом «ситуации успеха» для каждого учащегося, таким образом данная методика повышает эффективность и результативность образовательного процесса. Подбор заданий осуществляется на основе метода наблюдения педагогом за практической деятельностью учащегося на занятии.

### **Адресат программы**

Программа адресована детям 12-17 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 о хлебопечении.

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.

**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**

Цель: формирование теоретических знаний и практическое освоение технических умений и навыков учащихся, необходимых для успешной работы в сфере общественного питания, побуждение их к осмысленному выбору будущей профессии.

### **Задачи:**

#### **Образовательные:**

- формировать умение работы с продукцией (сырьем), инструментами с технологической последовательностью приготовления изделий, полуфабрикатов, осознанно применяемые на практике;
- способствовать овладению умениями и навыками, необходимыми в приготовлении разных видов хлеба, разработке технологических карт хлебобулочных изделий с их презентацией перед аудиторией;
- формировать умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет и справочной литературой);
- создать условия для развития умения планировать свои действия, организовывать рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ. Установить рабочие взаимоотношения с детьми, наладить учебный диалог, чтобы обучающиеся чувствовали себя комфортно, соблюдали уважение, сопоставляли свои достижения и оценивали действительность

#### **Развивающие:**

- способствовать развитию творческого интереса к практической деятельности в области хлебопечения;
- развивать познавательный интерес, включенность в познавательную деятельность;
- развивать навыки организации и осуществления сотрудничества с педагогами, сверстниками, клиентами;
- сформировать у обучающихся личностные качества, способствующие приобретению навыков творческой деятельности, умению давать объективную оценку своему труду;
- развивать творческие, коммуникативные и организационные способности, необходимые для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

#### **Воспитательные:**

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- способствовать воспитанию аккуратности, формированию творческой деятельности учащихся;
- способствовать созданию комфортной обстановки, атмосферы доброжелательности, сотрудничества.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	<b>Тема 1.</b> Вводный инструктаж ТБ и ПБ. Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение.	2	2	-	Беседа, педагогическое наблюдение.
2	<b>Тема 2.</b> Санитарная гигиена. Подготовка сырья. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции.	4	4		Беседа, устный опрос.
3	<b>Тема 3.</b> Знакомство с мастерской. Работа с инвентарем и оборудованием. Изучение тепловой обработки.	6	2	4	Беседа, устный опрос, оценка выполнения практических работ.
4	<b>Тема 4.</b> Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных изделий.	10	2	8	Беседа, оценка выполнения практических работ.
5	<b>Тема 5.</b> Приготовление различных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий (начинки из овощей, фруктов, мясные начинки).	20	4	16	Беседа, оценка выполнения практических работ.
6	<b>Тема 6.</b> Приготовление дрожжевого теста и ассортимент изделий из него.	20	2	18	Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ
7	<b>Тема 7.</b> Приготовление бездрожжевого теста. Ассортимент изделий.	20	2	18	Беседа, оценка выполнения практических работ,

					обсуждение результатов выполненных работ
8	<b>Тема 8.</b> Приготовление песочного теста, бисквитного, заварного. Ассортимент изделий.	24	2	22	Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ
	Итоговое занятие.	2		2	
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	<b>88</b>	

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### **Тема 1. Вводный инструктаж ТБ и ПБ. Первичный инструктаж на рабочем месте (2 часа)**

**Теория.** Инструктаж по правилам и нормам безопасности труда в учебных мастерских. Первичный инструктаж на рабочем месте.

**Форма контроля.** Педагогическое наблюдение. Беседа.

#### **Тема 2. Санитарная гигиена. Подготовка сырья. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции (4 часа)**

**Теория.** 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.

**Форма контроля.** Беседа, блиц- опрос.

#### **Тема 3. Знакомство с мастерской. Работа с инвентарем, оборудованием. Тепловая обработка (6 часов)**

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

**Практика.** Приготовление различных видов сухарей, приготовление бутербродов (открытых, закрытых, горячих),

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

#### **Тема 4. Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных изделий (10 часов)**

**Теория.** Применение сиропа, помады, фруктов, овощей, повидла.

**Практика.** Применение полуфабрикатов с использованием слоеного

теста.

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

**Тема 5. Приготовление различных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий (начинки из овощей, фруктов, мясные начинки) (20 часов)**

**Теория.** Приготовление и применение различных начинок для хлебобулочных изделий.

**Практика.** Приготовление мясных начинок, начинок из фруктов и овощей, комбинированные начинки для хлебобулочных изделий.

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

**Тема 6. Приготовление дрожжевого теста и ассортимент изделий из него (20 часов)**

**Теория.** Технология замеса теста. Соблюдение рецептуры приготовления. Формовка хлебобулочных изделий, технология выпечки.

**Практика.** Ассортимент изделий: приготовление булочек, ватрушек, пирогов, караваев, различных видов хлеба, батонов.

**Форма контроля.** Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ.

**Тема 7. Приготовление бездрожжевого теста. Ассортимент изделий (20 часов)**

**Теория.** Технология замеса и изготовление хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента из бездрожжевого теста.

**Практика.** Приготовление изделий на кефире, приготовление изделий из теста на сметане, приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (пирог, курник, булочки, пончики, хворост).

**Форма контроля.** Беседа, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ.

**Тема 8. Приготовление песочного теста, бисквитного, заварного. Ассортимент изделий (24 часов)**

**Теория.** Технология приготовления песочного, бисквитного, заварного теста. Разнообразный ассортимент изделий из этих видов теста.

**Практика.** Приготовление печенья, пряников, рулетов, десертов.

**Форма контроля.** Беседа, устный опрос, наблюдение, оценка выполнения практических работ, обсуждение результатов выполненных работ

**Итоговое занятие. (2 часа)**

Подведение итогов. Кулинарный поединок.

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;
- соблюдение правил гигиены труда;
- готовность к самостоятельной работе, разработке идеи и её реализации.

#### **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**

В результате освоения программы обучающиеся

##### **должны знать:**

- правила безопасности труда, правила пожарной безопасности, правила работы с электроинструментами, режущими инструментами;
- инструменты и приспособления для выполнения работ по образовательной программе;
- виды, назначения, свойства и характеристики мучных изделий и полуфабрикатов;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологию приготовления различных видов теста (сдобное, дрожжевое)
- режим тепловой обработки.

##### **должны уметь:**

- рационально организовывать свое рабочее место;
- работать с оборудованием, инвентарем
- творчески подходить к выполнению работы;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- уметь придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

Планируемые результаты помогут учащимся не только в повседневной жизни, но и дадут представление о профессии пекаря, помогут в выборе дальнейшего профессионального пути.

## **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, хлоргексидин, 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.
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 – специальное, 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**

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

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

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 тетрадь). - 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".