



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
«Образовательный центр» с. Сергиевск
структурное подразделение «Поиск»
Самарская обл., Сергиевский р-н, с.Сергиевск, ул.Ленина, 66а.
тел. (84655)21930, e-mail: so_su.do_poisk_serg@samara.edu.ru

Принята на заседании
методического совета
Протокол №1

от « 31 » июля 2023г.

«Проверено»
Руководитель СП «Поиск»
ГБОУ СОШ №1 «Образовательный
центр» с. Сергиевск
/Субаева А.А./
« 31 » июля 2023г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ № 1
«Образовательный центр»
с. Сергиевск
_/Веселова О.А./

« 31 » июля 2023г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности**

«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

Возраст детей: 16-18 лет

Срок реализации программы: 1 год

Разработчик:

Балёха И.А.— педагог дополнительного образования

Сергиевск, 2023

Содержание

Пояснительная записка	3
Актуальность	4
Новизна. Педагогическая целесообразность	5
Цель и задачи программы	6
Возраст детей и сроки реализации программы	8
Формы обучения и организации учебного процесса	8
Способы определения результатов образовательного процесса	9
Планируемые образовательные результаты программы	11
Учебно-тематический план	14
Содержание программы	14
Методическое обеспечение программы	22
Список литературы	24

Пояснительная записка

Стремительный ритм нашей жизни изменил быт человека, но не изменил его отношение к пище. О «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался.

Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому мастеру необходимы - художественный вкус, творческий подход. Украшение изделий – важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение. Привлечение подростков к занятиям по приготовлению кондитерских изделий – это не просто средство занять их свободное время, но и возможность получить знания, которые можно будет использовать в дальнейшем. Это помощь в адаптации к новым экономическим условиям жизни, ориентация на новые отношения.

К числу федеральных документов, определяющих нормативно-правовые основы проектирования целевых ориентиров освоения дополнительных общеобразовательных программ относятся:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.12г. пр. №273-ФЗ;
- Федеральный закон от 05.04.2021 № 85-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.12г. пр. №273-ФЗ;
- Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года № 678-р);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019г. №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);

- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые) (Приложение к письму Минобрнауки России от 18.11.2015 №09-3242);

- Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ к прохождению процедуры экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО от 11.12.2020г.;

- Методические рекомендации Минпросвещения России по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий от 31.01.2022г. №ДГ-245/06;14

- Методические рекомендации для субъектов Российской Федерации по вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме от 28.06.2019г.;

- Постановление Правительства Самарской области «О Стратегии социально-экономического развития Самарской области на период до 2030 года» от 12 июля 2017г. №441;

- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

Актуальность программы «Кулинарное дело» заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды, способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно

и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Рынок сферы питания достаточно широк. В населенных пунктах области можно найти рестораны и кафе разных ценовых категорий, предлагающие различную кухню и впечатляющие интерьером. Для Самарской области это направление является одним из важных: в условиях формирования туристско-рекреационного кластера развитие инфраструктуры, в том числе гостиниц и ресторанов, является необходимым условием.

В связи с этим идея данной программы заключается в расширении образовательного пространства на основе интеграции образования, где **сетевым партнёром** является ГБПОУ СО СГТ. Реализация программы в сетевой форме - новый опыт для образовательных учреждений Сергиевского района. Это – интеграция дополнительного и профессионального образования в рамках реализации национального проекта «Успех каждого ребёнка».

Образовательный процесс осуществляется посредством взаимодействия между организациями в соответствии с договором о сетевой форме реализации дополнительной образовательной программой «Кулинарное дело». Преимущество интеграции дополнительного и профессионального образования:

- материально-техническая база ГБПОУ СО СГТ;
- педагог СП «Поиск» обеспечивает учебный процесс на месте, самостоятельно выезжая на занятия;
- хорошая территориальная расположенность.

Отличительной особенностью данной образовательной программы является то, что по форме организации образовательного процесса она является модульной и позволяет более вариативно организовывать образовательный процесс, подстраиваясь под интересы и способности обучающихся. Занятия проводятся с учетом индивидуальных возможностей обучающихся. Они учатся самостоятельно производить расчет сырья на заданное количество изделий, финансовые расходы на закупку продуктов.

При изучении тем возможна организация онлайн-занятий в дистанционном режиме с помощью приложений и социальных сетей. Как никогда актуальным является применение дистанционно-образовательных технологий в образовательном процессе во время режима самоизоляции обучающихся (коронавирусная инфекция и др.).

Новизна программы состоит в том, в процессе обучения у обучающихся формируется не только технологическое мышление, но и экономическая грамотность, которая развивается при расчетах затрат на приобретение продуктов для практических работ. Обучающиеся приобретают навыки самостоятельной и коллективной творческой деятельности.

Программа имеет социально-гуманитарную направленность.

Педагогическая целесообразность данной программы состоит в том, что она отвечает, в рамках концепции модернизации образования, потребности общества в формировании компетентной, творческой личности. Программа направлена на создание условий для развития обучающихся основам кондитерских и поварских навыков, формирование культуры творческой личности, на приобщение детей к общечеловеческим ценностям через собственное творчество, создание условий для социального и профессионального самоопределения. Содержание программы расширяет представления обучающихся о современных кулинарных и кондитерских направлениях, формирует чувство вкуса.

Необходимость создания программы сетевого взаимодействия на базе ГБПОУ СО СГТ определялась рядом важнейших обстоятельств:

- возрастание значимости профессиональной ориентации учащихся;
- индивидуальные, социокультурные и образовательные потребности детей.

Цель программы: развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи:

Обучающие:

- формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий;
- формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании;
- познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий;
- познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- способствовать развитию творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость;
- воспитывать трудолюбие, целеустремленность, дисциплинированность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Для повышения результативности обучения и более эффективного достижения цели и реализации задач данной программы целесообразно проводить воспитательную работу. Следует отметить, что *цель воспитания в сфере дополнительного образования детей – ценностно-смысловое развитие ребенка*. Это выражается в комплексе методов и форм индивидуальной работы с учащимися, ориентированном на представление о нравственном облике современного человека, формирование гражданской идентичности и патриотических чувств.

Формы и виды проводимых воспитательных мероприятий, а также методы воспитательной деятельности, определяются педагогом в зависимости от особенностей обучающихся в соответствии с возрастными и психофизиологическими данными.

На занятиях могут использоваться следующие воспитательные практики:

- для воспитания усидчивости деловые игры;
- для воспитания уважения к чужому мнению сюжетно-ролевые игры;
- для воспитания патриотизма квест-игры.

При выборе и разработке мероприятий главным критерием является соответствие тематике и направленности проводимого мероприятия целям и задачам воспитательной работы, учет направленности программы.

Дополнительная образовательная программа является прикладной, носит практико-ориентированный характер и направлена на овладение учащимися основными приёмами и техниками кулинарного искусства.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде лекций, учебных занятий, выставок, встреч с мастерами и специалистами, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опытом и мнения, а также при проведении бесед диспутов. Практическая часть представлена в виде практического изготовления кондитерских изделий.

Основные принципы построения программы

Принцип гуманизации, включающий:

- приоритет ценности растущего человека и его дальнейшего развития, как самоценного субъекта;
- учет возраста, условий жизни, семейных, национальных, религиозных и других особенностей;
- учет индивидуальных, личностных качеств, способности к саморазвитию.

Принцип научности и достоверности. Обучающимся дается система достоверных, научно-теоретических знаний.

Принцип открытости занятий:

- привлечение к работе специалистов в области поварского искусства и кулинарии;
- проведение занятий на предприятиях общественного питания и др.

Принцип системности и исследовательности:

- каждое новое положение (задача) основывается на знаниях и навыках, усвоенных ранее, нарастание сложности идет постепенно;
- усвоение знаний и навыков подразумевает непрерывность между занятиями, связь нового материала с пройденным.

Принцип оценки и самооценки процесса и результатов деятельности на занятиях:

- оценка и самооценка работы (обучающимися и педагогом) через диалог, анализ, сравнение;
- проведение выставок и творческих отчетов.

Возраст детей и сроки реализации программы

В объединения принимаются учащиеся 16-18 лет. Специальные навыки не требуются.

Образовательная программа разработана на 1 год обучения и рассчитана на 108 часов в год, 3 часа в неделю.

Наполняемость группы – 15 человек. Время 1 занятия (часа) - 40 минут, перерыв 10 мин.

При формировании группы учитываются возрастные и психологические особенности обучающихся в выборе тем, заданий и оценивании результатов работы. Учебное занятие проводится строго в определенные часы дня с соблюдением санитарно-гигиенических норм к организации деятельности детей

Формы обучения и организации учебного процесса

Исходя из цели и задач объединения, в процессе занятий могут быть использованы *следующие формы организации учебного процесса:*

- учебные занятия;
- практические занятия;
- беседы;
- мастер-классы;
- лекции – диалоги;
- экскурсии (выездные занятия);
- творческие, самостоятельные проекты

Организация деятельности обучающихся осуществляется с использованием *следующих форм:* теоретические занятия проводятся с группой учащихся (полным составом), а на

практические занятия (в зависимости от темы программы) группа делится на подгруппы (5-8 человек).

Виды контроля: входящий, промежуточный, итоговый.

Большое внимание уделяется здоровьесбережению на занятиях. Основными задачами являются повышение уровня знаний в области здорового образа жизни, формирование осознанного отношения к своему физическому и психическому здоровью, профилактика вредных привычек.

Данная программа предусматривает *формирование функциональной грамотности обучающихся*. Прежде всего, это выражается в развитии читательской грамотности и креативного мышления.

Составляющие креативного мышления:

1. любознательность (активный интерес к заданию);
2. создание идей (воображение);
3. развитие предложенных идей: умение перестраивать свою деятельность с появлением новой информации.

Средствами формирования функциональной грамотности в программе являются:

- применение технологий продуктивного чтения и проблемного обучения;
- применение технологии развития критического мышления, использование приемов «Озвучивание мыслей», «Пересказ», «Корзина идей», «Верные и неверные утверждения», «Лови ошибку» и т.д. на разных стадиях занятия;
- использование приёмов инсценирования и устного словесного рисования.

Способы определения результатов образовательного процесса

Программа предусматривает изучение необходимых теоретических сведений по выполнению кулинарных изделий. На теоретическую часть отводится около 30% общего объема времени.

Практические результаты и темп освоения программы являются индивидуальными показателями и зависят от природных способностей и первичной подготовки учащегося. Разнообразие творческих занятий помогает поддерживать у детей высокий уровень интереса к обучению. Занятия планируются таким образом, чтобы обучающийся видел результаты своего труда. Это необходимо для того, чтобы проводить сравнительный анализ работ, важный не только для педагога, но и для детей.

Форма контроля:

- наблюдение;
- мониторинг результатов обучения по программе (2 раза в год);

- открытые занятия для родителей, педагогов;
- тестирование;
- выполнения практических заданий;
- творческий отчет, проект.

Цель диагностики	Направление диагностики	Формы диагностики	Сроки
Выявление стартовых возможностей и индивидуальных особенностей учащихся в начале цикла обучения (проводится в течение 2-х недель с начала изучения программы)	Начальный контроль	Тестирование, наблюдение, индивидуальная беседа	Сентябрь
Отслеживание динамики развития обучающегося, коррекция образовательного процесса (проводится после изучения модуля или по мере необходимости)	Текущий контроль	Тестирование, выполнение заданий, взаимоконтроль	В течение года
Подведение итогов освоения программы	Итоговый контроль	Отчетные выставки, защита проектов.	Май

Результаты итоговой проверки освоения программы фиксируются по следующим параметрам:

- усвоение знаний и умений по базовым разделам программы;
- личностный рост, развитие общительности, работоспособности;
- формирование художественно – эстетического вкуса

При реализации образовательной программы внимание уделяется диагностике наращивания творческого потенциала обучающихся: на вводных, заключительных занятиях и во время промежуточной аттестации с целью определения мотивации, уровня развития знаний, умений и навыков:

- однодневная – проводятся после каждого занятия с целью обсуждения. Оценивать работу начинают сами авторы;
- по итогам полугодия – определяется полнота реализации образовательной программы по данному направлению.

Выставки, творческие отчеты обучающихся имеют большое воспитательное значение. Выставка-конкурс – это не только отчет, но и процесс самопознания. Результатом успешной реализации программы следует считать изменения, происходящие с личностными и психофизиологическими качествами обучающихся. Оценка полученных результатов

проводится в конце темы, выявляются ошибки, отмечаются удачные моменты, лучшие работы. Оценивает работы не только педагог, но и сами учащиеся дают оценку работам друг друга и сами себе.

Для оценки учащихся применяется таблица сравнительных характеристик, которая дает возможность выявить сильные и слабые стороны работ.

Таблица сравнительных характеристик

Оценка дается по пятибалльной системе, выводится среднеарифметическая оценка

Ф.И.	Критерии						
	Форма изделия	Цвет	Вид на разрезе	Вкус и запах	Оригинальность оформления	Подача	Сложность использования ингредиентов

Планируемые образовательные результаты программы

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;

- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;

- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;

- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;

- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;

- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека.

Познавательные:

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;

- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,

- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и/или самостоятельно;

- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;

- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;

- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;

- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

Коммуникативные:

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;

- находить точки соприкосновения различных мнений;

- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;

- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;

- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;

- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации.

К концу обучения обучающиеся будут знать

- кулинарную терминологию;
- способы расчёта веса кулинарных изделий,
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологию приготовления различных кремов;
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.
- правила и приемы работы с мастикой, желе и кремом;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении тортов;
- технологическую последовательность изготовления тортов;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов; режим тепловой обработки;
- основные правила санитарии.

К концу обучения будут уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- рассчитать вес торта в зависимости от ярусов,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий.

- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Учебный план программы «Кулинарное дело»

№ п/п	Название модуля	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1.	Введение в кулинарное искусство	10	26	36
2.	Виды теста	12	24	36
3.	Украшение десертов	9	27	36
	Итого:	31	77	108

Содержание программы «Кулинарное дело»

Модуль «Введение в кулинарное искусство»

Цель модуля: знакомство с историей развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Задачи:

- познакомить с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам;
- научить выполнять обрабатывать инвентарь, соблюдать санитарию и гигиену при выполнении работ, соблюдать сроки реализации готовых изделий;
- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность

Учебно-тематический план модуля «Введение в кулинарное искусство»

№	Наименование тем	Очные формы обучения	Дистанционные формы обучения	Количество часов			Формы аттестации/контроля
				Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Игра «Расскажи мне о себе»	беседа	Онлайн занятие, видео урок	3	3	-	Беседа. Наблюдение
2	Санитария и гигиена	беседа	Онлайн занятие, видео урок	6	1	5	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Технологическое оборудование	беседа	Онлайн занятие, видео урок	12	3	9	Беседа. Наблюдение просмотр

4	Характеристика сырья	Работа в группах, беседа	Онлайн занятие, видео урок	9	1	8	Беседа. Наблюдение
5	Основные термины и понятия	лекция	Онлайн занятие, видео урок	3	2	1	Беседа. Наблюдение
6	Итоговое занятие. Тестирование	Итоговая работа	Тестирование	3	-	3	Тестирование
	Итого:			36	10	26	

Содержание модуля «Введение в кулинарное искусство»

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория: комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе. Ознакомление с целями и задачами программы «Кондитерское дело». Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе». История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Практика: вводная диагностика – тестирование.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Авторские десерты <https://yandex.ru/video/preview/8816709170687348479>

Тема 1.2. Санитария и гигиена

Теория: понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам.

Практика: овладеть умениями и навыками мытья посуды. Обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>

Тема 1.3. Технологическое оборудование

Теория: правила обслуживания оборудования. Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами.

Практика: приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Инвентарь кондитера <https://yandex.ru/video/preview/10977449893316310333>

Топ насадок кондитера <https://yandex.ru/video/preview/3751449165323589408>

Тема 1.4. Характеристика сырья

Теория: основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение.

Практика: подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Кулинарный портал <http://www.kuking.net/>

Тема 1.5 Основные термины и понятия

Теория: словарь терминов. Требования к оформлению словаря терминологии кондитера.

Практика: Оформление словаря терминов кондитера. Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Словарь кондитера

<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=18241142434285306119&text=словаря+терминологии+кондитера>

Тема 1.6 Итоговое занятие

Теория: тестирование по теме «Санитария и гигиена»

Практика: оформление словаря терминов кондитера.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Videomost - <https://www.videomost.com/>

Тестирование <https://learningapps.org>

Модуль «Виды теста»

Цель модуля: знакомство учащихся с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Задачи:

- познакомить с характеристиками отделочных полуфабрикатов: сахаристых полуфабрикатов, крема, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпка.
- научить выполнять замесы различного вида теста, выпекать его и оформлять
- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами

Учебно-тематический план модуля «Виды теста»

№	Наименование тем	Очные формы обучения	Дистанционные формы обучения	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
				Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Беседа «Современное кулинарное искусство»	беседа	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение
2	Отделочные полуфабрикаты	беседа	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Расчеты при изготовлении изделий	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
4	Песочное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
5	Пряничное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
6	Бисквитное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
7	Вафельное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр

8	Заварное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Наблюдение, беседа, просмотр работ
9	Слоеное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
10	Белково-воздушное тесто	практикум	Онлайн занятие, видео урок	3	1	2	Беседа. Наблюдение просмотр
11	Итоговое занятие	Работа в группах	Тестирование	6	2	4	Просмотр
	Итого:			36	12	24	

Содержание модуля «Виды теста»

Тема 2.1. Вводное занятие. Беседа «Современное кулинарное искусство»

Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты

Теория: общая характеристика отделочных полуфабрикатов: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: приготовление полуфабрикатов (крема, желе, глазури, помадки, посыпки).

Расчет затрат на приобретение продуктов.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Тема 2.3. Расчёты при изготовлении изделий

Теория: способы расчёта веса торта, размер торта. Способы расчёта веса торта в зависимости ярусов. Различные меры веса и объема. Практика: исходный расход продуктов.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Тема 2.4. Песочное тесто

Теория: виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Тема 2.5. Пряничное тесто

Теория: виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: подготовка электрооборудования к работе. Приготовление пряничного теста.

Выпечка и оформление изделий из него.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Тема 2.6. Бисквитное тесто

Теория: виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформления бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой.

Подготовка продуктов для рулета, правила первичной обработки яиц, приготовление бисквитного теста холодным способом, выпечка бисквита, формование рулета, требование к качеству. Выпечка и оформление изделия.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Тема 2.7. Вафельное тесто

Теория: характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочего места, подготовка продуктов для вафельного теста.

Приготовление вафельного теста. Выпечка и оформление изделий.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Тема 2.8. Заварное тесто

Теория: технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление заварного теста. Выпечка и оформление изделий.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Тема 2.9. Слоёное тесто

Теория: виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочих мест. Подготовка продуктов. Приготовление слоёного теста. Выпечка и оформление изделия.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Тема 2.10. Белково-воздушное тесто

Теория: виды белково-воздушного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: организация рабочих мест. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление, выпечка и оформление изделия.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Тема 2.11. Итоговое занятие

Практика: подготовить и оформить выставочное изделие по выбору.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Тестирование <https://learningapps.org>, <https://myquiz.ru>; <https://quizizz.com>;

Модуль «Украшение десертов»

Цель модуля: знакомство учащихся с выбором изделий, расчетом себестоимости.

Правилами подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия

Задачи:

- познакомить с большим выбором кондитерских изделий и тортов;
- научить выполнять детали для украшения торта, рассчитывать затраты на приобретение продуктов;
- развивать художественный вкус, фантазию, трудолюбие;
- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Учебно-тематический план модуля «Украшение десертов»

№	Наименование тем	Очная форма обучения	Дистанционная форма обучения	Количество часов			Формы аттестации/контроля
				Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Беседа «Тенденции в украшении сладких десертов»	беседа	Онлайн занятие, видео урок	3	3	-	Беседа. Наблюдение
2	Украшения для торта	Работа в группах	Онлайн занятие, видео урок	15	3	12	Наблюдение, беседа, просмотр работ
3	Приготовление праздничного торта	Работа в группах	Онлайн занятие, видео урок	12	3	9	Беседа. Наблюдение просмотр
4	Итоговое занятие. Тестирование	Индивидуальная работа	Тестирование	6	-	6	Просмотр
	Итого:			36	9	27	

Содержание модуля «Украшение десертов»

Тема 3.1 Украшение тортов

Теория: выбор изделия, расчет себестоимости. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка к мастер-классу.

Практика: изготовление деталей для украшения торта.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Онлайн подбор цветов <https://colorscheme.ru/>

Инвентарь кондитера <https://yandex.ru/video/preview/10977449893316310333>

Топ насадок кондитера <https://yandex.ru/video/preview/3751449165323589408>

Тема 3.2 Приготовление праздничного торта

Теория: выбор праздничного торта. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика: выпечка и оформление торта.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка на видео уроки. Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Кулинарный портал <http://www.kuking.net/>

Тема 3.3 Итоговое занятие

Теория: правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке.

Практика: подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки-конкурса.

Дистанционное занятие:

Онлайн занятие. Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Ссылка Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client>

Методическое обеспечение программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

- *Объяснительно-иллюстративный* – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления изделий с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

- *Практический* – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления изделий разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с различной литературой.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, и экономическим расчётам.

- *Частично-поисковый* – становится проблема (проблемная ситуация), которую учащиеся решают самостоятельно или с помощью педагога.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. Обучающиеся знакомятся с составом и качеством употребляемой пищи, с основами здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Вопросам охраны и гигиены труда детей, требованиям безопасности, противопожарным мероприятиям уделяется повышенное внимание, учитывая технологические особенности обработки материалов.

В условиях дистанционного обучения образовательный процесс строится с помощью электронных ресурсов.

Средства видеоконференцсвязи:

Видеозвонки Mail.ru - <https://calls.mail.ru/> Видеомост - <https://www.videomost.com/>

Специализированные сервисы организации занятий:

Яндекс Диск - <https://disk.yandex.ru/client> Яндекс документы - <https://docs.yandex.ru/docs>

Социальные сети и мессенджеры, в т.ч. путем сопровождения тематических сообществ в социальных сетях:

<https://vk.com/>; Viber; Telegram Messenger.

Сервисы, позволяющие проводить дистанционный контроль знаний обучающихся в игровой форме - в формате квиза, викторины:

[https://myquiz.ru](https://myquiz.ru;); <https://quizizz.com>; <https://learningapps.org>

Условия реализации программы:

- помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям с площадью, достаточной для проведения занятий группы в 12-15 человек для теоретических занятий;
- учебно-наглядные пособия, книги, альбомы, журналы с иллюстрациями и рецептами, таблицы образцов технологических карт приготовления блюд и изделий, образцы разновидностей муки и макаронных изделий.
- схемы приготовления различных видов теста.

Материалы и инструменты, необходимые для работы:

Помещение: оборудованная кухня.

Оборудование: электрическая плита (4шт.), духовой шкаф (1шт.), холодильник (1шт.), микроволновая печь (1шт.), столы для приготовления блюд и изделий из нержавеющей стали (12шт.), столы для разделки кондитерских изделий (2 шт), ножи (18шт.), доски разделочные (15 шт.), мясорубка электрическая (1 шт.), тестомесильная машина (1шт.), миксер электрический (4шт.), миска глубокая (16шт.), миска мелкая (15шт.), ложка (30шт.), вилка (30шт.).

Список литературы

1. Асафова Т.Ф., Девятерикова Е.В. Воспитательный компонент дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы// Методист. – № 3. – 2021.
2. Галданов В. «Чудеса выпечки». ООО «Издательский дом «Вече», 2005г.
3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 1998. – 160 с.
4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007. – 512 с.
5. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. – 576 с.
6. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос» 1993. – 239 с.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007. – 256 с.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001. – 272 с.
9. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К., «Технология приготовления пищи» учебное пособие. -Москва «ЭКОНОМИКА».
10. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004г.
11. Сидзуо Цудзи «Изысканная простота»: АСТ-ПРЕСС, 2018г

12. Цибизова Е.Б. Дополнительное образование: назначение, содержание, проблемы разработки программы // Народное образование. – 2020. – № 1. – С.129-135
13. Эльчин Сафарли «Дневник восточного кулинара» : ЭКСМО, 2019г,

Интернет-ресурсы

1. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
2. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
3. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
4. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи.
5. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.