

Департамент образования Администрации города
ЕкатеринбургаМуниципальное автономное учреждение
дополнительного
образования –Дом детства
и юношества

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
Методическим советом

Протокол № 9 от 19.06.2024



УТВЕРЖДАЮ:

и.о. директора МАУ ДО –

Дом детства и юношества

Г.В.Серебренникова

Приказ № 38 от 21.06.2024

ДЕСЕРТация

Дополнительная общеобразовательнаяобщеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

Срок реализации программы 2 года

Возраст обучающихся 14-17 лет

Разработчик:

Арапова АнастасияАндреевна,
педагог дополнительногообразования

г. Екатеринбург, 2024 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 и оценочные материалы.....	22
Список литературы.....	24

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Профессия кондитера появилась в далеком прошлом. Еще в IX веке древние арабы и индусы создавали сладости из фиников и тростникового сахара. Свое развитие кондитерское ремесло получило в XV-XVI веках в Европе. В это период лучшими мастерами по изготовлению сладостей считались итальянцы. В Италии даже существовали целые династии кондитеров, где семейные рецепты передавались от родителей к детям. Кондитеры работали при многих королевских дворах и считались привилегированным классом слуг. В настоящее время данная отрасль кулинарии стремительно развивается и осваивает новые технологии, не забывая о национальных традициях.

Главной особенностью профессии 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.

Традиционно завершением любого праздника, важного обеда является десерт. Сладкое всегда доставляет удовольствие не только детям, но и взрослым. Кондитерских изделий очень много, но создать настоящий шедевр, который станет «изюминкой» праздника под силу настоящему профессионалу. Каждому, кто хочет овладеть мастерством создания вкусных и красивых пирожных и тортов, нужно знать о профессии кондитера.

Профессия кондитера подразумевает умение создавать сладкие десерты, сюда входят всевозможные торты, пирожные, печенье, кексы, пряники, суфле, муссы, мороженое, конфеты, шоколад.

Программа «ДЕСЕРТация» (далее – программа) *социально-гуманитарной направленности, актуальна*, так как:

1) **разработана в соответствии** со следующими современными 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";
- 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 персонализированного 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 2022 – 2025 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 и знакомства с востребованными профессиями;

3) **отвечает потребностям родителей** в доступном, бесплатном, профессионально организованном и содержательном досуге, в творческом и личностном развитии детей с применением здоровьесберегающих технологий, созданием комфортной атмосферы и «ситуаций успеха», стимулирующих мотивацию детей к занятиям кулинарией. **Отвечает желанию детей** научиться приготовлению десертов, **стремлению** быть яркими и успешными.

Дополнительная образовательная программа «ДЕСЕРТация» является компилятивной. При составлении данной программы разработчик опирался на программы Корепановой А.Л. «Основы кондитерского мастерства», М., АСТ, 2010 г., Габзяминова Р.А. «Кондитерское дело», Казань, 2014 г., а также на собственный опыт. **Отличительной особенностью** программы стало включение раздела «Муссы» и увеличение количества часов на практические занятия по дрожжевому и бисквитному тесту.

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

Работа педагога осуществляется в тесном контакте с родителями.

Адресат программы - дети в возрасте 14 - 17 лет, успешно завершивших обучение по программе «Детское учебное кафе «Пчелка», при отсутствии

медицинских противопоказаний.

Принципы, лежащие в основе программы:

- доступность (соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядность (иллюстративность, наличие дидактических материалов);
- демократичность и гуманизм (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научность (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- коммуникативность, успешность, рефлексивность и творчество.

Адресат программы - дети 14-17 лет. Данная программа продвинутого уровня, предполагает наличие базовых знаний в области кулинарии и успешное освоение программы «Детское учебное кафе «Пчелка»».

Психофизиологические особенности детей среднего (14 – 15 лет) и старшего (16 – 17 лет) школьного возраста: в этот период окончательно выявляется склонность к определенным видам деятельности. Подростки начинают мыслить абстрактно. Способны прогнозировать последствия своих поступков. Обладают энтузиазмом и потребностью в самоутверждении, в подчёркивании своей «взрослости» и самостоятельности. Как правило, подростки этого возраста охотно взаимодействуют в команде, умеют распределять роли и обязанности, планировать совместную деятельность. Болезненно воспринимают критику. Старший школьный возраст – вполне сложившиеся личности, склонны проявлять самостоятельность и независимость от родителей, педагога. Для старших подростков характерно стремление проявить свою независимость, индивидуальность, стать успешными в социальной среде.

Режим занятий. Дети занимаются по 2 часа (1 академический час составляет 45 мин.) 2 раза в неделю. Перерыв между учебными занятиями – 10 минут. Общее количество часов в неделю – 4.

Объем программы – 144 часа в год, общий объем – 288 часов

Срок освоения программы: 2 года, 72 недели

Особенности организации образовательного процесса – традиционная модель, представляющая собой линейную последовательность освоения содержания.

Перечень форм обучения: очная, в условиях временных ограничений – с использованием дистанционных технологий.

Перечень форм организации занятий: фронтальная групповая, в малых группах.

Перечень видов занятий: практическое занятие, беседа, открытое занятие, экскурсия, проектная деятельность

Перечень форм подведения итогов реализации общеразвивающей программы: открытые занятия, итоговое занятие, защита проекта. Запланированы 3 родительских собрания, анкетирование родителей для выявления степени удовлетворённости качеством дополнительных образовательных услуг (Приложение 4)

Система мониторинга осуществляется с помощью диагностических карт предметных и личностных компетенций (Приложение 1,2).

Классификация учебных занятий (по основной дидактической цели)

1. Вводное учебное занятие (начало учебного года, раздела, темы).
2. Учебное занятие по изучению и первичному закреплению новых знаний и способов действий.
3. Учебное занятие по закреплению знаний и способов действий.
4. Учебное занятие по комплексному применению знаний и способов деятельности.
5. Систематизация и обобщение знаний.
6. Учебное занятие по контролю, оценке и коррекции.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы – обучение приготовлению сладких блюд и кондитерских изделий

Задачи:

Обучающие:

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

Развивающие:

- Развивать мотивацию к позитивному взаимодействию и сотрудничеству сокружающими людьми;
- Способствовать развитию культурного поведения в обществе;
- Развивать критическое мышление;
- Содействовать развитию коммуникативных компетенций

Воспитательные:

- Способствовать воспитанию волевых качеств личности;
- Способствовать развитию дисциплины и работе в команде;
- Воспитывать трудолюбие.

1.3. Содержание программы на 1 год обучения

Учебный план

№ п/п	Тема	Общее кол-во часов	в том числе		Формы контроля и аттестации
			<i>Теория</i>	<i>Практика</i>	
1 РАЗДЕЛ: «Дрожжевое тесто. Хлебопечение»					
1.1.	Введение в образовательную программу	4	1	3	
1.2.	Техника безопасности. Знакомство с кондитерским инвентарем и оборудованием.	4	1	3	Отметка в тетради по технике безопасности.

1.3.	Булочка с сахарной помадкой	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.4.	Синнабон с корицей	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.5.	Косичка с маком.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.6.	Сдоба «Выборгская» с повидлом.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.7.	Бриошь	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2 Раздел «Песочное тесто»					
2.1	Корзиночка с кремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.2	Печенье «Брауни»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.3	Пирог с лесными ягодами	4	1	3	Наблюдение практическая работа, опрос
2.4	Шоколадный тарт	4	1	3	Наблюдение практическая работа, опрос
2.5	Курабье «Бакинское»	4	1	3	Наблюдение практическая работа, опрос
2.6	Пряничное тесто «Казульное»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3 РАЗДЕЛ: «Бисквитное тесто»					
3.1	Бисквитное печенье «Савоярди»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.2	Бисквитный рулет	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.3	Пирожное «Буше»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.4	Шарлотка (на тесте «Мадлен»)	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос

3.5	Морковные кексы скремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, демонстрациязнаний
3.6	Шифоновый бисквит	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
4 РАЗДЕЛ: «Заварное тесто»					
4.1	Эклеры с заварным кремом	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
4.2	Заварное кольцо с творожным кремом	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
5 Раздел: «Воздушно-ореховый полуфабрикат»					
5.1	Пирожное «Макаруны»на пшеничной муке	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
5.2	Пирожное «Макаруны»на миндальной муке	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, демонстрациязнаний
6 РАЗДЕЛ: «Муссы»					
6.1	Пирожное муссовое сягодами	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
6.2	Торт «Птичье молоко»	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
6.3	Трайфлы в формах	4	1	3	Наблюдение, практическаяработа, опрос
7 РАЗДЕЛ: «Кондитерские изделий»					
7.1	Торт «Прага»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.2	Бенто торты.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.3	Зефир классический	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.4	Зефирная флористика	4	1		Наблюдение, практическаяработа, опрос
7.5	Конфеты мягкий грильяж «Метеориты»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос

7.6	Муссово- творожное пирожное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.7	Паннакота на кокосовом молоке	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.8	Классическая паннакота	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.9	Чизкейк «Нью-Йорк»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.10	Холодный чизкейк	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
	Всего:	144	36	108	

Содержание учебного (тематического) плана

1 РАЗДЕЛ: Дрожжевое тесто. Хлебопечение.

Тема 1.1 Введение в образовательную программу.

Теория: Пояснение дальнейших действий, рассказ о программе, планы на учебный год.

Практика: Оформление папок.

Тема 1.2 Техника безопасности. Знакомство с кондитерским инвентарем и оборудованием.

Теория: Лекция о технике безопасности, пожарной безопасности.

Презентация кондитерского инвентаря и оборудования.

Практика: Работа на холостом ходу с оборудованием. Опрос по технике безопасности.

Тема 1.3 Булочка с сахарной помадкой

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации о дрожжевом тесте. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Булочки с сахарной помадкой.

Тема 1.4 Синнабон с корицей.

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации о дрожжевом тесте. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Синнабон с корицей.

Тема 1.5 Косичка с маком.

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Косички с маком.

Тема 1.6 Сдоба «Выборгская» с повидлом.

Теория: Изучение технологии приготовления.

Практика: Просмотр мастер–класса. Заполнение технологических карт. Приготовление Сдобы «Выборгской» с повидлом.

Тема 1.7 Булочка «Бриошь».

Теория: Изучение технологии приготовления.

Практика: Приготовление Булочки «Бриошь».

2 РАЗДЕЛ: Песочное тесто

Тема 2.1 Корзиночка с кремом.

Теория: Изучение особенностей приготовления корзиночки с кремом.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление корзиночки и крема.

Тема 2.2 Печенье «Брауни».

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста с шоколадом.

Практика: Заполнение технологических карт. Приготовление печенья «Брауни»

Тема 2.3 Пирог с лесными ягодами.

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста и обработка начинки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Пирога с лесными ягодами.

Тема 2.4 Шоколадный тарт.

Теория: Изучение технологии приготовления шоколадного тарта.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление шоколадного тарта.

Тема 2.5 Печенье Курабье «Бакинское».

Теория: Изучение ассортимента отсадного печенья. Изучение технологии приготовления печенья Курабье. Заполнение технологических карт..

Практика: Приготовление Печенья Курабье «Бакинское».

Тема 2.6 Пряничное тесто «Казульное»

Теория: Изучение технологии приготовления «Казульного» теста и его особенности. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление «Казульного» теста для пряников

3 РАЗДЕЛ: Бисквитное тесто

Тема 3.1 Бисквитное печенье «Савоярди».

Теория: Изучение приготовления бисквитного теста и изделий из него. Особенности приготовления печенья «Савоярди». Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление бисквитного печенья «Савоярди»

Тема 3.2 Бисквитный рулет.

Теория: Изучение приготовления бисквитного теста теста и изделий из него. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Бисквитного рулета.

Тема 3.3 Пирожное «Буше».

Теория: Изучение особенностей приготовления бисквита «Буше». Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Пирожного «Буше».

Тема 3.4 Шарлотка «на тесте «Мадлен»».

Теория: Изучение приготовления Теста «Мадлен» и обработка начинки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Шарлотки (на тесте «Мадлен»).

Тема 3.5 Морковные кексы с крем чизом.

Теория: Особенности приготовления кексового теста и крема.

Практика: Приготовление Морковных кексов с кремом.

Тема 3.6 Шифоновый бисквит.

Теория: Особенности приготовления шифонового бисквита.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление бисквита.

4 РАЗДЕЛ: Заварное тесто.

Тема 4.1 Эклеры с заварным кремом.

Теория: Изучение приготовления заварного теста и заварного крема.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного «Эклеры».

Тема 4.2 Заварное кольцо с творожным кремом.

Теория: Изучение технологии приготовления. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Заварного кольца с кремом.

5 РАЗДЕЛ: «Воздушно-ореховый полуфабрикат».

Тема 5.1 Пирожное «Макарун» на пшеничной муке.

Теория: Изучение особенностей приготовления макаранажа.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного «Макарун» на пшеничной муке.

Тема 5.2 Пирожное «Макарун» на миндальной муке.

Теория: Изучение особенностей приготовления макаранажа на миндальной муке. Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление пирожного «Макарун» на миндальной муке.

6 РАЗДЕЛ: «Муссы»

Тема 6.1 Пирожное муссовое с ягодами

Теория: Изучение особенностей приготовления различных муссов.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление муссового пирожного с ягодами

Тема 6.2 Торт «Птичье молоко»

Теория: Изучение особенностей приготовления суфле. Различие между суфле и муссом. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление торта «Птичье молоко»

Тема 6.3 Муссовые «Трайфлы» в формах

Теория: изучение особенностей приготовления «Трайфлов».

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление десерта муссовый «Трайфл» в формах

7 Раздел: Кондитерские изделия

Тема 7.1 Торт «Прага»

Теория: Изучение особенностей и технологии приготовления и сборки тортов. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление и сборка торта «Прага»

Тема 7.2 Бенто-торты

Теория: Изучение технологии приготовления Бенто-тортов.

Особенности оформления и сборки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Бенто-торта

Тема 7.3 Зефир классический

Теория: Изучение технологии приготовления зефирной массы и особенности работы с желирующими агентами. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление классического Зефира

Тема 7.4 Зефирная флористика.

Теория: Изучение технологии изготовления цветов из зефирной массы. Особенности работы с зефиром. Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление зефира и отработка фигурной отсадки цветов из кондитерского мешка.

Тема 7.5 Конфеты мягкий грильяж «Метеорит»

Теория: Изучение технологии приготовления грильяжа и его виды.

Особенности тепловой обработки орехов и сухофруктов.

Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление конфет из мягкого грильяжа «Метеориты»

Тема 7.6 Муссово- творожные пирожные

Теория: Повторение темы по муссам и самостоятельное изучение способа приготовления. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Муссово- творожных пирожных

Тема 7.7 Паннакота на кокосовом молоке

Теория: Изучение технологии приготовления и особенностей работы с растительным молоком. Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление десерта Паннакота на кокосовом молоке.

Тема 7.8 Классическая Паннакота

Теория: Изучения технологии приготовления Паннакоты в классическом варианте. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление десерта «Паннакота» классическая

Тема 7.9 Чизкейк «Нью-Йорк»

Теория: История возникновения. Изучение технологии приготовления чизкейков. Особенности работы со сливочным сыром и его термообработкой. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление чизкейка «Нью-Йорк»

Тема 7.10 Холодный чизкейк

Теория: Изучение особенностей приготовления холодных чизкейков.

Повторение темы о работе желирующих агентов.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление чизкейка холодным способом

1.4. Содержание программы на 2 год обучения

Учебный план

№ п/п	Наименование раздела / темы	Общее кол-во часов	в том числе		Формы контроля и аттестации
			Теория	Практика	
1 РАЗДЕЛ: «Дрожжевое тесто. Хлебопечение»					
1.1.	Введение в образовательную программу	4	1	3	
1.2.	Техника безопасности. Знакомство с кондитерским инвентарем и оборудованием.	4	1	3	Отметка в тетради по технике безопасности.
1.3.	Рогалики с марципаном	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.4.	Хлеб формовой (белый)	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.5.	Фокачча с сыром и чесноком	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.6.	Каравай.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.7.	Гриссини	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
1.8	Пирожки с фруктовой начинкой	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2 Раздел «Песочное тесто»					
2.1	Печенке «Бискотти»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.2	Печенье «Овсянное с сухофруктами»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.3	Миндальное печенье	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.4	Торт «Медовик»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос

2.5	Пряник «Печатный»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.6	Сметанник	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.7	Отсадное печенье	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.7	Печенье творожное -отсадное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
2.9	Кольцо песочное о орехами	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3 РАЗДЕЛ: «Бисквитное тесто»					
3.1	Торт «Красный бархат»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.2	Торт «Зимняя вишня»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.3	Пирожное «Домашнее»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.4	Кексы безглютеновые	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
3.5	Капкейки с кремом.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, демонстрация знаний
4 РАЗДЕЛ: «Заварное тесто»					
4.1	Заварные пирожные с кракелюром	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5 Раздел: «Воздушно-ореховый полуфабрикат»					

5.1	Пирожное «Безе» скремом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.2	Пирожное «Анна Павлова»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.3	Декор из «Французской» меренги	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
5.4	Меренговый рулет	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6 РАЗДЕЛ: «Муссы»					
6.1	Клюквенный мусс	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.2	Пирожное муссовое «Сибирская сказка»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.3	Десерт «Тирамиссу»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.4	Мусс на белом шоколаде с клубникой и базиликом	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.5	Профитролы с муссовой начинкой	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
6.6	Мусс «Вегетарианский на кокосовом молоке»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7 РАЗДЕЛ: «Кондитерские изделия»					
7.1	Муссовые пирожные	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос

7.2	Торт «Молочная девочка»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.3	Зефирный декор для торта	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.4	Темперирование шоколада	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, опрос
7.5	Корпусные конфеты	4	1	3	
	Всего:	144	36	108	

Содержание программы

1 РАЗДЕЛ: Дрожжевое тесто. Хлебопечение

Тема 1.1 Введение в образовательную программу.

Теория: Пояснение дальнейших действий, рассказ о программе, планы на учебный год.

Практика: Оформление папок.

Тема 1.2 Техника безопасности. Знакомство с кондитерским инвентарем и оборудованием

Теория: Лекция о технике безопасности, пожарной безопасности.

Презентация кондитерского инвентаря и оборудования.

Практика: Работа на холостом ходу с оборудованием. Тестирование по технике безопасности.

Тема 1.3 Рогалики с марципаном

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации о сдобном дрожжевом тесте. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Рогаликов с марципаном.

Тема 1.4 Хлеб формовой (белый)

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации о дрожжевом тесте. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Формового хлеба.

Тема 1.5 Фокачча с сыром и чесноком.

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр информации.
Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Факкачи с сыром и чесноком.

Тема 1.6 Каравай.

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр мастер –
класса. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Праздничного каравая.

Тема 1.7 Гриссини.

Теория: Изучение технологии приготовления. Просмотр мастер –
класса. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление палочек «Гриссини»

Тема 1.8 Пирожки с фруктовой начинкой

Теория: Изучение технологии приготовления теста и особенностей
обработки начинки.

Практика: Приготовление Пирожков с фруктовой начинкой.

2 РАЗДЕЛ: Песочное тесто

Тема 2.1 Печенье «Бискотти»

Теория: Изучение особенностей приготовления печенья «Бискотти».
Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление печенья «Бискотти».

Тема 2.2 Печенье «Овсянное с сухофруктами»

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста с
сухофруктами и орехами. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Печенья «Овсянное с сухофруктами»

Тема 2.3 «Миндальное печенье».

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста из
ореховой муки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление печенья «Миндальное».

Тема 2.4 Торт «Медовик»

Теория: Изучение технологии приготовления медового теста.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Торта «Медовик».

Тема 2.5 Пряники «Печатные».

Теория: Изучение ассортимента пряничных изделий. История приготовления.

Изучение технологии приготовления и формования «Печатных» пряников.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление «Печатных» пряников.

Тема 2.6 Сметанник

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста на молочных продуктах. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Сметанника

Тема 2.7 Отсадное печенье

Теория: Изучение технологии приготовления теста для отсадного печенья. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Отсадного печенья

Тема 2.8 Печенье творожное - отсадное

Теория: Изучение технологии приготовления песочного теста створого

Практика: Приготовление Творожно- отсадного печенья

Тема 2.9 Кольцо песочное

Теория: Повторение темы по технологии приготовления песочного теста.

Самостоятельный разбор рецепта. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Песочного кольца

3 РАЗДЕЛ: Бисквитное тесто

Тема 3.1 Торт «Красный бархат».

Теория: Изучение приготовления бисквитного теста и изделий из него.

Технология приготовления крема Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление и сборка торт «Красный бархат».

Тема 3.2 Торт «Зимняя вишня».

Теория: Изучение особенностей приготовления бисквита. Основные

способы термообработки начинки Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление и сборка торта «Зимняя вишня».

Тема 3.3 Пирожное «Домашнее».

Теория: Изучение приготовления бисквитного теста и обработка начинки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного «Домашнее».

Тема 3.4 Кексы «Безглютеновые».

Теория: Особенности приготовления теста на безглютеновой муке.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление кекса.

Тема 3.5 Капкейки с кремом.

Теория: Изучение приготовления бисквитного теста и изделий из него.

Особенности приготовления капкейков. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Капкейков с кремом.

4 РАЗДЕЛ: Заварное тесто.

Тема 4.1 Заварное пирожное с кракелюром.

Теория: Изучение приготовления заварного теста. Основы приготовления кракелюра. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного с кракелюром.

5 РАЗДЕЛ: «Воздушно-ореховый полуфабрикат».

Тема 5.1 Пирожное «Безе» с кремом.

Теория: Изучение особенностей приготовления «Безе». Способы приготовления крема Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного «Безе» с кремом.

Тема 5.2 Пирожное «Анна Павлова».

Теория: История возникновения. Изучение особенностей приготовления «Швейцарской» меренги. Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление пирожного «Анна Павлова».

Тема 5.3 Декор из «Французской» меренги

Теория: Изучение технологии приготовления «Французской» меренги.

Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление меренги и декора

Тема 5.4 Меренговый рулет

Теория: изучение разновидностей меренги и технологии приготовления.

Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление меренгового рулета

6 Раздел: «Муссы»

Тема 6.1 Клюквенный мусс

Теория: Изучение особенностей приготовления различных муссов.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление Клюквенного мусса.

Тема 6.2 Муссовые пирожные «Сибирская сказка»

Теория: Изучение особенностей приготовления муссовых тортов и пирожных. Поэтапная завивка формы. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожного «Сибирская сказка»

Тема 6.3 Десерт «Тирамису»

Теория: Изучение особенностей приготовления пирожного из сливочного сыра. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление десерта «Тирамису»

Тема 6.4 Мусс на белом шоколаде с клубникой и базиликом

Теория: Изучение технологии приготовления мусса на шоколаде и термообработка начинки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Мусса на белом шоколаде с клубникой и базиликом.

Тема 6.5 Профитроли с муссовой начинкой

Теория: Изучение и закрепление навыков по технологии приготовления заварного теста. Особенности мусса как начинки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление пирожных «Профитроли с муссовой начинкой»

Тема 6.6 Мусс «Вегетарианский» на кокосовом молоке

Теория: Изучение и закрепление особенностей работы с растительным молоком. Заполнение технологических карт

Практика: Приготовление мусса «Вегетарианский» на кокосовом молоке

7 Раздел: Кондитерские изделия

Тема 7.1 Муссовые пирожные

Теория: Изучение особенностей и технологии приготовления муссов. Изучение видов основ для муссовых пирожных Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Муссовых пирожных

Тема 7.2 Торт «Молочная девочка»

Теория: Изучения технологии приготовления торта и способы его декорирования. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление и декор торта «Молочная девочка»

Тема 7.3 Зефирный декор для торта

Теория: Изучение технологии приготовления зефира с использованием желирующих агентов Способы формовки. Заполнение технологических карт.

Практика: Приготовление Зефирного декора

Тема 7.4 Темперирование шоколада

Теория: Изучение технологии Работы с шоколадом. Особенности его правильной температурной обработки. Заполнение технологических карт.

Практика: Практическая работа по темперированию шоколада

Тема 7.5 Корпусные конфеты.

Теория: Изучение технологии температурной обработки шоколада. Разбор форм для отливки конфет и их особенности в работе. Заполнение технологических карт

Практика: Отливка корпусных конфет

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;
- трудолюбив, готов и способен к саморазвитию;

Метапредметные:

- умеет работать с информацией;
- сформированы навыки сотрудничества, коммуникативные компетенции;
- 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 сладкие блюда и кондитерские изделия.

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Календарный учебный график 1 год обучения

№ 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	11 сентября
6	Выходные дни	30.12 – 08.01
7	Каникулы	<i>Образовательная деятельность осуществляется и в период осенних и весенних школьных каникул</i>
8	Окончание учебного года	31 мая

2 год обучения

№ 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	11 сентября
6	Выходные дни	30.12 – 08.01
7	Каникулы	Образовательная деятельность осуществляется и в период осенних и весенних школьных каникул
8	Окончание учебного года	31 мая

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническая база:

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 преподаваемого модуля, т.к. практическая работа осуществляется в подгруппах. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Методическое обеспечение

Научно-методическое обеспечение реализации программы направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией общеразвивающей программы, планируемыми результатами, организацией образовательного процесса и условиями его осуществления.

Используются следующие технологии:

- Технологии педагогического сотрудничества
- Личностно ориентированные технологии
- Здоровьесберегающие технологии, предполагающие усвоение норм потребления пищи, понятий правильного питания
- ИКТ
- Проектные технологии, ведь каждое изделие предполагает взаимодействие обучающихся и четкое планирование работ

- Технология коллективной творческой деятельности

Дидактическое обеспечение программы

- разработка теоретической части занятий.
- карточки для проведения викторины;
- показ тематических передач и мастер классов;
- схемы, таблицы, иллюстрации по основным темам программы

2.3 Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

За период освоения программа предусматривает текущий, промежуточный и итоговый контроль. В коллективе обучающиеся получают определенный объем знаний, умений и навыков, качество которых определяется диагностическими методиками в форме наблюдения, анализа продуктов деятельности. В сентябре и мае проводится диагностика освоения программы, предметных компетенций, личностного и социального развития обучающихся.

Формами подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы «ДЕСЕРТация» являются промежуточная и итоговая аттестация.

Список литературы

Нормативно-правовая литература представлена в Пояснительной записке

Психолого-педагогическая литература:

1. Бордовская, Н.В. Психология и педагогика / Н.В. Бордовская. - 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. Агеенко, М.С. Профессия - кондитер / М.С. Агеенко. - М.: Поиск, 2017.- 198 с.
2. Ведерникова, В.Н. Изделия из теста / В.Н. Ведерникова. – М.: Аспект пресс, 2019. – 216 с.

3. Владимирская, Е.А. Технология приготовления кондитерских изделий / Е.А. Владимирская – М.: Аспект Пресс, 2019. – 244 с.
4. Драгомирова, А.С., Технология изделий из дрожжевого теста / А.С. драгомирова. – М., АСТ, 2018.- 192 с.
5. Тренин, С.С., Искусство кондитера / С.С.Тренин. – М.: Аспект Пресс, 2018. – 234 с.

Литература для родителей:

1. Азаров, Ю.П. Семейная педагогика. Воспитание ребенка в любви, свободе и творчестве / Ю.П. Азаров. - М.: Эксмо, 2018. - 384 с.
2. Заводова, Т. Е. Успешный ребенок / Т.Е. Заводова. - Минск: Красико-Принт, 2019. – 216 с.
3. Роль семьи в жизни ребенка / Под редакцией П.В.Мазаевой, М.: Фрахт, 2019. – 118 с.

Литература для детей:

1. Артамонов, С.А., Готовим вместе! / С.А. Артамонов. М.: Вече, 2019.- 234с.
2. Городилова , Е.В. История и рецепты сладких блюд / Е.В.Городилова. М.: Дрофа, 2019. - 380с.
3. Мицник Е.А. Интересно о кулинарии / Е.А. Мицник. - Спб.: Питер, 2021. – 252 с.

Приложение 1

Карта диагностики уровня развития предметных компетенций обучающихся

Ф.И.О.	Освоение предметных компетенций					Проектная деятельность		Сред. балл
	Умение составить технологическую карту в соответствии с задачей	Знание правил техники безопасности при работе в кондитерском цехе	Навык изготовления дрожжевого теста	Навык изготовления песочного теста	Навык изготовления десертов	Умение применять на практике полученные знания	Способность реализовать идею совместно со сверстниками	

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 социальной компетентности

Ф.И.О	Коммуникационная культура			Личностное развитие					Сред. балл
	Культура вербального общения	Культура внешнего вида	Культура самопрезентации, в том числе, в социальных сетях	Саморазвитие					
Самоорганизация				Самоопределение	Сила воли	самостоятельность	Терпение		

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 освоения
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
(предметная компетентность)**

№ п/п	Показатели Ф.И. обучающегося	Уровень теоретической подготовки	Уровень практической подготовки	Уровень освоения дополнительной образовательной программы
		А	Б	В баллах (А+Б):2
1				
2				

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).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908473

Владелец Белых Ольга Владимировна

Действителен с 14.10.2024 по 14.10.2025