

**Департамент образования администрации г. Иркутска  
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного  
образования города Иркутска «Дворец детского и юношеского творчества»**

**РЕКОМЕНДОВАНА**

решением методического совета  
МАОУ ДО г. Иркутска.  
«Дворец творчества»  
протокол № 1 от 10.09.2020  
протокол № 3 от 23.09.2020

**УТВЕРЖДЕНА**

с изменениями приказом по МАОУ ДО  
г. Иркутска «Дворец творчества»  
от 23.09. 2020 № 109/2-ОД

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
«Юный кондитер»  
(мучные и кондитерские изделия)  
(базовый уровень)**

**Адресат программы** дети 10-11 лет

**Срок реализации:** 1 год

**Направленность:** социально-педагогическая

**Составитель программы:**

Шубкина Лилия Владимировна,  
педагог дополнительного образования

Иркутск, 2020

## Содержание

<b>1</b>	<b>Раздел 1 Пояснительная записка</b>	<b>3</b>
1.1	Информационные материалы и литература о программе	3
1.2	Направленность программы	3
1.3	Актуальность и педагогическая целесообразность программы	3
1.4	Отличительные особенности программы	4
1.5	Цель и задачи программы	4
1.6	Адресат программы	5
1.7	Срок освоения программы	5
1.8	Форма обучения	5
1.9	Режим занятий	5
1.10	Особенности организации образовательного процесса	5
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Комплекс основных характеристик программы</b>	<b>6</b>
2.1	Объём программы	6
2.2	Содержание программы	6
2.3	Планируемые результаты	11
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Комплекс организационно – педагогических условий:</b>	<b>12</b>
3.1	Учебный план	12
3.2	Календарный учебный график	14
3.3	Условия реализации программы	14
3.4	Формы аттестации учащихся. Оценочные материалы	15
3.5	Методические материалы	16
3.6	Список литературы	17
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Другие компоненты</b>	<b>18</b>

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Информационные материалы о программе**

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кондитер» (далее – программа) составлена на основе личного опыта работы составителя программы по формированию и развитию у детей компетенции приготовления мучных и кондитерских изделий, Интернет-ресурсов. Настоящая программа разработана в соответствии с нормативными документами в сфере образования:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- СанПиН 2.4.4.3172 – 14, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 04.07.2014.

### **1.2. Направленность (профиль) программы: социально-педагогическая**

### **1.3. Значимость (актуальность) и педагогическая целесообразность программы**

Как известно, спрос рождает предложение. Все современные предприятия общественного питания производства активно занимаются разработкой ассортимента мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий можно сравнить с высоким искусством, где творение начинается с вдохновения и заканчивается эстетически совершенным кондитерским шедевром. Для достижения высоких результатов кондитерского производства необходимо овладеть не только основами декоративного искусства, но и обладать глубокими знаниями в области современных технологий приготовления и отделки кондитерских изделий, обслуживания сложного оборудования.

Вовремя обучения учащиеся познакомятся с технологией изготовления кондитерских изделий, освоят начальное представление о профессии и формирует эмоционально – положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества определенная идея, ценность, содержащая цель жизни человека в раба собственных потребностей, влечений, сиюминутных интересов дальнейшей жизни.

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.

Кроме того, учащиеся с самого раннего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи. Посредством сюжетно-ролевых игр в рамках темы, а также мастер-классов по приготовлению простых десертов, учащиеся получают возможность активно участвовать в увлекательном для них процессе приготовления сладостей.

Занятия в соответствии с содержанием программы позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления.

В процессе реализации программы учащиеся узнают, почему кекс или пряник считается кондитерским изделием, а булочка хлебобулочным, в чём их отличие. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Привлечение ребят 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. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

#### **1.4. Отличительные особенности программы**

Содержание программы соответствует базовому уровню. У учащихся формируются базовые знания, умения и навыки юного кондитера.

Отличительной особенностью программы является комплексное и гармонично-равноправное изучение, понимание и применение в современной жизни целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями мучные и кондитерские изделия. Анализ блочно-модульной технологии, и каждый педагог использует свое сочетание тематических блоков и, соответственно, используемых в работе техник и материалов. В данной программе предложен авторский набор тематических блоков, выстроенных по принципу «от простого к сложному».

Кроме того, среди особенностей программы можно выделить:

- комплексность – сочетание нескольких тематических блоков, освоение каждого из которых предполагает работу с конкретными мучными и кондитерскими изделиями
- «не подражание, а творчество» – овладение приемами и техниками приготовления мучных и кондитерских изделий не на уровне повтора и создания копии, а на уровне творческого подхода и авторского замысла учащихся.

В связи с тем, что программа предполагает изучение разных техник, поэтому промежуточная аттестация проводится после изучения каждого раздела.

#### **1.5. Цель и задачи программы**

**Цель:** формирование и развитие компетенций приготовления и оформления кондитерских изделий.

##### **Задачи**

##### **Образовательные:**

1. Познакомить учащихся
  - с особенностями профессии повар-кондитер;
  - правилами выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
  - с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий
2. Обучить учащихся:
  - технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;
  - работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;

##### **Развивающие**

Развивать:

- умения и навыки:
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий
- фантазию, воображения, художественную интуицию, при оформлении и изготовлении различных блюд.

Прививать общие трудовые навыки и умения.

Воспитательные

Содействовать воспитанию:

- коммуникативной компетентности - умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

*Планируемые результаты соответствуют цели и задачам: у учащихся формируются вышеперечисленные знания, умения и навыки. Планируемые результаты представлены в п.2.3. программы.*

#### **1.6. Адресат программы**

Программа предназначена для детей от 10 до 11 лет. Группа формируется с учетом возрастных особенностей учащихся. Предварительный отбор для зачисления на программу отсутствует. Зачисление на обучение по программе осуществляется по желанию детей, по заявлению родителя или законного представителя учащихся.

#### **1.7. Срок освоения программы**

Программа рассчитана на 1 год обучения (72 часа).

#### **1.8. Форма обучения: очная**

#### **1.9. Режим занятий**

Занятия проводятся для учащихся в группах 2 раза в неделю по 2 часа. Академический час – 45 минут, перерыв между занятиями по 10 минут.

Индивидуальные занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу.

#### **1.10. Особенности организации образовательной деятельности**

Образовательная деятельность организована в традиционной форме. Занятия в группах проводятся с учетом возрастных и индивидуальных способностей детей. Содержание программы представлено по блокам. Программа предусматривает проведение теоретических, лабораторных и практических занятий.

*В ходе реализации программы проводится текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестации. В начале реализации программы проводится входной контроль. Подробно контроль и аттестация представлены в п.3.4 программы, оценочные материалы в приложениях 1, 2, 3, 4. Формы контроля по разделу, темам представлены в календарно-тематическом плане в приложении 5.*

## 2. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы

### 2.1. Объем программы

Содержание программы – 180 часов

### 2.2. Содержание программы

Групповые занятия (144 часа)

№ п/п	Содержание учебного материала	Количество часов			
		Теория	Практика	Лабораторные работы	Всего
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>36</b>
<b>1.1.</b>	<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	12			12
<p><i>Теория 12 часов.</i></p> <p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании</p> <p>2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного, сдобного пресного, пряничного, <i>песочного</i>, <i>бисквитного</i>, миндального теста, в том числе региональных изделий</p> <p>3. Технологический цикл приготовления, оформления, организации хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>					
<b>1.2.</b>	<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	6			6
<p><i>1. Теория. 6 часов</i></p> <p>Организация и техническое оснащение. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению.</p>					
<b>1.3.</b>	<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	6	12		18
<p><i>Теория 6 часов.</i></p> <p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. <i>Практическое занятие 1, 12 часов.</i></p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</p>					
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных</b>	<b>12</b>			<b>12</b>

	<b>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>2.1.</b>	<b>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	12			12
<i>Теория 12 часов</i>					
1. Характеристика различных видов кремов. Классификация кремов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.					
2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды глазури. Приготовление глазури					
3. Виды, замес и образование теста. Технология приготовления: <i>Пирог Московский с повидлом, Ромовая баба, Пицца мясная,</i>					
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>52</b>
<b>3.1.</b>	<b>Тема 3.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из ассортимента слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, миндального теста.</b>	16	12	24	52
<i>Теория 8 часов.</i>					
1. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.					
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения					
3. Технология приготовления <i>Рулет бисквитный с повидлом, Корзинка песочная с фруктами в желе, Эклер со сгущенным молоком</i>					
<i>Практическое занятие 2, 12 часов.</i>					
1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования					
2. Тренинг по организации рабочего места, подбор посуды, инвентаря					
3. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Приготовление сахарной мастики					
<i>Лабораторная работа №1. 12 часов</i>					
1. Инструктаж. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста					
2. Организация рабочего места					
3. Приготовление, оформление, подача: <i>Пирог Московский с повидлом, Ромовая баба, Пицца мясная</i>					
4. Дегустация готовых изделий					
<i>Лабораторная работа № 2. 4 часа</i>					
1. Инструктаж. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста					

	2. Организация рабочего места 3. Приготовление, оформление, подача <i>Рулет бисквитный с повидлом, Корзинка песочная с фруктами в желе, Эклер со сгущенным молоком</i> 4. Дегустация готовых изделий				
	<i>Теория 8 часов.</i> 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пресного, пряничного, воздушного, заварного теста. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пресного, воздушного, заварного теста, подготовка к реализации, 3. Технология приготовления <i>Печенье звездочка, Печенье заварное с сыром, Воздушное с вареной сгущенкой</i> требования к качеству, условия и сроки хранения	8			8
	<i>Лабораторная работа № 3. 8 часов</i> 1. Инструктаж. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста 2. Организация рабочего места 3. Приготовление, оформление, подача <i>Печенье звездочка, Печенье заварное с сыром, Воздушное с вареной сгущенкой</i> 4. Дегустация готовых изделий			8	8
<b>4</b>	<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>		<b>20</b>	<b>36</b>
<b>4.1.</b>	<b>Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	8			8
	<i>Теория 8 часов.</i> 1. Классификация и характеристика пирожных, бисквитных пирожных, песочных пирожных, слоеных пирожных, заварных пирожных, воздушных, миндальных, крошковых пирожных 2. Технология приготовления <i>Кейк Попс, Капкейки классические, Маффины шоколадные</i> 3. требования к качеству, условия и сроки хранения				
	<i>Лабораторная работа № 4 10 часов.</i> 1. Инструктаж. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных 2. Организация рабочего места 3. Приготовление, оформление, подача <i>Кейк Попс, Капкейки классические, Маффины шоколадные</i> 4. Дегустация готовых изделий			10	10
<b>4.2.</b>	<b>Тема 4.2. Изготовление и оформление тортов</b>	8			8



<i>Теория 8 часов.</i>						
1. Классификация, форма, размер и масса тортов.						
2. Приготовление бисквитных тортов, песочных тортов, слоеных тортов, воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных тортов.						
3. Технология приготовления Торт зебра, Торт черемуховый, Торт бисквитно-кремовый, требования к качеству, условия и сроки хранения						
<i>Лабораторная работа №5 10 часов.</i>			<b>10</b>	<b>10</b>		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мини – тортов						
Организация рабочего места						
Технология приготовления Торт зебра, Торт черемуховый, Торт бисквитно-кремовый						
Дегустация готовых изделий						
<b>5</b>	<b>Раздел 5. Подведение итогов. Итоговое занятие.</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>Лабораторная работа № 6 (8 часов)</b> Игра – самостоятельная демонстрация полученных навыков. Подведение итогов						
1. Инструктаж. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных						
2. Организация рабочего места						
3. Приготовление, оформление, подача Корзинка песочная с фруктами в желе						
4. Дегустация готовых изделий						
<b>Всего</b>			<b>68</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	<b>144</b>

### Индивидуальные занятия (36 часов)

№ п/п	Содержание учебного материала	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
1.1.	Тема 1.1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2		
1.1.	Тема 1.2. Технология приготовления Пирог Московский с повидлом.		2	
1.2.	Тема 1.2. Технология приготовления Ромовая баба.		2	
1.3.	Тема 1.3. Технология приготовления Пицца мясная.		2	
1.4.	Тема 1.4. Технология приготовления Пицца с сыром.		2	
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
2.1.	Тема 2.1. Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий			
2.1.	Тема 2.2. Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий Корзиночка песочная с фруктами и желе	2		

2.3.	Тема 2.3. Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий. Эклер со сгущенным молоком		2	
2.4.	Тема 2.4. Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий Рулет бисквитный с повидлом		2	
2.5.	Тема 2.5. Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий Печенье звездочка		2	
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
3.1.	Тема 3.1. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов	2		
3.2.	Тема 3.2. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов Кейк Попс.		2	
3.3.	Тема 3.3. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов Капкейки классические		2	
3.4.	Тема 3.4. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов Маффины шоколадные		2	
3.5.	Тема 3.5. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов Торт зебра		2	
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Подведение итогов</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
4.1.	Тема 4.1. Инструктаж. Приготовление, подготовка к изготовлению пирожных			
4.2.	Тема 4.2. Организация рабочего места. Изготовление, творческое оформление пирожных			
4.3.	Тема 4.3. Мониторинг ЗУН. Зачет			
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>36</b>

### 2.3. Планируемые результаты

#### **Знания:**

- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;

#### **Умения и навыки:**

- соблюдать правила безопасной работы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- готовить и оформлять кондитерские изделия разнообразного ассортимента

### 3. Комплекс организационно-педагогических условий программы

#### 3.1. Учебный план Групповые занятия

№	Название разделов, тем	Количество часов				Форма итоговой аттестации
		Теория	Практика	Лаб-ые работы	Всего	
	<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>36</b>	
<b>1</b>	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12			12	
<b>2</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			6	
	<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	6	12		18	
	<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>12</b>			<b>12</b>	
<b>3</b>	<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	12			12	
	<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	
<b>4</b>	<b>Тема 3.1.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из ассортимента слоеного, сдобного пресного, пряничного, <i>песочного</i> , <i>бисквитного</i> , миндального теста.	16	12	24	52	
	<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>		<b>20</b>	<b>36</b>	
<b>5</b>	<b>Тема 4.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	8			8	
<b>6</b>	<b>Тема 4.2.</b> Изготовление и оформление тортов			10	10	
	<b>Раздел 5. Подведение итогов. Итоговое занятие</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	
<b>7</b>	Итоговое занятие			8	8	зачёт
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>52</b>	<b>144</b>	

**Индивидуальные занятия (36 часов)**

№ п/п	Содержание учебного материала	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1	Раздел 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2	8	10
2	Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	8	10
3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов	2	8	10
4	Раздел 4. Подведение итогов		6	6
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>36</b>

### 3.2. Календарный учебный график

Периоды реализации ДОП	Начало учебного года с 10.09.2020, окончание – не позднее 31.05.2021. Начало и окончание учебного года конкретизируется расписанием учебных занятий.								
Месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май
Всего часов 1 группа	12	18	16	18	12	16	18	18	16
Всего часов 2 группа	12	18	16	18	12	16	18	18	16
Индивид. занятия	3	4	4	5	3	4	5	4	4
Итоговая аттестация									зачёт
Объем	<b>Итого: 324 часа:</b> на 1-у группу 144 ч., на 2-е группы -288 ч., индивид. занятия – 36 ч.								

### 3.3. Условия реализации программы Материально-техническое обеспечение

#### Материально-техническое обеспечение

- 1. Учебный кабинет** для теоретических занятий: доска учебная, рабочее место педагога, столами, стульями (по числу учащихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- 2. Техническими средствами:** компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
- 3. Лаборатория: учебная кухня,** оснащенная технологическим оборудованием.

#### *Технологическое оборудование:*

- моечная ванна;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- миксер;
- рабочий стол.

#### *Инвентарь:*

- весы настольные;
- разделочные доски;
- скалки;
- терки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- венчики;
- ложки;
- шумовка;
- сковороды;
- сито конусообразное;
- детские фартуки.
- детские колпаки

#### Информационное обеспечение обучения

1. Интернет-ресурсы

- <https://yandex.ru/images/search>. Организация предприятий общественного питания (дата обращения 01.09.2020).
  - <https://www.google.com/> (дата обращения 01.09.2020).
  - <http://www.surpk.ru/> (дата обращения 01.09.2020).
2. Методическая (п. 3.5.), специальная литература и интернет - ресурсы в (п.3.6).

**Учебные занятия могут проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий** – реализация отдельных разделов, тем учебного плана с применением информационно-коммуникационных сетей при опосредованном взаимодействии с учащимися. Данные технологии применяются в случае болезни учащегося или для учащихся при консультировании по отдельным вопросам в соответствии с содержанием программы, а также при неблагоприятной социальной обстановкой в городе, стране по распоряжению вышестоящих органов управления образования. *Дистанционные технологии представлены в п.3.5 программы.*

#### **Кадровое обеспечение**

Дополнительную общеобразовательную программу «Юный кондитер» реализовывает Шубкина Лилия Владимировна, педагог дополнительного образования.

### **3.4. Аттестация учащихся. Оценочные материалы.**

#### **Виды контроля и аттестации:**

- входной контроль – в начале учебного года;
- текущий контроль – тематический контроль (по темам, разделам);
- итоговая аттестация – после завершения изучения содержания всей программы в конце учебного года.

#### **Формы контроля и аттестации**

**Входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с учащимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Вопросы для беседы в приложении 1.

**Текущий контроль** включает в себя наблюдение, беседа (устные опросы), выполнение практических заданий

Критерии оценивания в приложении 1.

**Наблюдение.** Процесс наблюдения педагог осуществляет в ходе учебного занятия за деятельностью учащихся при выполнении ими практической с целью выявления успехов и ошибок в деятельности учащихся, оказания им адресной помощи.

**Беседа.** Педагог ведёт беседу с учащимися исходя из изученного материала по теме занятия, по разделу. Вопросы определяются исходя из изученного теоретического материала, ошибок учащихся при создании творческой работы. Беседу педагог может использовать как форму контроля в следующих случаях:

- в первой части занятия, когда стоит задача повторить ранее пройденный материал;
- по ходу занятия, когда педагог видит, что учащийся допускает ошибки при выполнении практической, творческой работы;
- в конце учебного занятия, когда важно помочь учащемуся увидеть свою работу, почувствовать их выразительность и достоинства, понять слабости

**Итоговая аттестация** проводится в форме зачёта: теоретическая подготовка беседа, практическая подготовка осуществляется в форме игры-соревнования команд.

Оценочные материалы в приложении 1

**Критерии оценки планируемых результатов** в приложении 2

**Форма фиксации итоговой аттестации:** листы диагностики (приложение 2)

**Формы контроля при проведении занятий в дистанционном режиме**

- направление домашнего задания по электронной почте в соответствии с темой учебного плана;
- учащийся выполняет домашнее задание, делается видеозапись выполнения домашнего задания ребёнком и направляется педагогу;
- педагог анализирует деятельность учащегося по видеозаписи и определяет план дальнейшей работы, направляет анализ домашнего задания учащемуся и новое домашнее задание.

**3.5. Методические материалы.**

**Форма организации образовательной деятельности детей:** групповая

**Виды занятий:**

- занятие изучения теоретического материала – изучение нового материала;
- практические работы;
- лабораторные занятия.

**Занятие - изучение нового материала.**

1. Организационный момент. (Приветствие, сообщение темы и цели занятия).
2. Основная часть. (Изучение новой темы. Могут применяться такие методы обучения как рассказ, беседа, использование различных наглядных пособий).
3. Закрепление. Проверка степени усвоения материала в форме индивидуальной и фронтальной беседы по основным положениям прослушанного материала. Возможно проведение самостоятельной проверочной работы.

**Занятие - выполнение практической работы.**

1. Организационный момент. (Приветствие, сообщение темы и цели занятия).
2. Основная часть.
  - Повторение материала, необходимого для выполнения работы.
  - Рассмотрение порядка выполнения работы, разбор вопросов, вызывающих у учащихся затруднения.
  - Выполнение работы.
  - Формулировка вывода, сравнение его с поставленной целью работы.
3. Подведение итогов.

Образовательная деятельность основана на следующих принципах:

- принцип наглядности - обучение должно быть наглядным и включать в себя практический показ, закрепляющий теоретические сведения, показ наглядных пособий;
- принцип доступности - своевременное изучение программного материала, его соответствие возрастным особенностям и подготовленности учащихся.
- принцип систематичности - постепенная и последовательная подача нового материала - от простого к сложному

**Методы обучения:**

- объяснительно-иллюстративный: объяснение, беседа, анализ практических и лабораторных работ, рассказ;
- наглядный: демонстрация образцов кулинарных изделий, видеосюжеты;
- практический: практическая работа;

**Современные педагогические технологии:**

**Технология развивающего обучения** - это такое обучение, при котором главной целью является не приобретение знаний, умений и навыков, а создание условий для развития психологических особенностей: способностей, интересов, личностных качеств и отношений между людьми.



**Технология модульного обучения.** Организация учебного процесса, при котором учебная информация разделяется на модули. Совокупность нескольких модулей позволяет раскрывать содержание программы. В настоящей программе модули представлены.

**Групповые технологии** предполагают организацию совместных действий, коммуникацию, общение, взаимопонимание, взаимопомощь, взаимокоррекцию.

Можно выделить уровни коллективной деятельности в группе:

- одновременная работа со всей группой;
- работа в парах;
- групповая работа на принципах дифференциации.

Особенности групповой технологии заключаются в том, что учебная группа делится на подгруппы для решения и выполнения конкретных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого учащегося. Состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности.

Во время групповой работы педагог выполняет различные функции: контролирует, отвечает на вопросы, регулирует споры, оказывает помощь.

Обучения осуществляется путем общения в динамических группах, когда каждый учит каждого. Работа в парах сменного состава позволяет развивать у учащихся самостоятельность и коммуникативность.

#### **Дидактический материал:**

**Технологические карты в приложении 4.**

**Инструктаж по технике безопасности в приложении 5**

#### **Презентации**

1. Организация приготовления, оформления и подготовки
2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки
3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
4. Печенье золотистое
5. Бисквитный рулет
6. Национальные кондитерские изделия
7. Приготовление кремов
8. Торты

#### **Методические пособия**

**(на электронном носителе)**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -400 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов-н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2014. – 480 с.

#### **3.6.Список литературы**

**Для педагога**

**Данная литература находится в электронном виде**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -400 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов-н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
3. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом.- М.: Дашков и К, 2015. (ЭБС)
4. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2014. – 480 с.
5. Кузнецова С.Н. Изделия и украшение из шоколада. – М.: Кнорус, 2017.
6. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Академия, 2013.

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов. -М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.
8. Новикова, Л.П. 1000 рецептов старинной кухни. - М.: СП «Эллис Лак», 2016. – 352
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. - М.: Издательство «Дело и Сервис», 2016. – 1016 с.
10. Справочник по диетологии / под ред. А.А Покровского, М.А. Самсонова. - М.: Медицина, 2015. – 125 с.
11. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. - Ростов н/ Д.: Феникс, 2015. – 352 с.

#### **4. Иные компоненты**

Приложение 1. Оценочные материалы

Приложение 2. Критерии оценки планируемых результатов. Листы диагностики

Приложение 3.

Приложение 4. Календарно-тематический план