

департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования –
Дом детства и юношества

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
Методическим советом
Протокол № 12 от 25.06.2025 г.



ПроДесерт
Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

Срок реализации программы 1 год
Возраст обучающихся 9-13 лет

Разработчики:
Шестак Елена
Валентиновна
педагог дополнительного
образования

г. Екатеринбург, 2025 год

Содержание

	С
1.Комплекс основных характеристик программы.....	3
1.1.Пояснительная записка.....	3
1.2. Цель и задачи программы.....	7
1.3.Содержание программы.....	8
1.4.Планируемые результаты и способы их определения	17
2.Организационно – педагогические условия.....	18
2.1.Календарный учебный график.....	18
2.2. Условия реализации программы.....	20
2.3.Формы аттестации	22
Список литературы.....	23
Приложения	25

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Сладкое всегда доставляет удовольствие не только детям, но и взрослым. Кондитерских изделий очень много, но создать настоящий шедевр, который станет «изюминкой» праздника, под силу только профессионалу. Главной особенностью профессии кондитера является то, что большая часть работы выполняется вручную, поэтому кондитер должен обладать развитой мелкой моторикой рук. Кроме того, настоящему мастеру не обойтись без таких качеств, как художественный вкус, фантазия и творческий подход – только тогда он может создавать истинные шедевры кулинарии. Кондитер – востребованная, актуальная, творческая специальность.

Каждому, кто хочет овладеть мастерством создания вкусных и красивых пирожных и тортов, нужно знать о профессии кондитера. Начало такому знакомству - на занятиях по программе «ПроДесерт» в Доме детства и юношества Екатеринбурга.

Программа «ПроДесерт» (далее – программа) ***социально-гуманитарной направленности***. Программа не только даёт начальные знания в области основ технологии кондитерского производства, но и навыки приготовления классических кондитерских изделий из теста известных всему миру, а также модных в настоящее время. Кроме того, способствует раннему профессиональному самоопределению детей и подростков.

Программа «ПроДесерт» актуальна, так как:

1) разработана в соответствии со следующими нормативными правовыми актами и государственными программными документами, а также локальными нормативными актами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (далее – Закон об образовании).

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (Принято Правительством РФ 31.03.2022 №678-р).
- Стратегия воспитания в РФ до 2025 года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (вступает в силу с 1 марта 2023 года);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) Минобрнауки России от 18 ноября 2015 №09-3242;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Требования к дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам для включения в систему персонифицированного финансирования дополнительного образования Свердловской области, Приказ ГАНОУ СО «Дворец молодежи» № 136-д от 26.02.2021
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №219-д от 04.03.2022 «О внесении изменений в

методические рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных программ в образовательных организациях», утвержденных приказом ГАНОУ СО «Дворец молодежи» от 01.11.2021 №934-д4;

- Устав МАУ ДО – ДДиЮ;
- Программа развития МАУ ДО – ДДиЮ на 2025 – 2029 гг.

2) актуальна, так как отвечает региональным социально-экономическим потребностям и особенностям образовательного пространства Екатеринбурга, способствуя решению проблемы обеспечения каждому ребенку возможности максимально полного раскрытия его творческого потенциала;

3) отвечает потребностям родителей в доступном, бесплатном, профессионально организованном и содержательном досуге, в творческом и личностном развитии детей и ранней профориентации, **отвечает потребностям подростков,** так как самостоятельное изготовление десертов и сладких блюд очень привлекает ребят, они с радостью приходят на занятия и включаются в творческий процесс приготовления кондитерских изделий, чтобы потом угостить друзей и близких.

Программа модифицированная, составлена на основе программы Е.В. Фоминой «Юный кулинар.20», Кемерово, 2020 г. и авторских разработок. **Отличительной особенностью** программы **«ПроДесерт»** является специализация на кондитерском мастерстве, на технологиях приготовления десертов и изделий из теста. Предложенный учебный материал знакомит обучающихся с такими профессиями, как кондитер, пекарь, шоколадье. При освоении программы обучающиеся не только изучают рецептуры, технологические карты или схемы приготовления кондитерских изделий, но и приготавливают полуфабрикаты, изделия и оформляют их.

Педагогическая целесообразность программы заключается в практико-ориентированном обучении и профильной ориентации детей. Практическая значимость программы позволит применять им полученные

знания кондитерского искусства в быту и обыденной жизни, поможет в выборе будущей профессии, окажет благоприятное воздействие на формирование их нравственных качеств, развитие навыков культурно-этического поведения в обществе.

В основу программы положены следующие **дидактические принципы обучения и воспитания**: принцип адаптивности; принцип научности; принцип творческого развития; принцип научности; принцип психологической комфортности; принцип успешности; принцип доступности; принцип индивидуального подхода

Адресат программы – дети 9 – 13 лет, успешно освоившие программу стартового уровня «Кулинария». На программу зачисляются обучающиеся, не имеющие медицинских противопоказаний. **Характеристика возрастной категории**: возраст этот знаменуется бурным развитием и перестройкой социальной активности ребенка, складываются, оформляются устойчивые формы поведения, черты характера и способы эмоционального реагирования, которые в дальнейшем во многом определяют жизнь взрослого человека, его физическое и психологическое здоровье, общественную и личную зрелость. Вот почему так велика роль социального окружения в обеспечении условий, не затрудняющих, а, напротив, способствующих здоровому развитию личности подростка. Это пора достижений, стремительного наращивания знаний, умений, становления нравственности и открытия «Я», обретения новой социальной позиции. Ребёнок стремится активно проявлять свои возможности и способности, жаждет одобрения от сверстников и от взрослых. Социальное самоопределение и поиск себя неразрывно связаны с формированием мировоззрения. В этой связи занятия актуальной, социально значимой деятельностью, в данном случае, кулинарией, содействуют успешной социальной адаптации и создают ситуацию успеха для ребёнка.

Режим занятий – 2 раза в неделю по 2 академических часа (45 мин) с обязательным перерывом 10 минут между учебными занятиями. Общее количество часов в неделю – 4. Количество детей в группе – до 15 человек.

Срок освоения программы - 1 год – 36 недель.

Объем программы – 144 часа (в период с 15 сентября по 31 мая).

Особенности организации образовательного процесса – традиционная линейная последовательность обучения в течение одного года.

Формы реализации образовательной программы: форма обучения – очная.

Перечень форм организации занятий – групповая, обучение в малых группах.

Перечень видов занятий: практические занятия, мастер-классы, беседы, викторины, экскурсии.

Перечень форм подведения итогов реализации общеразвивающей программы: открытые занятия, итоговое зачетное занятие.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы - обучение основам специальных знаний и навыков, необходимых в практической деятельности кулинара-кондитера.

Задачи программы:

Обучающие:

- Обучать особенностям приготовления сладких блюд и кондитерских изделий;
- Обучать правилам поведения на кухне при работе с оборудованием, продуктами;
- Дать представление об особенностях сочетания продуктов;

•Развивающие:

- Развивать мотивацию к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с окружающими людьми;
- Развивать навыки работы с необходимой информацией;
- Способствовать формированию потребности применять полученные знания основ кондитерского искусства в быту и обыденной жизни

- Содействовать развитию критическое мышление, умению понимать причины успешности/неуспешности учебной и творческой деятельности
- **Воспитательные:**
 - Воспитывать стремление к творческому труду, работе на результат;
 - Содействовать воспитанию потребности к саморазвитию и самореализации в направлениях кондитерского искусства;
 - Содействовать самовоспитанию, становлению самодисциплины.

1.3. Содержание программы

Учебный (тематический) план

№ п/п	Тема	Обще е кол- во часов	в том числе		Формы аттестации и контроля
			теория	практик а	
1	Введение в образовательную программу	2	1	1	Отметка в тетради по технике безопасности. Тест.
2	«Сладкие блюда»	34	10	24	
2.1.	Мусс клюквенный	2	1	1	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.2.	Мусс шоколадный	2	1	1	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.3.	Крем ванильный	2	1	1	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.4.	Десерт «Капучино»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.5.	Десерт «Тирамису»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос

2.6.	Муссовые пирожные. Шоколадное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.7.	Муссовые пирожные. Фруктовое	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.8.	Муссовые пирожные. Сливочное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.9.	Мороженое	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.10.	Клубничный самбук	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3	«Бисквитное тесто»	20	5	15	
3.1	Бисквитное пирожное «Сказка»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.2	Бисквитный рулет. Масл крем.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.3	Пирожное «Зебра»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.4	Пирожное «Буше»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.5	Пти-фуры. Викторина	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, ответы на вопросы викторины
4	Песочное тесто	28	7	21	
4.1	Печенье. Айсинг	4	1	3	Наблюдение, практическая

					работа, опрос
4.2	Кольцо песочное с орехами	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
4.3	Корзинка с кремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
4.4	Пирожное песочное с повидлом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
4.5	Курабье Бакинское	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
4.6	Фигурное печенье. Айсинг	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
4.7	Пирог из песочного теста. Викторина	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, ответы на вопросы викторины
5	Кондитерские изделия	36	9	27	
5.1	Блинный торт.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.2	Торт «Графские развалины»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.3	Пирожное «Медовик»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.4	Торт «Птичье молоко»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.5	Торт «Рафаэлло»	4	1	3	Наблюдение, практическая

					работа, опрос
5.6	Морковное пирожное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.7	Шарлотка	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.8	Пирожное «Павлова»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.9	Торт «Наполеон». Викторина	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, ответы на вопросы викторины
6	Заварное тесто	12	3	9	
6.1	Профитроли с заварным кремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.2	Эклеры с белковым кремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.3	Кольцо заварное с творожным кремом. Викторина	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7	Культурно-воспитательная деятельность	12	2	10	беседа
	Всего:	144	36	108	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение в образовательную программу

Теория: Рассказ о программе, планы на учебный год. Техника безопасности.

Практика: Знакомство с кондитерским инвентарем и оборудованием. Работа на холостом ходу с оборудованием. Тестирование по технике безопасности.

Раздел 2. Сладкие блюда

Тема 2.1 Мусс клюквенный

Теория: Особенности технологии приготовления. Сообщение информации о муссах.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление мусса клюквенного.

Тема 2.2 Мусс шоколадный.

Теория: Особенности технологии приготовления. Сообщение информации о шоколадных муссах.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление мусса шоколадного.

Тема 2.3 Крем ванильный.

Теория: Особенности технологии приготовления.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление крема ванильного.

Тема 2.4 Десерт «Капучино»

Теория: Технология приготовления. Просмотр мастер – класса.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление десерта «Капучино».

Тема 2.5 Десерт «Тирамису»

Теория: технология приготовления. Просмотр мастер – класса.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление десерта «Тирамису».

Тема 2.6 Муссовые пирожные. Шоколадное

Теория: Технология приготовления и оформления. Ассортимент муссовых пирожных.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление муссовых шоколадных пирожных.

Тема 2.7 Муссовые пирожные. Фруктовое

Теория: Технология приготовления и оформления. Ассортимент муссовых фруктовых пирожных.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление муссовых фруктовых пирожных.

Тема 2.8 Муссовые пирожные. Сливочное

Теория: Технология приготовления и оформления. Ассортимент муссовых сливочных пирожных.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление муссовых сливочных пирожных.

Тема 2.9 Мороженое

Теория: Изучение технологии приготовления и оформления. Ассортимент мороженого.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление мороженого.

Тема 2.10 Клубничный самбук

Теория: Изучение технологии приготовления и оформления. Ассортимент самбуков.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление клубничного самбука.

Раздел 3. Бисквитное тесто.

Тема 3.1 Бисквитное пирожное «Сказка»

Теория: Изучение технологии приготовления и оформления бисквитного пирожного.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление бисквитного пирожного «Сказка».

Тема 3.2 Бисквитный рулет. Масляный крем

Теория: Изучение технологии приготовления масляного крема.
Изучение ассортимента бисквитных рулетов.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление бисквитного рулета и масляного крема.

Тема 3.3 Пирожное «Зебра».

Теория: Изучение технологии приготовления пирожного «Зебра».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление пирожного «Зебра».

Тема 3.4 Пирожное «Буше»

Теория: Изучение технологии приготовления пирожного «Буше».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление пирожного «Буше».

Тема 3.5 Птифуры

Теория: Изучение ассортимента птифур. Изучение технологии приготовления птифур.

Практика: Приготовление птифур. Заполнение технологических карт.
Викторина знаний по пройденному материалу.

Раздел 4. Песочное тесто.

Тема 4.1 «Печенье. Айсинг»

Теория: Изучение приготовления песочного теста и изделий из него.
Особенности приготовления айсинга.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление песочного печенья и покрытие его айсингом.

Тема 4.2 Кольцо песочное с орехами

Теория: Изучение приготовления песочного теста и изделий из него.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление кольца песочного с орехами.

Тема 4.3 Корзиночка с кремом

Теория: Изучение особенностей приготовления корзиночки с кремом.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление корзиночки и крема.

Тема 4.4 Песочное пирожное с повидлом

Теория: Изучение приготовления пирожного песочного с повидлом.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление песочного пирожного с повидлом.

Тема 4.5 «Курабье Бакинское»

Теория: История Курабье. Особенности приготовления.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление «Курабье Бакинское».

Тема 4.6 Фигурное печенье. Айсинг

Теория: Повторение материала. Самостоятельная подготовка к практике.

Практика: Самостоятельное приготовление фигурного теста и айсинга. Оформление печенья.

Тема 4.7 Пирог из песочного теста. Викторина

Теория: Повторение материала. Просмотр мастер – класса по приготовлению пирога из песочного теста.

Практика: Приготовление пирога из песочного теста. Заполнение технологических карт. Викторина знаний.

Раздел 5. Кондитерские изделия

Тема 5.1 Блинный торт

Теория: Изучение технологии приготовления торта блинного.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление торта блинного.

Тема 5.2 Торт «Графские развалины»

Теория: Изучение технологии приготовления торта «Графские развалины».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовления торта «Графские развалины».

Тема 5.3 Пирожное «Медовик»

Теория: Изучение особенностей приготовления пирожного «Медовик».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление пирожного «Медовик».

Тема 5.4 Торт «Птичье молоко»

Теория: Изучение особенностей приготовления торта «Птичье молоко».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление торта «Птичье молоко».

Тема 5.5 Торт «Рафаэлло»

Теория: Изучение особенностей приготовления торта «Рафаэлло».

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление торта «Рафаэлло».

Тема 5.6 Морковное пирожное

Теория: Просмотр мастер – класса. Особенности приготовления морковного пирожного.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление морковного пирожного.

Тема 5.7 Шарлотка. Манник

Теория: особенности приготовления шарлотки. Особенности приготовления манника.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление шарлотки, манника.

Тема 5.8 Пирожное «Павлова»

Теория: История происхождения пирожного «Павлова». Особенности приготовления.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление пирожного «Павлова».

Тема 5.9 Торт «Наполеон»

Теория: Особенности приготовления торта «Наполеон».

Практика: Приготовление торта «Наполеон». Заполнение технологических карт. Викторина.

Раздел 6. Заварное тесто

Тема 6.1 Профитроли с заварным кремом

Теория: Изучение особенностей приготовления заварного теста и заварного крема.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление профитролей с заварным кремом.

Тема 6.2 Эклеры с белковым кремом

Теория: Изучение особенностей приготовления эклеров с белковым кремом.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление эклеров с заварным кремом.

Тема 6.3 Кольцо заварное с творожным кремом

Теория: Изучение особенностей приготовления кольца заварного. Технология приготовления творожного крема.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление кольца заварного с творожным кремом. Итоговая викторина знаний.

Раздел 7. Культурно-воспитательная деятельность

Теория: Из истории развития кондитерского искусства. Классические произведения кондитерского искусства. О профессии кондитера. Актуальность, востребованность.

Практика: просмотр и обсуждение видео материалов по теме кондитерского мастерства. Посещение мастер-классов профессионалов. Экскурсии на предприятия общественного питания, в специальные учебные заведения по профилю. Приготовление десерта и торта по выбору детей для чаепития с родителями.

1.4.Планируемые результаты и способы их определения

Личностные:

- сформирована мотивация к творческому труду, работе на результат;
- сформировано стремление к расширению кругозора в направлениях кондитерского искусства;
- готов и способен к саморазвитию, к самосовершенствованию в кулинарии и кондитерском искусстве;

Метапредметные:

- умеет работать с необходимой информацией, самостоятельно искать необходимую рецептуру, тематические мастер-классы, кулинарные программы;
- сформирована потребность применять полученные знания основ кондитерского искусства в быту и обыденной жизни;
- сформированы навыки работы в команде, навыки сотрудничества;
- сформированы умения понимать причины успешности/неуспешности учебной и творческой деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуации неуспеха.

Предметные:

Умеет:

- пользоваться кухонным инвентарем и оборудованием;
- пользоваться технологическими картами, умеет заполнять их;
- готовить и сервировать изученные в ходе реализации программы сладкие блюда и кондитерские изделия.
- Сочетать продукты для бучать правилам поведения на кухне при работе с оборудованием, продуктами;

Инструментарий мониторинга уровня развития личностных и специальных предметных компетенций (входящий, итоговый) – в Приложении 1,2.

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Календарный учебный график на 2023-2024 уч.год

№ п/п	Основные характеристики образовательного процесса	
1	Количество учебных недель	36
2	Количество учебных дней	72
3	Количество часов в неделю	4
4	Количество часов	144
5	Начало занятий	15 сентября
6	Выходные дни	31.12 – 09.01
7	Каникулы	Образовательная деятельность в ДДиЮ осуществляется и в период осенних и весенних школьных каникул
8	Окончание учебного года	31 мая

2.2. Условия реализации программы

Для реализации программы необходимо наличие **материально-технической базы.**

Инвентарь и оборудование:

- Скатерти -4, салфетки -15;
- Столовая посуда, приборы -2 комплекта;
- Столы -6, стулья -15;
- Телевизор -1,
- Компьютер для демонстрации материала-1.
- Планетарный миксер-1
- Электрические плиты-2
- Духовые шкафы-2
- Мойки для посуды-2
- Производственные столы-3
- Разделочные доски, ножи-10
- Микроволновая печь-1
- Холодильник-2

- Морозильная камера-1
- Блендер-1
- Кухонный комбайн-1
- Электрический чайник-1
- Мясорубка
- Кастрюли и кухонные принадлежности-10.

Кадровое обеспечение:

Программа реализуется двумя педагогами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподавания, т.к. практическая работа осуществляется в подгруппах. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Методическое обеспечение

Словесный метод используется при беседе, рассказе, объяснении;

Наглядный метод используется при показе приёмов работы и сервировки, презентаций, видеоматериалов;

Практический – это поэтапный процесс приготовления изделия, отработка действий, органолептическая практика.

Проблемный метод – для развития критического мышления и самостоятельного поиска оптимального варианта деятельности

Технология личностно-ориентированного обучения – является базовой для всей программы. Организация воспитательного процесса на основе глубокого уважения к личности ребёнка с учётом особенностей его индивидуального развития. Отношение к обучающемуся как к сознательному, полноправному и ответственному участнику образовательного процесса.

Технология «создания ситуации успеха» – моделирование определенной ситуации, в ходе которой дается возможность достичь значительных

результатов как для отдельного ребёнка, так и для всего коллектива; формирование стойкости в борьбе с трудностями.

Игровая технология – объединяет достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных дидактических игр. Их основная цель – обеспечение личностно-деятельного характера усвоения знаний, умений, навыков.

Информационные технологии – применяются для визуального отслеживания результатов деятельности обучающихся, иллюстрирования теоретического материала, визуального показа мероприятий, связанных с воспитательной работой, изучением опыта родственных организаций. Важным условием для получения результатов **является применение электронного обучения**. Педагоги используют электронные материалы: видеоматериалы с записью мастер-классов, образцов сервировки, правила этикета при подаче и десертов.

Дистанционные технологии – в период карантина программа может быть реализована с применением дистанционных технологий, включающих в себя онлайн занятия, видео занятия, самостоятельную подготовку детей, при помощи сайта www.povarenok.ru, платформы Сферум, мобильного сервиса «WhatsApp».

Информационные условия

Информационное оснащение образовательного процесса – оформление стендов и размещение информации для родителей.

1. Наличие выбора информационных ресурсов (достижение оптимального состояния сочетания электронных и традиционных информационных ресурсов)
2. Анкетирование родителей
3. Размещение информационных и содержательных материалов на сайте Дома детства и юношества Кировского района.
5. Группа для родителей в WhatsApp

3.2. Формы аттестации

Для определения результативности программы используются следующие формы аттестации: диагностическая карта уровня развития предметных компетенций обучающихся и диагностическая карта уровня развития личностных профессионально значимых компетенций (Приложения 1, 2)

Список литературы:

Психолого-педагогическая литература:

1. Бордовская, Н.В. Психология и педагогика / Н.В. Бордовская, С.И. Розум. - СПб.: Питер, 2018. - 317 с.
2. Борытко, Н.М. Педагогика / Н.М. Борытко. - М.: Academia, 2017. - 352 с.
3. Голованов, В.П. Методика и технология работы педагога дополнительного образования - В.П. Голованов. - М.: Юрайт, 2018.- 282 с.
4. Дубровская Н.В. Приглашение к творчеству/ Н.В. Дубровская. / Н.В. Дубровская - СПб.: Детство-Пресс, 2017.- 119 с .
5. Лоренц, Д.В. Креативная педагогика: Учебно-методическое пособие / Д.В. Лоренц. - М.: Инфра-М, 2018. - 252 с.
6. Патрушева И. В. Психология и педагогика игры / И.В. Патрушева. - М.: Юрайт, 2019. - 130 с.
7. Педагогика дополнительного образования. Психолого-педагогическое сопровождение детей / ред. Байбородова Л. В. - М.: Юрайт, 2019. 364 с.
8. Столяренко, Л.Д. Психология и педагогика / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Рн/Д: Феникс, 2019. - 687 с.
9. Суртаева, Н. Н. Педагогика. Педагогические технологии / Н.Н. Суртаева.- М.: Юрайт, 2019. - 250 с.
10. Хуторской, А.В. Педагогика / А.В. Хуторской. - СПб.: Питер, 2019. - 312 с.

Специальная литература

1. Кумагина, Т.Г. Технология приготовления десертов и сладких блюд / Т.Г. Кумагина. - Москва: Юнитин, 2015. – 334 с.
2. Кумагина, Т.Г. Изделия из теста / Т.Г. Кумагина. - Москва, Юнитин, 2016. – 282 с.

3. Королева, К.М. Основы правильного питания. / К.М. Королева. - Ижевск, 2018. 306 с.

4. Титюнник, А.И., Рецептуры кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Титюнник. – Москва: АСК, 2017. – 328 с.

5. Хорошев А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 2018. – 259 с.

Литература для детей и родителей

1. Каневская, Л.Я. Питание школьника / Л.Я. Каневская - М.: АСТ, 2017. – 248 с.

2. Конышев, В.А. Всё о правильном питании / В.А. Конышев - М.: А-Пресс, 2021. – 308 с.

3. Литвина, И.М. Готовим сами! / И.М. Литвина, СПб.: АО “Комплект”, 2018. – 289 с.

Интернет-ресурсы

www.povarenok.ru

edimdoma.ru

kulina.ru

gotovim-doma.ru

www.koolinar.ru

Диагностическая карта уровня развития специальных предметных компетенций юного кондитера

показатели ФИ учащегося	Санитария и гигиена на рабочем месте		Подготовка сырья		Приготовление кондитерского изделия		Оформление, подача и дегустация кондитерского изделия			Сред. балл
	Соблюдение правил личной гигиены	Санитарная обработка рабочего места	Механическая обработка сырья	Приготовление полуфабрикатов	Соблюдение нормы закладки сырья	Соблюдение технологии приготовления кондитерского изделия	Оформление кондитерского изделия в соответствии с требованиями	Соблюдение выхода кондитерского изделия	Оценка органолептических показателей	

Оценочная шкала: **1 балл** – исходный уровень (качество выражено крайне слабо); **2 балла** – базовый уровень (качество проявляется от случая к случаю); **3 балла** – оптимальный уровень (качество присутствует); **4 балла** – продвинутый уровень (качество развито)

**Карта диагностики уровня развития личностных
универсальных профессионально значимых качеств обучающихся**

Ф.И. обучающегося		
Универсальные профессиональные значимые качества	1 год обучения	
	в начале года	в конце года
Усвоение социальных норм и правил		
Способность к конструктивному взаимодействию		
Ориентация на успех		
Трудолюбие		
Личная организованность		
Ответственность		
Самоконтроль результатов личной деятельности		
Инициативность		
Овладение необходимыми трудовыми предметными навыками		
Установка на ЗОЖ		
Средний балл:		

Оценочная шкала: **1 балл** – исходный уровень (качество выражено крайне слабо); **2 балла** – базовый уровень (качество проявляется от случая к случаю); **3 балла** – оптимальный уровень (качество присутствует); **4 балла** – продвинутый уровень (качество развито)

Викторина №1 по кулинарии и этикету

1. Из какого теста готовится булочка домашняя?

- А) Слоеное тесто
- Б) Заварное тесто
- В) Дрожжевое тесто

2. К какой национальной кухне относятся «Сморреброды»?

- А) Еврейская кухня
- Б) Скандинавская кухня
- В) Американская кухня

3. Какой сыр входит в салат «Греческий»?

- А) Маасдам
- Б) Фета
- В) Голландский

4. Как нужно открывать крышку у кастрюли с кипящей жидкостью?

- А) На себя
- Б) От себя
- В) Вообще не открывать

5. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар?

- А) Кондитер
- Б) Кулинар
- В) Пекарь

6. Самые маленькие бутерброды?

- А) Сморреброды
- Б) Канапе
- В) Открытый бутерброд

7. Как безопасно переносить нож из кухни до мойки?

- А) Прижав к себе
- Б) Вдоль тела держа за ручку, лезвием вниз
- В) Вдоль тела держа за лезвие, ручкой вниз

8. В какой стране впервые появилось слово «этикет»?

- А) Россия
- Б) Франция
- В) Англия

9. Как называются столовые приборы, которыми едят салаты?

- А) Салатные
- Б) Столовые
- В) Закусочные

10. Невербальное общение-это....

- А) Речь, мимика, крик
- Б) Взгляд, шепот
- В) Жесты, мимика, позы

11. Что подают в конце обеда?

- А) Суп
- Б) Салфетку
- В) Десерт

12. Молочная яичница – это...?

- А) Омлет
- Б) Глазунья
- В) Яйцо пашот

13. В салат «Мимоза» входят продукты...?

- А) Курица, картофель, морковь, грибы, яйцо
- Б) Огурцы, помидоры, перец, пекинская капуста
- В) Рыбные консервы, картофель, морковь, яйцо, лук

14. Какое блюдо тебе понравилось больше всего, которое мы готовили в кафе «Пчелка»?

Викторина №2 по кулинарии и этикету

1. Кто главный человек на кухне?

2. Как называется еврейская закуска?

- А) Тапас
- Б) Брускетта
- В) Форшмак

3. Выбери правильный набор продуктов для салата «Полянка»?

- А) Курица, картофель, морковь, грибы, яйцо
- Б) Огурцы, помидоры, перец, пекинская капуста
- В) Рыбные консервы, картофель, морковь, яйцо, лук

4. Какое заболевание лечили «кислыми щами»?

- А) Цинга
- Б) Мигрень
- В) Простуда

5. Из чего готовят посыпку «Штрейзель»?

- А) Масло сливочное + молоко + мука
- Б) Мука + сахарная пудра + масло сливочное
- В) Сахарная пудра + мука + растительное масло

6. Какое главное блюдо обеда?

- А) Салат
- Б) Десерт
- В) Суп

7. Что такое «Льезон»?

- А) Шеф-повар
- Б) Взбитое яйцо
- В) Смесь молока и яйца

8. В чем особенность подачи и употребления салата коктейля?

9. Какое оборудование тебе потребуется для измельчения супа – пюре?

- А) Миксер
- Б) Мельница
- В) Блендер

10. Какой экзотический фрукт по вкусу как «рай», а по запаху как «ад»?

- А) Тамарилло
- Б) Дуриан
- В) Фейхоа

11. С какой выпечкой на Руси подавали Щи?

- А) Булочки
- Б) Пирожки
- В) Пироги или кулебяки

12. Как правильно приготовить картофельную массу, для запеканки картофельной с мясом? (Начиная с варки)

13. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар?

14. Невербальное общение-это...?

- А) Речь, мимика, крик
- Б) Взгляд, шепот
- В) Жесты, мимика, позы

15. Из какого теста готовят имбирное печенье?

- А) Слоеное тесто
- Б) Заварное тесто
- В) Песочное тесто

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908473

Владелец Белых Ольга Владимировна

Действителен с 14.10.2024 по 14.10.2025