Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области

«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

(ГПОУ ТО «ТКПТС»)

|  |  |
| --- | --- |
| Программа обновлена и рассмотрена на заседании Педагогического советаПротокол от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. № \_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮДиректор ГПОУ ТО «ТКПТС»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.С. Курдюмов«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. |

Дополнительная общеразвивающая программа

«ШКОЛА ЮНОГО КОНДИТЕРА»

(рекомендована обучающимся 10-18 лет)

|  |
| --- |
| Направленность: социально-гуманитарнаяУровень образования: базовый Срок реализации: 8 месяцев |

Автор-разработчик:

 Ершова Вера Борисовна,

 руководитель МЦПК

Тула, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ  | 3 |
| 2 | СТРУКТУРА и содержание | 17 |
| 3 | условия реализации | 25 |
| 4 | Контроль и оценка результатов Освоения | 29 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
	1. 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.

Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому мастеру необходимы художественный вкус и творческий подход. Украшение изделий – важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение.

Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Привлечение детей 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.

Дополнительная общеразвивающая программа «Школа юного кондитера» даёт возможность обучающимся проявить себя в социально значимой собственной практической деятельности. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений, навыков и компетенций, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом. Практические занятия способствуют овладению навыками приготовления и оформления кондитерских изделий, развитию интереса и творческих способностей, технологического мышления и привитию трудолюбия.

Программа «Школа юного кондитера» разработана для школьников от 10 до 18 лет. Срок реализации программы - 8 месяцев. Программа предполагает изучение истории кондитерских изделий; требований к их хранению; санитарных требований при приготовлении изделий; технологии изготовления тортов, кремов, желе; способов их оформления; требований к хранению кондитерских изделий.

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

*Актуальность* программы«Школа юного кондитера»заключается в создании дляобучающихся 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.

Отличительной особенностьюданной общеобразовательной программы является то, что занятия проводятся с учетом индивидуальных возможностей, при этом обучающиеся учатся самостоятельно производить расчет сырья на заданное количество изделий, рассчитывают финансовые расходы на закупку продуктов, приобретая тем самым экономическую грамотность.

* 1. **Нормативные основания для создания дополнительной общеразвивающей программы**

Данная программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 24.06.1999 года № 120-ФЗ «Об основах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (в ред. от 04.06.2014 г.), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)», закона Тульской области от 30 сентября 20 13 года № 1989-ЗТО «Об образовании», соответствует нормам санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей СанПин 2.4.4. 3172-14.

Программа основана на первостепенных положениях Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Принципы реализации программы соответствуют Конвенции о правах ребенка, а также другим федеральным законам и иным нормативным актам Российской Федерации.

Направленность программы: социально-педагогическая.

Новизна дополнительной общеразвивающей программы предполагает новое решение проблем дополнительного образования, новые методики преподавания, новые педагогические технологии в проведении занятий, нововведения в формах диагностики и подведения итогов реализации программы.

Данная программа педагогически целесообразна, так как при ее реализации обучающиеся приобретают, в первую очередь, навыки работы руками.

*Цель* программы:

* Развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

*Задачи* программы:

*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 у обучающихся 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;
* Способствовать воспитанию у обучающихся: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности. Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, выставок, встреч с мастерами и специалистами, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опыта и мнения, а так же проведением бесед и диспутов.

Практическая часть представлена в виде занятий по изготовлению кондитерских изделий.

Формы организации познавательной деятельности: коллективная, групповая, в парах, индивидуальная.

Виды контроля: входящий, промежуточный, итоговый.

Формы контроля: анкетирование, тестирование, наблюдение, собеседование, качественная оценка изделий.

Ожидаемые результаты:

К концу обучения обучающиеся

*Должны знать:*

* кулинарную терминологию;
* способы расчёта веса торта,
* 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;
* безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами;
* основные правила санитарии.

*Должны 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.

Принципы реализации программы:

* принцип добровольности;
* принцип учёта возрастных особенностей детей;
* принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений;
* принцип опоры на интерес;
* принцип доступности (весь предлагаемый материал должен быть доступен пониманию ребёнка);
* принцип обратной связи;
* принцип ориентации на успех;
* принцип взаимоуважения;
* принцип индивидуально-личностной ориентации;
* принцип связи обучения с жизнью;
* принцип креативности (творчества) и коллективности;
* принцип научности.

**Формы реализации программы**

Форма реализации программы основана на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, использование соответствующих образовательных технологий.

**Способы проверки результативности программы:**

* анкетирование (педагогическая диагностика);
* самостоятельное приготовление блюд ( взаимоконтроль);
* конкурсы;
* устный опрос.

Дополнительная общеразвивающая программа «Школа юного кондитера» реализуется в очной форме. Занятия проводятся на базе ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса». В качестве основных форм обучения, предусматривается вовлечение обучающихся в процесс приготовления кондитерских изделий.

В ходе реализации дополнительной общеразвивающей программы «Школа юного кондитера» применяются различные образовательные технологии, в том числе электронное обучение.

**Уровень образования**: стартовый (вводный, ознакомительный).

**Сроки реализации**: 8 месяцев.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 4 учебных часа. (1 час = 45 минут, обязательный перерыв – 10 минут). Всего 72 часа.

 **Адресат программы:** дополнительная общеразвивающая программа «Школа юного кондитера» предназначена для обучающихся 10-18 лет образовательных организаций всех типов. Набор детей в объединении осуществляется в начале учебного года. В связи с тем, что занятия требуют индивидуального подхода, группы комплектуется из расчёта 10-12 человек.

**Текущий контроль успеваемости и формы оценки результативности обучающихся:**

Предусмотрено проведение анкетирования обучающихся, тематическое тестирование по итогам изучения разделов и тем программы, выполнение и защита практических работ, презентация обучающимися проведённых исследовательских работ, оценка знаний и умений в ходе выполнения работ.

В течение учебного года педагогом проводится мониторинг учебных достижений обучающихся.

Также формами образовательного процесса являются: практико– ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

Для определения усвоения изученного материала будут использоваться тесты, карточки задания, проверочные практические работы, собеседования, творческие задания, конкурсы.

**Развитие познавательных интересов**на уроках «Школы юного кондитера» осуществляется через:

• содержание обучения;

• стимулирование познавательного интереса многообразием приёмов занимательности (иллюстрацией, игрой, кроссвордами, задачами-шутками, занимательными упражнениями и т.д.);

• использование проблемно-поисковых методов работы.

**Особенности организации образовательного процесса.**

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы, при этом предполагается, что перед выполнением практической работы, обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Разделение учебного процесса на уроки разных типов в соответствии с ведущими целями не должно разрушать его непрерывности, а значит, необходимо обеспечить инвариантность технологии обучения. Поэтому организация уроков разных типов сохраняет деятельностный метод обучения и обеспечивается соответствующая система дидактических принципов.

**Формы организации образовательного процесса**.

Основная форма организации учебного процесса – урок. В планировании учебного материала, а также в зависимости от цели урока используются следующие типы и формы проведения уроков:

• индивидуальная (обучающимся даются самостоятельные задания с учётом их возможности);

• фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определённого технологического приёма);

• групповая (разделение на мини группы для выполнения определённой работы).

Организация и проведение учебного практического занятия включает следующие структурные элементы помимо основной части:

Инструктаж:

1. вводный – проводится перед началом практической работы;

2. текущий – проводится во время практической работы;

3. заключительный.

Динамические паузы у детей среднего школьного возраста.

Подведение итогов, анализ и оценка работы. Подведение итогов предусматривает рефлексию, коллективный анализ. Приведение в порядок рабочего места.

Обучение по программе кружка «Школа юного кондитера» предполагает широкое использование межпредметных связей:

• с алгеброй при проведении расчётных операций;

• с химией при изучении свойств продуктов и процессов тепловой обработки продуктов;

• с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы технологического пищевого оборудования;

• с историей при изучении товароведной характеристики продуктов и характеристики кондитерских изделий;

• с искусством при оформлении кондитерских изделий.

**Планируемые результаты**

В результате изучения программы «Школа юного кондитера» обучающиеся

*ознакомятся:*

• с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

• функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;

• товароведной характеристикой сырья, требованиями к качеству продуктов, упаковкой и сроками хранения;

• организацией кондитерского производства.

• физиологией питания, санитарией и гигиеной на предприятиях общественного питания;

• устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);

• методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

*овладеют:*

• основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности

• умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

• навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда;

• навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

• навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;

• умением и навыками подготовки кондитерского сырья к производству;

• умением и навыками изготавливать полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий;

• умением и навыками замеса теста и способов его разрыхления;

• умением и навыками изготовлять дрожжевое тесто и изделия из него;

• умением и навыками изготовлять бездрожжевое тесто и изделия из него;

• умением и навыками изготовлять отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки;

• умением и навыками приготовления пирожных;

• умением и навыками приготовления тортов;

• умением и навыками приготовления изделий пониженной калорийности;

• умением и навыками приготовления национальных кондитерских изделий;

• получат знания стандартизации и контроля качества продукции;

• получат знания организации труда кондитера на предприятии питания;

• получат знания охраны труда и противопожарных мероприятий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы, при этом предполагается, что перед выполнением практической работы обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

При изучении программы кружка «Юный кондитер» обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты освоения учащимися программы «Школа юного кондитера»**:

• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

• овладение элементами организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;

• развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;

• осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

• формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

• самооценка готовности к самостоятельной деятельности;

• развитие эстетической, творческой деятельности.

**Метапредметные результаты освоения учащимися программы «Школа юного кондитера»**.

• самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий;

• осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности;

• подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной, практической форме результатов своей деятельности;

• формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с педагогом дополнительного образования и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

• оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда.

Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Предметные результаты освоения учащимися программы «Школа юного кондитера»**.

• осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества;

• формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

• планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии;

• формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;

• овладение методами эстетического оформления изделий;

• опрятное содержание рабочей санитарной одежды.

**Требования к уровню подготовки обучающихся по программе «Школа юного кондитера»**

Обучающийся **научится**: подготовке кондитерского сырья к производству, изготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, замесу различных видов теста, изготовлению отделочных полуфабрикатов, приготовлению пирожных и тортов.

**Получит возможность научиться**: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, организовывать своё рациональное питание, применять различные способы обработки продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные изделия; сервировать стол, соблюдать этикет за столом.

1. **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

Учебно-тематический план

**дополнительной общеразвивающей программы**

«Школа юного кондитера»

(72 часа)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название разделов, тем | Количество часов | Форма оценки |
| теория | практика | всего  |
| **0.** | **Введение в общеобразовательную программу** | **4** | **-** | **4** |  |
| 0.1 | Знакомство с программой обучения, педагогическим составом и лабораториями. Техника безопасности | 4 | - | 4 | Анкетирование |
| **Модуль 1** | **Виды теста и его использования** | **14** | **42** | **56** |  |
| 1.1 | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.2. | Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.3 | Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него  | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных и Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.4 | Приготовление дрожжевых изделий во фритюре | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.5. | Правила приготовления начинок | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.6. | Отделочные полуфабрикаты | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.7. | Приготовление изделий из песочного теста и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.8. | Приготовление изделий из пряничного теста и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.9. | Приготовление изделий из бисквитного теста и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.10 | Приготовление изделий из белково-воздушного теста | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.11 | Приготовление изделий из слоёного теста и изделий из него | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.12 | Технология приготовления фирменных тортов | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.13 | Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 1.14 | Производство и формование шоколада | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| **Модуль 2** | **Украшение кондитерских изделий** | **2** | **6** | **8** |  |
| 2.1.  | Украшение тортов. Оформление кондитерских изделий | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
| 2.2. | Приготовление праздничного торта. Подготовка к выполнению конкурсного изделия | 1 | 3 | 4 | Качественная оценка приготовленных изделий |
|  | **Заключительное (итоговое) занятие** | **-** | 4 | 4 | Творческий отчет, презентация проделанной работы, демонстрация приготовленного кондитерского изделия |
|  | **ИТОГО:** | **20** | **52** | **72** |  |

Содержание дополнительной общеразвивающей программы

«Школа юного кондитера» (72 часа)

1. **Введение в образовательную программу**

**Занятие 1. Знакомство с программой обучения, педагогическим составом (4 часа: теория 4 часа)**

**Теория:** Регистрация обучающихся и комплектование группы.Вводный инструктаж по охране труда.Экскурсия по учебному корпусу.Ознакомление справилами поведения в коллективе. Озвучивание целей и задач программы «Школа юного кондитера». Знакомство с группой. Проведение игры «Расскажи мне о себе». История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире. Понятие о санитарии и гигиене.

**Модуль 1. Виды теста и его использование (56 часов: теория 14 часа, практика 42 часа)**

**Занятие 2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом** **и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.

Овладение навыками замеса теста, определение готовности вымешенного теста, брожение, обминка, формовка изделий.

Приготовление пирожков с различными фаршами и начинками, соблюдение веса, формовка, расстойка, выпечка.

Приготовление ватрушки с соблюдением веса, формовка, расстойка, выпечка, требование к качеству.

Приготовление кулебяки, формовка, оформление внешнего вида изделия, особенности выпечки крупных изделий, требование к качеству.

Приготовление пирога «Московского», его особенности, формовка, оформление изделия, выпечка.

Органолептическая оценка качества приготовленных изделий, сроки хранения, условия реализации.

**Практика:** Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него

**Занятие 3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Приготовление дрожжевого теста опарным способом, его отличительные особенности, овладение навыками замеса опары, определение жидкого теста, признаки выбродившей опары. Определение замеса дрожжевого опарного теста, брожение, облипка, формовка, выпечка изделий.

Приготовление плюшки «Московской», соблюдение веса, формовка, раскатка, выпечка.

Приготовление булочки с маком: формовка в рулет, нарезка на порции, выпечка, глазирование.

Приготовление булочки ванильной: формовка различными формами и украшениями, выпечка.

**Практика:** Приготовление плюшки «Московской». Приготовление булочки с маком. Приготовление булочки ванильной

**Занятие 4.** **Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практика)**

**Теория:** Приготовление дрожжевого слоёного теста, его отличительные особенности. Овладение навыками замеса, раскатки, подготовка масла, соблюдение температурного режима, слоенья.

Приготовление булочки: слойка плетеная, слойка с повидлом, формование, нарезка, выпекание.

**Практика:** Приготовление слойки плетеная, слойки с повидлом.

**Занятие 5. Приготовление дрожжевых изделий во фритюре (4 часа: 1 час теория, 3 часа практика)**

**Теория:** Ознакомление обучающихся с правилами жарки изделий во фритюре. Особенности приготовления фритюра, техника безопасности. Овладение навыков по приготовлению жареных пирожков и пончиков «Московских». Оценка качества приготовленных изделий.

**Практика:** Приготовление дрожжевых изделий во фритюре

**Занятие 6. Правила приготовления начинок (4 часа: 1 час теория, 3 часа практика)**

**Теория:** Начинки для пирогов и пирожков. Сладкие классические начинки. Фруктово-ягодные и желейные начинки. Ликерные и медовые начинки. Помадные и молочные начинки. Сбивные и марципановые начинки. Ореховые начинки и начинки из злаковых культур.

**Практика:** Приготовление различного рода начинок.

**Занятие 7. Отделочные полуфабрикаты (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**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.

**Занятие 8. Приготовление изделий из песочного теста и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практика)**

**Теория:** Виды песочного теста.Продукты,входящие в состав песочного теста,ихсоотношение. Технология приготовления песочного теста. Правила формования и выпекания песочного теста с соблюдением температурного режима.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 иоформление изделия.

**Занятие 9. Приготовление изделий из пряничного теста и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практика)**

**Теория:** Виды пряничного теста:сдобное,сладкое,несладкое.Способы разрыхленияпряничного 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.

**Занятие 10. Приготовление изделий из бисквитного теста и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**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.

**Занятие 11. Приготовление изделий из белково-воздушного теста (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Виды белково-воздушного теста.Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат.

**Практика:** Приготовление белково-воздушного теста.Приготовление, выпечка и оформление изделия.

**Занятие 12. Приготовление изделий из слоёного теста и изделий из него (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

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

**Практика:** Подготовка продуктов.Приготовление слоёноготеста. Выпечка и оформление изделия.

**Занятие 13. Технология приготовления фирменных тортов (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Ингредиенты, входящие в состав торта. Расчет затрат на приобретение продуктов. Технология приготовления теста для торта. Последовательность технологических операций.

**Практика:** Организация рабочих мест.Подготовка продуктов.Приготовление теста.Выпечка и оформление изделия.

**Занятие 14. Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Производство и консервирование фруктово-ягодного пюре. Приготовление подварок и припасов. Рецепты джемов и конфитюров. Необычные и оригинальные виды варений. Рецепты классического мармелада.

**Практика:** Приготовление пюре, джемов, варенья, конфитюра и мармелада

**Занятие 15. Производство и формование шоколада (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Этапы приготовления шоколадных масс. Физико-химические свойства шоколадных масс. Выработка шоколадных изделий: шоколадные батончики, фигуры и конфеты. Формование плиточного, фигурного и пористого шоколада, шоколада с начинкой. Методы формования конфетных корпусов.

**Практика:** Производство и формование шоколада.

**Модуль 2. Украшение кондитерских изделий (8 часов: 2 часа теории, 6 часов практики)**

**Занятие 16. Украшение тортов. Оформление кондитерских изделий (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Выбор изделия,расчет себестоимости.Правила подготовки рабочего места и сырья кпроизводству кондитерского изделия. Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка к мастер-классу. Украшения из орехов. Украшения из карамели, сахара и помады. Украшения из шоколада и крема. Украшения из посыпок, фруктов и желе. Украшения кондитерским гелем и цукатами.

**Практика**:Изготовление деталей для украшения торта. Оформление кондитерских изделий.

**Занятие 17. Приготовление праздничного торта. Подготовка к выполнению конкурсного изделия (4 часа: 1 час теория, 3 часа практики)**

**Теория:** Выбор праздничного торта.Расчет затрат на приобретение продуктов.Подготовка работ к выставке.

**Практика**:Выпечка и оформление торта. Подготовка и оформление выставочных изделий.Оформление выставки-конкурса.

**Заключительное (итоговое) занятие (4 часа)**

Подведение итогов. Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация кондитерских изделий с обсуждением.

Подведение итогов работы за год. Награждение лучших обучающихся.

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Требования к организации образовательного процесса**

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (лаборатории по приготовлению пищи).

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий - социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится под руководством преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения.

 Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению обучающиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация общеобразовательной программы требует наличия учебного кулинарного цеха (лаборатории).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

 1. Технологическое оборудование и оснастка:

* электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
* тепловое оборудование (печь конвекционная UNOXXFT193, 800x770x509; плита индукционная Gastrorag (185), TZ ВТ-350В электрическая четырехкомфорочная; пароконвектомат; микроволновая печь, мощность 0,7кВт),
* холодильное оборудование (холодильный шкаф 60x66x185);
* наборы шаблонов, производственного инвентаря (весы настольные электронные CAS SW-5W; планетарный миксер KitchenAid; стол производственный 1800x600x850; стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая); стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800; смеситель холодной и горячей воды), инструментов, приспособлений;
* комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационные технологии профессиональной деятельности:

* компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения;
* комплект учебно-методической документации;
* презентации;
* мультимедийные презентации;
* видеофильмы;
* электронные пособия.

 3. Автоматизированное проектирование технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Мастерство; Высшая школа, 2016

Дополнительная литература

4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2017.

5. Галданов В. Чудеса выпечки. Издательство «Вече», 2016

6. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2016.

7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2017.

8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2016

9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – М.: Пищевая промышленность, 2018

10. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

Интернет-ресурсы

11.

[https://www.youtube.com/user/azbukakonditera - Азбука кондитерского искусства](https://www.youtube.com/user/azbukakonditera%20-%20%D0%90%D0%B7%D0%B1%D1%83%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B8%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%81%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B012)

[12](https://www.youtube.com/user/azbukakonditera%20-%20%D0%90%D0%B7%D0%B1%D1%83%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B8%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%81%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B012). <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya> - рецепты мучных и кондитерских изделий

13. <http://gurmanika.com/vypechka-i-konditerskie-izdeliya> - рецепты мучных и кондитерских изделий

14. <http://www.cook-note.ru/taxonomy/term> - рецепты мучных и кондитерских изделий

15.https://hlebopechka.ru – кондитерские рецепты

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

*Требования к квалификации педагогических кадров*, обеспечивающих обучение: наличие высшего профессионального образования, преподаватели дисциплин технологического профиля.

 Требования к квалификации мастеров, обеспечивающих обучение: наличие среднего профессионального или высшего образования и квалификационного разряда по рабочей профессии «кондитер».

* 1. **Методическое обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль | **Форма проведения занятия** |  **Дидактические средства обучения** |
| **Учебно-методическая литература, методические пособия** | **Наглядные пособия** | **ИКТ, ТСО** |
| **Введение в образовательную программу** | Беседа, обсуждение, инструктаж, анкетирование  | Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 | Раздаточные материалы, карточки  | Компьютер, интерактивная доска |
| **Виды теста и его использование** | Устные опросы тесты,беседы, практические работы | Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 | Раздаточные материалы, технологические карты | Компьютер,кондитерское оборудование |
| **Украшение кондитерских изделий** | Устные опросы тесты,беседы, практические работы | Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 | Раздаточные материалы, технологические карты | Компьютер,кондитерское оборудование |

1. **СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕРКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ**

Формы аттестации учащихся – *промежуточная и итоговая аттестация*.

1.Промежуточная аттестация обучающихся проводится 2 раза:

* в I полугодии – декабрь,
* во II полугодии – май.

2.Итоговая аттестация проводится по окончании курса обучения по дополнительной образовательной программе.

Для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся создаётся аттестационная комиссия, состав которой утверждается Приказом директора.

Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации:

*тестирование, контрольный урок, зачёт, итоговое занятие*.

Содержание промежуточной или итоговой аттестации определяется педагогом на основании содержания образовательной программы и в соответствии с её прогнозируемыми результатами.

*Итоговая аттестация проводится в виде экзамена, обучающимся выдаются сертификаты об окончании курса обучения по дополнительной образовательной программе*.

**Оценочные материалы**.

**Контроль**– единая система проверочной деятельности, которая протекает при руководящей роли педагога, носит совместный характер, объединяя преподавателей и учащихся и направлена на оценку результатов учебного процесса. С помощью контроля можно оценить:

- динамику усвоения учебного материала;

- действительный уровень владения системой знаний, умений и навыков;

- на основе их анализа вносить соответствующие коррективы в организацию учебного процесса.

**Основные компоненты контрольно-оценочной деятельности**.

• выделение тем, разделов, выступающих в роли понятий индикаторов;

• операционализация понятий путём формирования вопросов, заданий;

• создание модели желаемых результатов контроля;

• проведение контрольных мероприятий;

• сличение модели и реальных ответов учащихся;

• формирование оценочных суждений и принятие решений.

Применяются следующие **виды контроля**.

***Входной***. Данный вид контроля позволяет определить исходный уровень знаний и умений учеников, чтобы использовать его как фундамент, ориентироваться на допустимую сложность учебного материала. На основании данных предварительного контроля педагог вносит коррективы в календарно-тематический план.

***Текущий***. Его задача – регулярное управление учебной деятельностью и её корректировка. Он позволяет получать непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Задачами данного контроля является стимуляция регулярной и целенаправленной самостоятельной работы учеников.

***Периодический (рубежный)***. Позволяет определить качество изучения учеником учебного материала по разделам и темам дисциплины. Данный контроль позволяет проверить прочность усвоения полученных знаний и приобретённых умений, так как он проводится через продолжительный период времени.

***Итоговый***. Направлен на проверку конечных результатов обучения, выявление степени овладения учениками системой знаний, умений и навыков дисциплины, модуля.

**Проверка знаний**учащихся осуществляется путём устного опроса, текущих контрольных работ и итогового экзамена.

**Проверка умений и навыков** обучающихся проводится в виде практических уроков и итогового квалификационного экзамена.

**При устной проверке**

**Оценка «5» ставится, если учащийся**:

• полностью усвоил учебный материал;

• умеет изложить учебный материал своими словами;

• самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4» ставится, если учащийся**:

• в основномусвоил учебный материал;

• допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

• подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3» ставится, если учащийся**:

• не усвоил существенную часть учебного материала;

• допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

• затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

• слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «2» ставится, если учащийся**:

• почти не усвоил учебный материал;

• не может изложить учебный материал своими словами;

• не может подтвердить ответ конкретными примерами;

• не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1» ставится, если учащийся**:

• полностью не усвоил учебный материал.

**При выполнении практических работ**.

**Оценка «5» ставится, если учащийся**:

• творчески планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• правильно и аккуратно выполняет задания;

•умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, оборудованием, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «4» ставится, если учащийся**:

•правильно планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

•умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, оборудованием, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «3» ставится, если учащийся**:

• допускает ошибки при планировании выполнения работ;

• не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

• затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «2» ставится, если учащийся**:

• не может правильно спланировать выполнение работы;

• не может использовать знаний программного материала;

• допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

• не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «1» ставится, если учащийся**:

• не может спланировать выполнение работы;

• не может использовать знаний программного материала;

• отказывается выполнять задания.

**Методические материалы.**

• Поурочные папки-копилки;

• Инструкционно-технологические карты;

• Информационный банк сообщений об истории происхождения изделий;

• Конспекты занятий;

• Фототека занятий и мероприятий кружка;

• Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Способы и формы проверки результатов дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

1. **Введение в образовательную программу:** анкетирование, тестирование

**Модуль 1. Виды теста и его использование:** тестирование, качественная оценка приготовленных кондитерских изделий

**Модуль 2. Украшение кондитерских изделий:** тестирование, качественная оценка приготовленных кондитерских изделий

**Заключительное (итоговое) занятие:** Творческий отчет, презентация проделанной работы, демонстрация приготовленного кондитерского изделия

**Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Назначение/краткое описание функционала оборудования |
| 1 | Учебное (обязательное) оборудование |
| 1.1 | Учебные пособия, тестовые задания по темам | Предназначены для изучения теоретических основ технологии кондитерского производства |
| 1.2 | Таблицы, схемы, диаграммы | Предназначены для наглядного изучения технологии кондитерского производства |
| 1.3. | Технологическое оборудование | Предназначено для изготовления кондитерских изделий |
| 2 | Компьютерное оборудование |
| 2.1 | Ноутбук | Использование возможностей ИКТ-технологий, работа в кабинете |

**3. Учебно-календарный график**

**Учебно-календарный график**

**дополнительной общеразвивающей программы**

**«Школа юного кондитера»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль**  **/ месяц** | Октябрь  | Ноябрь  | Декабрь  | Январь  | Февраль  | Март  | Апрель  | Май  |
| **0** | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Модуль 1** | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |
| **Модуль 2** |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |
| **Заключительное занятие** |  |  |  |  |  |  |  | 4 |