

Муниципальное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества Ивантеевского района Саратовской области»

Утверждаю.
Директор МОУ «СОШ с. Яблонный Гай»
Гриднев А.Г.
Приказ № 101 от « 16 » 09 2024 г.

Утверждаю
Директор МУДО ДДТ Ивантеевского района
Гончарова В.В.
Приказ № 70 от « 16 » 09 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Юный кондитер»
социально-гуманитарная направленность**

Возраст детей: от 11 до 14 лет

Срок реализации: 5 месяцев

Вид программы: модифицированная

Разработчик программы:

Егармина Наталья Александровна,
педагог дополнительного образования

Рекомендовано к утверждению
педагогическим советом
МУДО ДДТ Ивантеевского района
Протокол № 4 от « 16 » 09 2024 г.

с. Ивантеевка

2024 г

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы

1.1. Пояснительная записка

Развитие общественного питания в современных условиях непрерывно связано с научно – техническим прогрессом, одним из направлений которого является совершенствование технологии приготовления кондитерских изделий.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» **социально-гуманитарной** направленности ориентирована на приобщение детей к продуктивной творческой деятельности, на получение обучающимися знаний и навыков по вопросам технологии приготовления кондитерских изделий, основных свойств применяемого сырья, полуфабрикатов.

Актуальность программы заключается в ее соответствии конкретным социально-педагогическим требованиям, требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной и нравственно здоровой личности. Социально-гуманитарная направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирование коммуникативных навыков.

Отличительной особенностью программы

Отличительной особенностью программы «Юный кондитер» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кондитерского искусства и знаний о здоровом питании. Обучающиеся изучат правила санитарии и гигиены при кондитерских работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кондитерской культуры.

Программа реализуется в форме сетевого взаимодействия на базе филиала МОУ «СОШ с. Яблонный Гай» в с. Клевенка.

Адресат программы

Программа рассчитана на детей 11-14 лет.

Возрастные особенности: Роль ведущей в подростковом возрасте играет социально-значимая деятельность, средством реализации которой служит: учение, общение, общественно-полезная деятельность. В период 11-14 лет ребенок попадает на стык смены ведущей деятельности от учения к социальной значимости общения. Формируется абстрактное мышление. Переход от наглядно-образного

мышления и начальных форм словесно-логического к абстрактному мышлению, в основе которого лежит высокая степень обобщённости и абстрактности.

Формируются задатки к критическому мышлению. Самосознание, самоуважение, заключается в том, что ребенок начинает постепенно выделять качества из отдельных видов деятельности и поступков, обобщать и осмысливать их как особенности своего поведения, а затем и качества своей личности.

Объем программы: 40 часов

Сроки реализации программы: 5 месяцев

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 академических часа.

Длительность -45 минут.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: формирование навыков обучающихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кондитерского искусства, которые могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить обучающихся с технологиями приготовления различных кондитерских изделий;
- дать представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения кондитерских изделий;
- научить соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания обучающихся в области кондитерского искусства;
- научить готовить простые кондитерские изделия;

Развивающие:

- развитие системы знаний и умений, необходимых для приготовления и оформления основных кондитерских изделий из традиционных видов продуктов;
- развитие творческих способностей обучающихся, способствующих формированию положительных эмоций;
- развитие у обучающихся умений планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;
- способствовать самоопределению обучающихся в выборе профессии;

1.3. Планируемые результаты программы

Предметные результаты:

Обучающиеся должны знать:

- технологию, режим приготовления кондитерских изделий;
- правила сервировки и приема пищи;

-гигиенические требования обработки, приготовления, хранения кондитерских изделий;

- правила техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;

- ассортимент кондитерских изделий;

уметь:

- готовить простые кондитерские изделия;

- экономично (рационально) использовать продукты при приготовлении кондитерских изделий;

- работать со сборником рецептов

Метапредметные результаты:

- развито умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

- развиты умения, необходимые для приготовления и оформления основных кондитерских изделий из традиционных видов продуктов;

- развита способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;

Личностные результаты:

- положительная мотивация к творчеству, труду;

- ответственное отношение к обучению, осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования с целью самоопределения в выборе профессии.

1.4.Учебный план

№	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1	0,5	0,5	тестирование
2	Гигиенические требования обработки, приготовления, хранения кондитерских изделий	2	1,5	0,5	тестирование
3	Технологии приготовления кондитерских изделий.	4	1	3	тестирование
4	Рецептура кондитерских изделий.	2	1	1	Практическое задание
5	Подготовка сырья к кондитерскому производству.	4	2	2	Практическое задание
6	«Кондитерская фабрика»	26	3	23	Практические задания
7	Итоговое занятие	1	-	1	Ярмарка кондитерской продукции «Юный кондитер»
итого		40	9	31	

1.5. Содержание программы

1. Водное занятие. Инструктаж по ТБ.

Теория. Ознакомление детей с особенностями программы. Соблюдение порядка на рабочем месте. Правила техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;

2. Гигиенические требования обработки, приготовления, хранения кондитерских изделий.

Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания. Требования к хранению кондитерских изделий.

3. Технологии приготовления кондитерских изделий.

Теория. Знакомство с бездрожжевым тестом, классификация бездрожжевого теста, приемы работы с ним. Знакомство с дрожжевым тестом, приёмы работы с ним.

Бисквитное тесто и виды изделий из него. Способы приготовления бисквитов.

Характеристика качеств бисквитного теста.

Практика: Приготовление изделий из бездрожжевого, дрожжевого и бисквитного теста.

4. Рецептура кондитерских изделий.

Знакомство с рецептами кондитерских изделий. Составление собственного рецепта.

5. Подготовка сырья к кондитерскому производству

Теория. Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф.

Практика. Изготовление крема, помады, желе, крошки, посыпки, украшение из марципана и засахаренных фруктов. Изготовление пирожных и тортов.

6. «Кондитерская фабрика».

Практика: Выбор кондитерского изделия. Поиск рецептуры. Разработка технологической карты. Рациональный расчёт продуктов. Изготовление и оформление кондитерских изделий с соблюдением требований к качеству.

7. Итоговое занятие.

Ярмарка кондитерской продукции «Юный кондитер»

1.6.Формы аттестации

Планируемые результаты	Формы аттестации
Предметные	
<i>Обучающиеся должны знать:</i> - технологию, режим приготовления кондитерских изделий; - правила сервировки и приема пищи;	Интеллектуальная викторина

<ul style="list-style-type: none"> -гигиенические требования обработки, приготовления, хранения кондитерских изделий; - правила техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием; - ассортимент кондитерских изделий; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить простые кондитерские изделия; - экономично (рационально) использовать продукты при приготовлении кондитерских изделий; - работать со сборником рецептов 	
Метапредметные	
<ul style="list-style-type: none"> - развито умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение; - развиты умения, необходимые для приготовления и оформления основных кондитерских изделий из традиционных видов продуктов; - развита способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности; 	Деловая игра
Личностные	
<ul style="list-style-type: none"> - положительная мотивация к творчеству, труду; - ответственное отношение к обучению, осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования с целью самоопределения в выборе профессии. 	Ярмарка кондитерской продукции «Юный кондитер»

Формы контроля результатов:

- целенаправленное наблюдение (фиксация проявляемых обучающимися действий и качеств по заданным параметрам);
- результаты выполнения практических заданий.

Формы подведения итогов реализации программы.

По окончании обучения по программе обучающимся предоставляется возможность выполнить практическое задание, требующее проявить знания и навыки по ключевым темам в рамках подготовки к ярмарке кондитерских изделий «Юный кондитер».

2.Комплекс организационно-педагогических условий

2.1.Методическое обеспечение программы.

Педагогические технологии, используемые в реализации программы:

Здоровьесберегающие технологии — это динамические паузы, релаксация.

Технология проблемного обучения способствует усвоению способов организации познавательной деятельности и формирования познавательной самостоятельности, развитие интеллектуальных возможностей, включающих творческие способности и прошлый опыт учащихся.

Интерактивные технологии позволяют учащимся, взаимодействуя друг с другом, обмениваться информацией, совместно решать проблемы, моделировать ситуации, оценивать действия других и своё собственное поведение.

Применяются следующие методы:

Словесные: живое слово педагога, работа с книгой, беседа, инструктаж, объяснение и т.д.

Наглядные: работа с наглядным материалом, демонстрация плакатов, таблиц, моделей, презентация, иллюстрирование, показ и т.д.

Практические: практические задания, деловые игры, практикумы, творческие проекты и т.д.

2.2.Условия реализации программы

Форма обучения: очная.

Материально-техническое обеспечение.

Учебный кабинет «Технология»

Учебно-практическое оборудование:

- 1.Доска аудиторная;
- 2.Шкафы для хранения пособий, санитарной одежды;
- 3.Бытовая техника;
- 4.Вспомогательное оборудование: столы, кухонный гарнитур, мойка для посуды;
- 5.Ученические столы и стулья.

Оснащённость:

- иллюстрации;
- посуда;
- инвентарь, инструменты (скалки, сито, венчики, формы для выпечки, доски для теста и т.д.)
- блюда для подачи изделий;
- продукты;

Кадровое обеспечение программы:

Педагог дополнительного образования.

2.3.Список литературы

для педагога

1. Бывалец О. А. «Технология кондитерского производства» Москва-Вологда Издательство: Инфра-Инженерия, 2023 г. 120 стр.,ил. таб
- 2.Новотная К. «Вкус детства. Сладкая и сытная выпечка по ГОСТу» Изд-во «ХлебСоль» 2021 г. 116 стр.
3. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с.: ил.
4. Галданов В. Чудеса выпечки, - ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г.
5. Плотникова З.У. Пирог вкусно, быстро, просто—М.: Профиздат, 2004 г.
6. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. —СПб: изд. дом «Кристалл», 2001 г.

для родителей и обучающихся

1. Книга «Всё из теста» - М: Внешсигма 2000 г.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика», 1986 г.