

Управление образования города Калуги
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18» города Калуги

ПРИНЯТА

педагогическим советом

протокол № 1 от «30» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНА

приказом № 155

от «30» августа 2023г.

Директор _____ А.С.Абрамов

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ направленности**

«Юный кондитер»

Возраст обучающихся: 11-13 лет

Срок реализации: 1 год (68 часов)

Уровень: базовый

Автор-составитель

программы:

Видулина Инна Викторовна,

учитель технологии

Калуга, 2023

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Полное название программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально- гуманитарной направленности «ЮНЫЙ КОНДИТЕР»
Автор-составитель программы, должность	Видулина Инна Викторовна, учитель технологии
Адрес реализации программы	МБОУ СОШ №18 г. Калуги (ул. Фр. Энгельса, д. 119) Телефон (4842) 73-06-55
Вид программы	- по степени авторства - <i>модифицированная.</i> - по уровню сложности – <i>базовая</i>
Направленность	<i>социально-гуманитарная</i>
Срок реализации, объём	<u><i>1 год, 68 часов</i></u>
Возраст учащихся	От 11 до 13 лет
Название объединения	«Юный кондитер»
Краткая аннотация	Программа знакомит детей с технологией изготовления кондитерских изделий, даёт обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

Оглавление

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	2
РАЗДЕЛ 1. «КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ»	4
1.1 Пояснительная записка	4
1.2 Цель и задачи программы	5
1.3 Содержание программы.....	6
1.4 Планируемые результаты	10
РАЗДЕЛ 2. «КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ»	11
2.1 Календарный учебный график	11
2.2 Условия реализации программы.....	11
2.3 Формы аттестации (контроля).....	12
2.4 Оценочные материалы	12
2.5 Методические материалы	12
Список литературы.....	12
Приложения	12

РАЗДЕЛ 1.

«КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ»

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» имеет социально-гуманитарную направленность и направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий.

Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Программа знакомит детей с технологией изготовления кондитерских изделий, даёт обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

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

Занятия по программе «Юный кулинар» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Вид программы:

- по степени авторства - модифицированная;
- по уровню сложности – базовая.

Язык реализации программы: официальный язык Российской Федерации – русский

Перечень нормативных документов:

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года № 678-р. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 год.
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. Приказом Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

7. Постановление Правительства Калужской области от 29 января 2019 года № 38 «Об утверждении государственной программы Калужской области «Развитие общего и дополнительного образования в Калужской области». Подпрограмма «Дополнительное образование» государственной программы Калужской области «Развитие общего и дополнительного образования в Калужской области».

Актуальность программы обусловлена тем, что обучение по ней создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности школьника, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся. Кроме того, она предоставляет большие возможности для профессионального роста учителя, активизации и творческого поиска.

Педагогическая целесообразность состоит в том, что дети приобретают практические навыки приготовления и эстетического оформления кулинарных изделий; формируются такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе.

Адресат программы – обучающиеся 5 классов. Получение образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися. Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается из расчета не более 3 обучающихся при получении образования с другими учащимися.

Состав группы, особенности набора – постоянный состав.

Объём программы – 68 часов.

Сроки освоения программы – 1 год.

Режим занятий – 68 часов в год, 2 часа (1 занятие) в неделю.

Формы обучения – очная.

Форма организации образовательной деятельности – групповая.

Формы проведения занятий: теоретические и практические.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы:

создание условий для развития личности обучающегося, способного к творческому самовыражению посредством овладения основами кулинарного мастерства.

Задачи программы:

Обучающие:

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кондитерских изделий;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

Развивающие:

- способствовать развитию коммуникативных навыков;
- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения и творческих способностей;
- развивать интерес к кондитерскому искусству.

Воспитательные:

- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- воспитывать культуру труда, бережливость;
- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

1.3 Содержание программы

Учебный план

№п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
Вводное занятие. Техника безопасности		2	2	-	Беседа/ опрос
Раздел 1	Бисквитное тесто	8	4	4	Практическая деятельность
Раздел 2	Кексовое тесто	14	3	11	Практическая деятельность
Раздел 3	Заварное тесто	2	1	1	Практическая деятельность
Раздел 4	Дрожжевое тесто	2	1	1	Практическая деятельность
Раздел 5	Сладкие подарки к Новому году	4	2	2	Практическая деятельность
Раздел 6	Магия шоколада	4	2	2	Практическая деятельность
Раздел 7	Вафли	4	1	3	Практическая деятельность
Раздел 8	Безе и меренги	2	1	1	Практическая деятельность
Раздел 9	Блины и оладьи	4	2	2	Практическая деятельность
Раздел 10	Мармелад	2	1	1	Практическая деятельность
Раздел 11	Печенье	14	1	13	Практическая деятельность
Раздел 12	Маффины	4	2	2	Практическая деятельность
Раздел 13	Капкейки	2	1	1	Практическая деятельность
ВСЕГО		68	24	44	

Содержание учебного плана

Вводное занятие. Техника безопасности (2 ч.)

Теория. Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях. История возникновения профессии повар-кондитер. Инвентарь кондитера.

Раздел 1. Бисквитное тесто (8 ч.)

1.1 Виды бисквитов. Классический бисквит (2 ч.)

Теория. Виды бисквитов (классический, шифоновый, жёнуаз, джоконда, дакуаз). Пересчёт продуктов по рецепту для разных кондитерских форм. В чём лучше выпекать бисквит. Что такое созревание бисквита. Технология приготовления классического бисквита.

Практика. Приготовление шарлотки. Подача готового блюда.

1.2 Шифоновый бисквит (2 ч.)

Теория. Технология приготовления шифонового бисквита.

Практика. Приготовление шифонового бисквита. Подача готового блюда.

1.3. Бисквит Жёнуаз (2 ч.)

Теория. Технология приготовления бисквита жёнуаз.

Практика. Приготовление бисквита жёнуаз. Подача готового блюда.

1.4. Бисквит Джоконда (2 ч.)

Теория. Технология приготовления бисквита Джоконда.

Практика. Приготовление бисквита Джоконда. Подача готового блюда.

Раздел 2. Кексовое тесто (14 ч.)

2.1. Технология приготовления кексового теста. Медовый кекс с орехами (2 ч.)

Теория. Технология приготовления классического кексового теста. Использование мёда в кондитерских изделиях.

Практика. Приготовление медового кекса с орехами. Подача готового блюда.

2.2 Использование крахмала в выпечке. Ягодный пирог (2ч.)

Теория. Виды крахмала (картофельный и кукурузный). Роль кукурузного крахмала в выпечке.

Практика. Приготовление ягодного пирога. Подача готового блюда.

2.3 Пирог Зебра (2ч.)

Практика. Приготовление пирога Зебра. Подача готового блюда.

2.4 Шоколадно-банановый кекс (2ч.)

Практика. Приготовление шоколадно-бананового кекса. Подача готового блюда.

2.5 Творожный кекс (2 ч.)

Практика. Приготовление творожного кекса. Подача готового блюда.

2.6 Морковный кекс с творожным сыром (2 ч.)

Практика. Приготовление морковного кекса с творожным сыром. Подача готового блюда.

2.7 Французские кексикки «Мадлен» (2ч.)

Теория. Происхождение названия десерта. Технологи приготовления теста для «Мадлен».
Практика. Приготовление «Мадлен» Подача готового блюда.

Раздел 3. Заварное тесто (2 ч.)

3.1 Технология приготовления заварного теста. Крокембуш (2 ч.)

Теория. Технология приготовления заварного теста. Кондитерские изделия на основе заварного теста: эклеры, профитролы, пирожные «Шу», крокембуш.
Практика. Приготовление торта из профитролей «Крокембуш». Подача готового блюда.

Раздел 4. Дрожжевое тесто (2 ч.)

4.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Пицца (2 ч.)

Теория. Виды дрожжевого теста (несдобное и сдобное). Технология приготовления дрожжевого теста.
Практика. Приготовление пиццы.

Раздел 5. Сладкие подарки к Новому году (4 ч.)

5.1 Технология приготовления песочного теста. Имбирные печенья (2 ч.)

Теория. Песочное тесто. История и технология приготовления имбирного печенья. Как оформить сладкий новогодний подарок.
Практика. Приготовление имбирного печенья.

5.2 Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки" (2 ч.)

Теория. История пряников на Руси. Технология приготовления пряничного теста.
Практика. Приготовление пряничных «человечков».

Раздел 6. Магия шоколада (4 ч.)

6.1 Всё о шоколаде. Технология приготовления теста для брауни. Брауни из тёмного шоколада (2 ч.)

Теория. Виды шоколада. История возникновения брауни. Технология приготовления теста для брауни.
Практика. Приготовление брауни. Подача готового блюда.

6.2 Десерты с историей. Шоколадный торт от Джулии Чайлд с шоколадной глазурью (2 ч.)

Теория. Джулия Чайлд - повар, изменивший мир.
Практика. Приготовление шоколадного торта. Подача готового блюда.

Раздел 7. Вафли (4 ч.)

7.1 Технология приготовления вафельного теста. Венские вафли (2 ч.)

Теория. История возникновения венских вафель. Технология приготовления вафельного теста.
Практика. Приготовление венских вафель. Подача готового блюда.

7.2 Вафельные трубочки (2 ч.)

Практика. Приготовление вафельных трубочек. Подача готового блюда.

Раздел 8. Беше и меренги (2 ч.)

8.1. Виды меренги. Приготовление беше на основе швейцарской меренги (2 ч.)

Теория. Виды меренги: французская, швейцарская и итальянская. Технология приготовления.
Практика. Приготовление безе на основе швейцарской меренги. Работа с кондитерским мешком.
Подача готового блюда.

Раздел 9. Блины и оладьи (4 ч.)

9.1 Технология приготовления теста для блинов. Традиционные русские блины с вареньем (2 ч.)

Теория. История блинов на Руси. Технология приготовления теста для блинов.
Практика. Приготовление блинов. подача готового блюда.

9.2. Технология приготовления теста для оладьев. Яблочно-грушевые оладьи (2 ч.)

Теория. Технология приготовления теста для оладьев.
Практика. Приготовление яблочно-грушевых оладьев. подача готового блюда.

Раздел 10. Мармелад (2 ч.)

10.1 Технология приготовления мармелада из ягод на агар-агаре. Клубничный мармелад (2 ч.)

Теория. Что такое агар-агар. Технология приготовления мармелада из ягод на агар-агаре.
Практика. Приготовление клубничного мармелада.

Раздел 11. Печенье (14 ч.)

11.1. Виды печенья. Овсяное печенье (2 ч.)

Теория. Виды печенья. Технология приготовления. Использование шоколада, орехов, сухофруктов, пряностей, цедры лимона/апельсина в тесте.
Практика. Приготовление овсяного печенья. подача готового блюда.

11.2 Шоколадное печенье с трещинками (2 ч.)

Практика. Приготовление шоколадного печенья. подача готового блюда.

11.3 Арахисовое печенье (2 ч.)

Практика. Приготовление арахисового печенья. подача готового блюда.

11.4 Курабье (2 ч.)

Практика. Приготовление курабье. подача готового блюда.

11.5 Кокосовые макарены (2 ч.)

Практика. Приготовление кокосового печенья. подача готового блюда.

11.6. Лимонное печенье (2 ч.)

Практика. Приготовление лимонного. подача готового блюда.

11.7. Печенье шоколадно-апельсиновое (2 ч.)

Практика. Приготовление шоколадно-апельсинового. подача готового блюда.

Раздел 12. Маффины (4 ч.)

12.1 Технология приготовления маффинов. Ванильные маффины с белым шоколадом и ягодами (2 ч.)

Теория. Что такое маффины. Технология приготовления.

Практика. Приготовление ванильных маффинов с ягодами. Подача готового блюда.

12.2. Кофейные маффины с сырной начинкой и штрейзелем (2 ч.)

Теория. Что такое штрейзель. Технология приготовления штрейзеля.

Практика. Приготовление маффинов. Подача готового блюда.

Раздел 13. Капкейки (2 ч.)

13.1 Технология приготовления капкейков. Морковные капкейки (2 ч.)

Теория. Что такое капкейки. Технология приготовления.

Практика. Приготовление морковных капкейков. Приготовление крема. Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия.

1.4 Планируемые результаты

Предметные результаты:

1. формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
2. планирование технологического процесса и процесса труда;
3. подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии;
4. формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;
5. овладение методами эстетического оформления изделий.

Метапредметными результатами программы является формирование следующих универсальных учебных действий.

Познавательные УУД:

- под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками делать выводы, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать;
- использовать полученные знания и умения при планировании и освоении технологических процессов;
- умение составлять и читать технологическую карту приготовления блюд;
- приобретать и осуществлять практические навыки и умения в работе с различными инструментами, приспособлениями и оборудованием на кухне;
- осуществлять поиск нужной информации для выполнения практических работ и проектов с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в том числе Интернет;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации.

Коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью.

Регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самостоятельная организация и приготовления различных блюд;

- самооценка качества и вкуса приготовленных блюд;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Личностные:

- проявление учебно-познавательного интереса к кулинарии, как искусству приготовления пищи;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование навыка самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических работ;
- мотивация учебной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие способности к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе трудовой деятельности.

РАЗДЕЛ 2.

«КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ»

2.1 Календарный учебный график

Приложение: КТП в формате xls.

2.2 Условия реализации программы

материально-техническое обеспечение – занятия организуются в кабинете технологии, соответствующем требованиям СанПиН и техники безопасности;

Технологическое оборудование и инвентарь:

Электроплита с духовкой,

Вытяжка,

Холодильный шкаф,

Микроволновая печь,

Миксер,

Блендер,

Чайник электрический,

Весы настольные электронные кухонные,

Комплект столовых приборов,

Набор кухонных ножей,

Набор разделочных досок,

Набор посуды для приготовления пищи,

Сервиз столовый,

Сервиз чайный,

Тёрка,

Бачки-урны с крышками для пищевых отходов,

Комплекты рабочей одежды (фартуки, косынки).

информационное обеспечение – аудио-, видео-, фото-, интернет источники;

кадровое обеспечение – учитель технологии.

2.3 Формы аттестации (контроля)

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы: мастер-класс от обучающихся и викторины.

Данная программа не предусматривает выдачу документа об обучении.

2.4 Оценочные материалы

Оценочные материалы – тесты, викторина.

2.5 Методические материалы

<i>методические особенности организации образовательного процесса</i>	Развитие и реализация творческого потенциала всех желающих, независимо от их способностей посредством овладения основами приготовления кулинарных изделий от любимых героев детской литературы. Ознакомление воспитанников с технологией приготовления различных блюд, упоминаемых в детской литературе, максимальное развитие творческих способностей учащихся.
<i>методы обучения и воспитания</i>	<i>Методы обучения</i> (словесный, наглядный, практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский, игровой). <i>Методы воспитания</i> (убеждения, поощрения, стимулирования, мотивация, создание ситуаций).
<i>педагогические технологии</i>	Технология группового обучения, коллективного взаимообучения, развивающего обучения, личностно—ориентированного обучения, игровой деятельности, технология КТД.
<i>дидактические материалы</i>	Наглядные, демонстративные пособия; подборки материалов, заданий, раздаточный материал по темам и разделам, технологические карты, образцы изделий, банк творческих работ и проектов и пр.
<i>методические разработки</i>	Разработки циклов занятий по темам, разделам и т.п.

Индивидуальный учебный план. В случае если в период обучения по программе обучающемуся исполняется 18 лет, он имеет право на ускоренное обучение по индивидуальному плану.

Список литературы

1. В.Мельник Чизкейк внутри – М:Эксмо, 2021. – 112 с.
2. У.Юрьева Брауни-магия – М:Эксмо, 2021. – 144 с.
3. И.Чадеева Искусство идеального пирога – М:Издательство «Э», 2016. – 320 с.
4. sashabelkovich.ru
5. andychef.ru

Приложения

КТП в формате xls.