

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1

от «08» сентября 2022 г.

Председатель:  В.Г.Арвеладзе

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУПО «СТЭТ»

от «18» 11 2022 г. № 156-0А



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА

«Кондитерское дело»

Направленность – техническая

Срок реализации – 1 год

Возраст обучающихся – от 15 до 18 лет

Разработчики программы:

преподаватель ГБОУПО «СТЭТ»

Беликова Людмила Николаевна;

преподаватель ГБОУПО «СТЭТ»

Шкрум Зоряна Валерьевна

г. Севастополь, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	6
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	8
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	9
5. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....	12
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	21
7 СПИСОК ИСТОЧНИКОВ.....	22

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Кондитерское дело» предполагает творческую и интерактивную направленность и помогает участнику проявить свою индивидуальность, свой талант. Развитие творческого потенциала дает возможность студенту почувствовать себя умелым, талантливым, смелым, что подчеркивает актуальность данной программы.

Направленность программы – техническая.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кондитерское дело» предусматривает проведение интегрированных занятий, которые имеют определенные преимущества: они развивают творческое мышление, формируют познавательную установку, тем самым повышая уровень обучения и воспитания обучающихся.

Актуальность программы

Актуальность данной программы заключается в развитии творческих способностей учащихся, возможность проявить себя в активной деятельности широкого диапазона. Наиболее эффективный путь развития индивидуальных способностей, развития творческого подхода к своему труду – приобщение детей к продуктивной творческой деятельности.

Отличительные особенности программы, новизна

Новизна дополнительной общеразвивающей программы заключается в проведении интегрированных занятий, которые имеют определенные преимущества: они развивают творческое мышление, формируют познавательную установку, тем самым повышая уровень обучения и воспитания обучающихся. В процессе обучения обучающиеся не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания.

Перечень документов, в соответствии с которыми составлена программа

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственной программой Российской Федерации «Развитие образования» до 2030 года (постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642);
- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»,
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 Об утверждении санитарных правил СП

2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

– Письмом Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;

– Письмом Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»;

– Уставом ГБОУПО «СТЭТ», где установлены требования к организации образовательного процесса;

– Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе в ГБОУПО «СТЭТ».

Цель программы

Формирование у обучающихся теоретических и практических, навыков кондитерского дела; расширение знаний обучающихся о способах приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования отделочными полуфабрикатами.

Задачи.

Обучающие:

– расширение знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу;

– знакомство с новыми технологиями в кондитерском производстве;

– формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

Развивающие:

– Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения обучающихся.

– Формирование творческих способностей будущего специалиста.

– Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

– Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.

Воспитательные:

– Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность,

– формирование культуры труда, умения бережно и экономно использовать материал, аккуратности и совершенствование трудовых навыков;

– способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность

– воспитание чувства ответственности за результаты своего труда.

–
Уровень программы: базовый.

Адресат программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Кондитерское дело» адресована обучающимся 15-18 лет.

Программа разработана с учётом психофизиологических и возрастных особенностей обучающихся.

Условия набора обучающихся.

Количество обучающихся в группе: 15 человек.

Объем и срок реализации, уровень программы
Программа рассчитана на 1 год обучения, 78 часов.

Особенности организации образовательного процесса

Форма обучения: очная.

Формы реализации образовательной программы: традиционная.

Формы организации образовательной деятельности: беседа, лекция, практическая работа, лабораторная работа, групповые и комбинированные занятия, конкурс.

Занятия проводятся по группам, индивидуально или всем составом.

Состав группы обучающихся – постоянный.

Режим занятий обучающихся: Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раза в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв).

Планируемые результаты.

К концу обучения обучающиеся должны **знать**:

- ассортимент кондитерских изделий
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов;
- требования к качеству и правила выбора кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества готовой горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов кондитерских изделий;
- варианты подбора ингредиентов для приготовления изделий;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных, и выпеченных п/ф, приготовления кондитерских изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой продукции.

К концу обучения обучающиеся должны **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кондитерских изделий;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кондитерских изделий;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кондитерских изделий
- выбирать различные способы и приемы приготовления кондитерских изделий

- выбирать температурный режим при подаче и хранении кондитерских изделий
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

В результате обучения по данной программе будут созданы условия для формирования у обучающихся Soft-компетенций и Hard-компетенций.

Универсальные Soft Skills:

- критическое мышление;
- аналитическое мышление;
- креативное мышление;
- исследовательский опыт;
- внимание;
- работа в команде;
- кооперация;
- концентрация.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Базовый уровень, объем программы 78 часов			
Раздел №1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур			
Тема 1.1 Вводное занятие. Цели и задачи обучения. Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.	1	1	0
Тема 1.2 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора	2	2	0
Тема 1.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	1	1	0
Тема 1.4 Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям	1	1	0
Тема 1.5 Расчет количества сырья для разработки изделий, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре	2	0	2
Тема 1.6 Расчет количества сырья для разработки изделий десертов с соусом	2	0	2
Тема 1.7 Составление технико-технологической карты на тематические торты, антреме	2	0	2
Тема 1.8 Составление технико-технологической карты на десерты с соусом, птифуры.	2	0	2
Тема 1.9 Разработка дизайна для приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме, птифур, десертов с соусом.	2	2	0

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Тема 1.10 Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре.	4	0	4
Тема 1.11 Технология приготовления пtifур, десертов с соусом. Оформление и декорирование.	4	0	4
Итого раздел 1:	23	7	16
Раздел №2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет			
Тема 2.1 Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет.	1	1	0
Тема 2.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	1	1	0
Тема 2.3 Расчет количества сырья для разработки конфет погружным способом, корпусных конфет. Составление технико-технологической карты на конфеты погружным способом, корпусные конфеты	2	0	2
Тема 2.4 Технология приготовления начинок для Конфет. Технология приготовления конфет погружным способом	4	0	4
Тема 2.5 Технология приготовления конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре, трюфелей погружным методом, нарезных конфет	6	1	5
Итого раздел 2:	14	3	11
Раздел №3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада			
Тема 3.1 Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада	2	2	0
Тема 3.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада.	1	1	0
Тема 3.3 Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада	2	2	0
Тема 3.4 Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике	2	2	0
Тема 3.5 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада. Темперирование шоколада	4	1	3
Тема 3.6 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из молочного шоколада. Темперирование шоколада	2	1	1
Тема 3.7 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из горького шоколада. Темперирование шоколада	2	0	2
Тема 3.8 Изготовление конструкции из шоколада	4	0	4
Тема 3.9 Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление	4	0	4
Итого раздел 3:	24	10	14
Раздел №4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики			

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Тема 4.1 Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики.	1	1	0
Тема 4.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.	2	2	0
Тема 4.3 Разработка дизайна изделий согласно заданной тематике Технология изготовления сформованных вручную изделий из марципана, мастики (фигурки, животные, фрукты)	2	0	2
Тема 4.4 Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан	3	0	3
Итого раздел 4:	8	3	5
Раздел №5. Технология приготовления сложных изделий из карамели			
Тема 5.1 Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.	1	1	0
Тема 5.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.	1	1	0
Тема 5.3 Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике. Составление технико-технологической карты на фигуры из карамели	1	1	0
Тема 5.4 Техника работы с карамелью, изомальтом.	3	0	3
Тема 5.5 Литье и конструирование из карамели. Цветы и ленты из карамели. Оригинальные дизайнерские решения в карамели	3	0	3
Итого раздел 5:	9	5	4
Итого:	78	28	50

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Режим занятий	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Кол-во часов в год
9 января	30 декабря	Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раз в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв)	2	39	78

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Особенности организации образовательного процесса

Данная группа сформирована из детей, которые имеют базовые навыки работы в кондитерском деле.

Обучающиеся знакомятся с работой модулей: «Приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом», «Приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет», «Приготовление сложных композиций из шоколада», «Приготовление сложных изделий из марципана, мастики», «Приготовление сложных изделий из карамели» при этом развивается внимание, память, мелкая моторика рук, пространственное воображение, развивают художественный вкус и творческие способности.

Содержание обучения

Базовый уровень, объём программы 78 часов

Раздел №1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур

Тема 1.1 Вводное занятие. Цели и задачи обучения. Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.

Теория: Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов..
Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями.

Тема 1.2 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора.

Теория: Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных, десертов.

Тема 1.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.

Теория: Виды нового современного оборудования и инвентаря. Требования к безопасности приготовления и хранения муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре

Тема 1.4 Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям.

Теория: Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме, десертов с соусом, птифур

Тема 1.5 Расчет количества сырья для разработки изделий, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.

Практика: Научится производить расчеты.

Тема 1.6 Расчет количества сырья для разработки изделий десертов с соусом

Практика: Произвести расчеты.

Тема 1.7 Составление технико-технологической карты на тематические торты, антреме

Практика: Составление технико-технологической карты

Тема 1.8 Составление технико-технологической карты на десерты с соусом, птифуры.

Практика: Составление технико-технологической карты

Тема 1.9 Разработка дизайна для приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме, птифур, десертов с соусом.

Теория: Международные различия в традициях, практиках и принципах приготовления тортов, пирожных, десертов высокого качества с сочетанием продуктов.

Тема 1.10 Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре.

Практика: Приготовление, оформление и декорирование антреме королевской глазурию с применением техники – роспись.

Тема 1.11 Технология приготовления птифур, десертов с соусом. Оформление и декорирование.

Практика: Приготовление и оформление птифур, десертов с соусом

Раздел №2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет

Тема 2.1 Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет.

Теория: Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями.

Тема 2.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении конфет.

Теория: Требования к безопасности приготовления и хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям.

Тема 2.3 Расчет количества сырья для разработки конфет погружным способом, корпусных конфет. Составление технико-технологической карты на конфеты погружным способом, корпусные конфеты.

Практика: Произвести расчет сырья.

Тема 2.4 Технология приготовления начинок для конфет.

Практика: Приготовление конфет погружным способом.

Тема 2.5 Технология приготовления конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре, трюфелей погружным методом, нарезных конфет.

Практика: Приготовление конфет с разнообразными видами начинок.

Раздел №3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада

Тема 3.1 Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада.

Теория: Современные технологии приготовления сложных композиций из разнообразного шоколада.

Тема 3.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада.

Теория: Принципы и приемы работы с шоколадной композицией для презентации.

Тема 3.3 Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада.

Теория: Принципы работы с шоколадом его хранене.

Тема 3.4 Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике.

Теория: Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике

Тема 3.5 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада. Темперирование шоколада.

Теория: Темперирование белого шоколада.

Практика: Изготовления элементов для композиции из белого шоколада. Темперирование шоколада.

Тема 3.6 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из молочного шоколада. Темперирование шоколада.

Теория: Темперирование молочного шоколада.

Практика: Изготовления элементов для композиции из молочного шоколада. Темперирование шоколада.

Тема 3.7 Разработка дизайна и технология изготовления композиции из горького шоколада. Темперирование шоколада.

Практика: Изготовления элементов для композиции из горького шоколада. Темперирование шоколада.

Тема 3.8 Изготовление конструкции из шоколада.

Практика: Изготовление презентационной композиции из разного вида шоколада

Тема 3.9 Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление.

Практика: Декорирование отдельными видами элементов композиции из шоколада.

Раздел №4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики

Тема 4.1 Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики.

Теория: Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора.

Тема 4.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

Теория: Принципы и приемы приготовления сложных изделий из марципана, мастики для презентации.

Тема 4.3 Разработка дизайна изделий согласно заданной тематике. Технология изготовления сформованных вручную изделий из марципана, мастики (фигурки, животные, фрукты).

Практика: Отработка навыков лепки из марципана, мастики.

Тема 4.4 Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан

Практика: Отработка навыков лепки из марципана, мастики с применением различных технологий окрашивания..

Раздел №5. Технология приготовления сложных изделий из карамели

Тема 5.1 Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.

Теория: Основные понятия работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.

Тема 5.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности

Теория: Принципы и приемы работы с карамелью, для презентации сложных изделий из карамели.

Тема 5.3 Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике. Составление технико- технологической карты на фигуры из карамели.

Теория: Разработка дизайнерского проекта для изделий из карамельной скульптуры.

Тема 5.4 Техника работы с карамелью, изомальтом.

Практика: Отработка навыков работы с карамелью(изомальтом). Лепка из карамели.

Тема 5.5 Литье и конструирование из карамели. Цветы и ленты из карамели. Оригинальные дизайнерские решения в карамели.

Практика: Отработка разных техник работы с карамелью(изомальтом). Лепка из карамели.

4. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Методы, приемы и принципы обучения

Методы и приемы обучения, используемые в работе с обучающимися, можно условно разделить по способу подачи учебного материала.

Наглядный метод: образный показ педагога, использование наглядных пособий.

Словесный метод: рассказ, объяснение, инструкция, беседа, анализ, проблемное обсуждение, словесный комментарий педагога по ходу выполнения работы.

Практический метод: эвристический метод, подробное описание свойств устройств с пояснениями.

По характеру деятельности учащихся (М.Н. Скаткин): объяснительно-иллюстративные, репродуктивные, проблемные, частично-поисковые, исследовательские.

Кроме того, в работе с детьми очень эффективны и психолого-педагогические методы: наблюдение, индивидуальный и дифференцированный подход к каждому ребенку, прием контрастного чередования психофизических нагрузок и восстановительного отдыха (релаксация).

Программа основана на следующих принципах: доступности, наглядности, системности, последовательности.

Принцип доступности требует постановки перед обучающимися задач, соответствующих их силам, постепенного повышения трудности осваиваемого учебного материала и соблюдение в обучении элементарных дидактических правил: от известного к неизвестному, от лёгкого к трудному, от простого к сложному.

Принцип системности предусматривает непрерывность процесса формирования технолого-конструкторских навыков, чередования работ и отдыха для поддержания работоспособности и активности обучающихся, определённую последовательность решения заданий.

Индивидуализация и дифференциация процессов работы с обучающимися, добровольность и доступность, творческое содружество и сотворчество детей и педагогов, сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм работы, индивидуального и коллективного творчества, а также системный подход к постановке и решению задач образования и воспитания, развития личности и ее самоопределения.

Для выполнения поставленных программой учебно-воспитательных задач предусмотрены следующие **формы занятий**:

- по особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей (лекция, практикум, лаборатория, конкурс, фестиваль и т.д.);
- по дидактической цели (вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий).

Содержание занятий и практический материал подбирается с учетом возрастных особенностей и физических возможностей детей. Каждое занятие включает в себя теоретическую и практическую часть.

В процессе занятий педагог использует следующие **педагогические технологии**:

- индивидуального обучения;
- группового обучения;
- коллективного взаимообучения;
- дифференцированного обучения;
- разноуровневого обучения;
- игровой деятельности;
- коллективной творческой деятельности;
- развивающего обучения с направленностью на развитие творческих качеств личности;
- проблемного обучения;
- ИКТ технологии.

В процессе занятий педагог использует следующие **здоровьесберегающие технологии**:

- учёт условий обучения (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания);
- рациональная организация образовательного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями);

- соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка;
- необходимый, достаточный и рационально организованный двигательный режим.

Формы занятий и методы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся

При организации освоения ДООП «Кондитерское дело» целесообразно использовать следующие формы и методы занятий:

Практическое занятие

Эта форма организации занятия предполагает выполнение обучающимися заданий тренировочного характера, в том числе решение практических кондитерских задач самостоятельно или в группе. Помимо того, целями практического занятия являются овладение приёмами работы с предметными понятиями, формирование умения устанавливать между ними связи.

Решение практических задач – одно из важнейших умений, которое обучающиеся осваивают в ходе освоения материала.

Практические задачи формулируются в виде приближенного к реальности описания жизненной ситуации с указанием конкретных обстоятельств, в которых обучающимся необходимо найти решение, используя полученные знания и умения.

Объектом оценки практической задачи будет технологическая карта приготовления блюд. Педагог заранее знакомит обучающихся с критериями оценки решения практических задач и описанием, как следует оформлять его письменно. Критерии оценки решения следующие:

- правильность расчета сырья;
- оформление технологической карты блюда;
- вариативность подачи блюда;
- обоснование итогового выбора.

Игра

Игра – это такая форма организации обучения, воспитания и развития личности, которая позволяет смоделировать имитационную ситуацию и обеспечить возможность приобретения реального опыта деятельности. Цели игровых занятий заключаются в развитии практических умений обучающихся.

Игровые формы занятий обеспечивают:

- рост уровня мотивации учебно-познавательной деятельности;
- воссоздание отношений в ситуациях, моделирующих реальные условия жизни, взаимодействия в области семейных и личных финансов;
- приближенность учебного материала к конкретным жизненным ситуациям;
- расширение и углубление процесса творческого самоопределения обучающихся.

Игровые формы занятий требуют соответствующих средств (правила, карточки, описание ситуаций). Каждое игровое занятие проходит по определённым правилам, заранее сообщённым участникам. Правила определяют действия каждого участника игры и их взаимодействие.

Методическое обеспечение

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
1.	Раздел №1 Технология	Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н.

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
	<p>приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур</p>	<p>Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с. (Модуль 1)</p> <p>2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с. (Модули 1-5)</p> <p>Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)</p> <p>4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с. (Модули 1-5)</p> <p>5. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.</p> <p>6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.</p> <p>7. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.</p> <p>8. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, – 12с.</p> <p>9. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015. – 8с.</p> <p>10. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014. – 12с</p>

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
2.	Раздел №2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	<p>Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с. (Модуль 1)</p> <p>2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с. (Модули 1-5)</p> <p>Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)</p> <p>4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с. (Модули 1-5)</p>
3.	Раздел №3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	<p>Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с. (Модуль 1)</p> <p>2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с. (Модули 1-5)</p> <p>Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)</p> <p>4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с. (Модули 1-5)</p>
4.	Раздел №4 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	<p>Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с. (Модуль 1)</p>

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
		<p>2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с. (Модули 1-5)</p> <p>Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)</p> <p>4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с. (Модули 1-5) 14. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия [Текст]: Введ. 2013-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2013. – 11 с.</p> <p>15. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия [Текст]: Введ. 2016-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2016. – 16 с.</p>
5	<p>Раздел №5 Технология приготовления сложных изделий из карамели</p>	<p>Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с. (Модуль 1)</p> <p>2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015. – 384 с. (Модули 1-5)</p> <p>Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)</p> <p>4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с. (Модули 1-5)</p>

Формы и способы выявления, фиксации и предъявления результатов освоения ДООП

Название раздела / темы	Формы и способы выявления результатов	Формы и способы фиксации результатов	Формы и способы предъявления результативности
Раздел №1	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел №2	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел №3	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел №4	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел №5	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания

Формы контроля освоения ДООП

Время проведения	Цель проведения	Формы проведения
Входной контроль		
В начале учебного года	Определение уровня развития детей, их творческих способностей.	Опрос
Текущий контроль		
В течение учебного года	Определение степени освоения ДООП. Определение готовности детей к восприятию нового материала.	Педагогическое наблюдение, опрос
Промежуточный контроль		
По окончанию изучения раздела/ части программы	Определение степени освоения ДООП. Определение результатов обучения.	Проектная работа, защита проектов
Итоговый контроль		
В конце учебного года	Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Получение сведений для совершенствования образовательной программы.	Практическое задание

Диагностика эффективности образовательного процесса.

Входной контроль – имеет диагностические задачи и осуществляется в начале цикла обучения. Цель предварительной диагностики – зафиксировать начальный уровень подготовки обучающихся, имеющиеся знания, умения и навыки, связанные с предстоящей деятельностью. Входной контроль может проводиться в следующих формах: творческие работы, самостоятельные работы, вопросники, тестирование и пр.

Промежуточная диагностика проводится на основании оценивания теоретических знаний и практических умений и навыков по итогам освоения разделов. Промежуточная диагностика проводится в следующих формах: презентация решений кейсов, выставочный просмотр, смотр знаний и умений, викторины, конкурс, соревнование, турнир и пр.

Итоговый контроль проводится по окончании обучения по программе.

Критерии оценки результативности обучения:

Общими критериями оценки результативности обучения являются:

– оценка уровня теоретических знаний: широта кругозора, свобода восприятия теоретической информации, развитость практических навыков работы со специальной литературой, осмысленность и свобода использования специальной терминологии;

– оценка уровня практической подготовки обучающихся: соответствие развития уровня практических умений и навыков программным требованиям, свобода владения специальным оборудованием и оснащением, качество выполнения практического задания, технологичность практической деятельности;

– оценка уровня развития и воспитанности обучающихся: культура организации самостоятельной деятельности, аккуратность и ответственность при работе, развитость специальных способностей, умение взаимодействовать с членами коллектива.

Возможные уровни теоретической подготовки обучающихся:

– Высокий уровень – ребёнок освоил практически весь объем знаний (80-100%), предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием.

– Средний уровень – у обучающегося объем освоенных знаний составляет 50-79%; сочетает специальную терминологию с бытовой.

– Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% объема знаний, предусмотренных программой; обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины.

Возможные уровни практической подготовки обучающихся:

– Высокий уровень – обучающийся овладел 80-100% умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества.

– Средний уровень – у обучающегося объем усвоенных умений и навыков составляет 50-79%; работает с оборудованием с помощью педагога; в основном выполняет задания на основе образца.

– Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% умений и навыков, предусмотренных программой; испытывает затруднения при работе с оборудованием; обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

В течение периода обучения для определения уровня освоения программы, осуществляются диагностические срезы:

– Входная диагностика на основе анализа выбранной обучающимися роли в диагностической игре и степени их участия в реализации отдельных ее этапов, где выясняется начальный уровень знаний, умений и навыков обучающихся, а также выявляются их творческие способности.

– Промежуточная диагностика позволяет выявить достигнутый на данном этапе уровень ЗУН обучающихся, в соответствии с пройденным материалом программы. Предлагаются контрольные тесты, выполнение практических заданий.

– Итоговая диагностика проводится в конце учебного курса (выставка и презентация решения кейсов) и предполагает комплексную проверку образовательных результатов по всем ключевым направлениям. Данный контроль позволяет проанализировать степень усвоения программы.

Результаты контроля фиксируются в протоколе.

Оценка уровней освоения ДООП

Уровни	Параметры	Показатели
Высокий уровень (80-100%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил материал в полном объеме. Знает и понимает значение терминов, самостоятельно ориентируется в содержании материала по темам. Обучающийся заинтересован, проявляет устойчивое внимание к выполнению заданий.
	Практические умения и навыки	Способен применять практические умения и навыки во время выполнения самостоятельных заданий. Правильно и по назначению применяет инструменты. Работу аккуратно доводит до конца. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи. Способен применять современные технологии обработки материалов и создания прототипов. Может оценить результаты выполнения своего задания и дать оценку работы своего товарища.
Средний уровень (50-79%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил базовые знания, ориентируется в содержании материала по темам, иногда обращается за помощью к педагогу. Обучающийся заинтересован, но не всегда проявляет устойчивое внимание к выполнению задания.
	Практические умения и навыки	Владеет базовыми навыками и умениями, но не всегда может выполнить самостоятельное задание, затрудняется и просит помощи педагога. В работе допускает небрежность, делает ошибки, но может устранить их после наводящих вопросов или самостоятельно. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи или выражения отдельных ее сторон. Оценить результаты своей деятельности может с подсказкой педагога.
Низкий уровень (меньше 50%)	Теоретические знания	Владеет минимальными знаниями, ориентируется в содержании материала по темам только с помощью педагога.
	Практические умения и навыки	Владеет минимальными начальными навыками и умениями. Обучающийся способен выполнять каждую операцию только с подсказкой педагога или товарищей. Не всегда правильно применяет необходимый инструмент или не использует вовсе. В работе допускает грубые ошибки, не может их найти даже после указания. Не способен самостоятельно оценить результаты своей работы.

Материалы для проведения входного контроля для базового уровня

Форма проведения: Беседа

Вопросы для проведения беседы:

1. В каком цехе готовят пирожные?
2. Перечислите основное сырье.
3. Какая должна быть влажность муки?

Материал для проведения промежуточного контроля для базового уровня

Форма проведения: Демонстрация выполненной творческой работы

Реализуется посредством проектной деятельности согласно учебному плану.

Материалы для проведения итогового контроля для базового уровня

Форма проведения: Практическое задание

- Приготовить 2 торта (антреме весом 800 до 1000);
- Приготовить пирожные птифуры 14 штук весом до 30 гр.;
- Приготовить десерт три идентичные порции;
- Изготовить две идентичные фигурки из мастики весом до 80 гр. каждая;
- Изготовить постамент из карамели используя не менее три техники работы с изомальтом;
- Приготовить два вида конфет, нарезные с двумя видами начинок и трюфеля покрытые шоколадом. Вес конфет от 8 до 14 гр.;
- Изготовить Скульптуру из шоколада не менее 50 см высоты, (использовать белый, черный, молочный шоколад);

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение. Для успешного освоения образовательной программы необходимо следующее: учебный кабинет, оборудованный рабочими местами.

Освоение дополнительной общеразвивающей программы кружка «Кондитерское дело» предполагает наличие учебной лаборатории. Помещение лаборатории должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной мастерской «Кондитерское дело» с оборудованием для практических работ.

Рекомендуемое учебное оборудование:

Наименование	Кол-во
Учебное оборудование	
Интерактивная доска Promethean Activboard	1
Нетбук eMachines с лицензионным программным обеспечением	1

Наименование	Кол-во
Ноутбук Lenovo	1
Презентационное оборудование	
Моноблочное интерактивное устройство	1
Профильное оборудование	
шкаф шоковой заморозки	1
- стол морозильный	3
- стол с охлажденным шкафом	1
- стол с моечной ванной	6
- плита индукционная	3
- весы электронные порционные	3
- конвекционная Хлебопекарная печь	2
- миксер планетарный	3
- печь СВЧ	1
- стеллаж	1
- миксер ручной	1
- куттер-блендер с подогревом	1
машина PAVONI для Темперирования шоколада MINITEMPER	1
- экран защитный для лампы для карамели	1
- лампа для карамели, рабочий стол	3
- гранитная доска 600x400x20	3
- инфракрасный термометр	3
- рефрактометр	1

Информационное обеспечение: предоставлен доступ к информационно-коммуникационным ресурсам, открытым урокам, видео-презентациям в электронном виде, иным информационным ресурсам, посредством доступа к сети «Интернет».

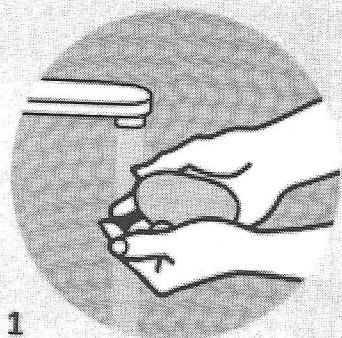
Кадровое обеспечение: занятия проводит педагог дополнительного образования, имеющий необходимое образование, навыки и компетенции.

6. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192с.
6. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Изд. 11-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2017. - 771 с.
7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 320с.
9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов на н/Д: Феникс, 2017. – 398с.
10. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2018г. – 432с.
12. Скотт Рао. Пособие профессионального баристы. Москва: третье издание, перевод с английского И. Сыровой, Издательство Студии А.Лебедева 2020г.
13. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. М.: Дели плюс, 2019.- 570с.
14. Официальный сайт
15. Шоколад - Callebaut |<https://www.callebaut.com> › ru-RU
16. Обзор кондитерского <https://www.youtube.com/watch?v=VRHH1RxizkY>
17. Мастика для торта — рецепты приготовления<https://kondishop.com.ua>
18. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 112
19. Формовка шоколадных изделий. <https://www.callebaut.com/ru->

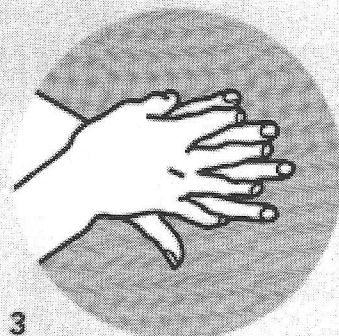
Как правильно мыть руки



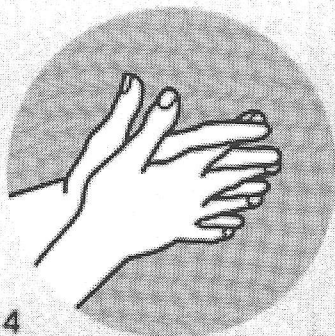
1
Намылить руки



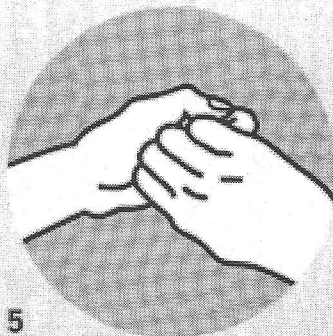
2
Ладони



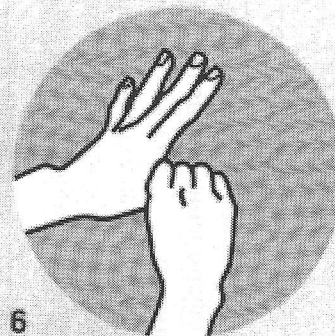
3
Обратную сторону ладоней



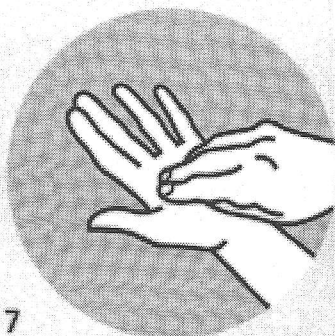
4
Между пальцами



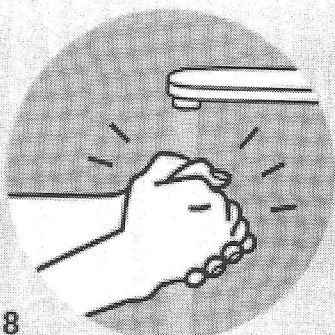
5
Ногти



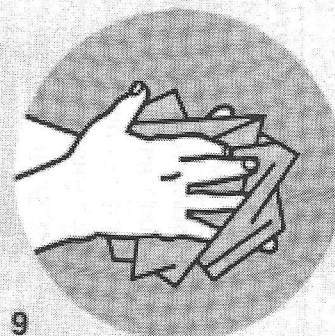
6
Большие пальцы



7
Подушечки пальцев



8
Смыть



9
Высушить

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у кондитерских печей и электрожарочных шкафов не допускаются

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

При эксплуатации газоиспользующих установок работник до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамен в установленном порядке.

Первичная проверка знаний безопасных методов и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве проводится с участием инспектора газового надзора. Она завершается экзаменом, результаты которого оформляются протоколом. На основании протокола первичной проверки знаний выдается удостоверение.

1.3. Во время работы работник проходит:

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве (при эксплуатации газоиспользующих установок) - один раз в 12 месяцев (с занесением сведений о сдаче экзамена в удостоверение);

проверку знаний по электробезопасности (при эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети) - ежегодно;

проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом - терапевтом - ежегодно;

врачом (дерматовенерологом, стоматологом, отоларингологом) - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Женщины (кроме работающих на отделке тортов) со дня установления беременности переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты, посуда; повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей и средств индивидуальной защиты:

куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

- брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая хлопчатобумажная для женщин) - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- колпак белый хлопчатобумажный или косынка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно - комбинированные на нескользящей подошве ГОСТ 12.4.033-77 - на 6 месяцев;
- рукавицы хлопчатобумажные - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении кондитерских изделий не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы
Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить :исправность применяемого оборудования; работу местной вытяжной вентиляции.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.2. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий; операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;

прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.3. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.4. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.5. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.6. Во время работы бисквиторезательной машины не допускается поправлять руками бисквитные заготовки и собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.7. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на 3/4.

3.8. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.9. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать: кальцинированной соды (для обработки) - 0,5%; хлорамина - 0,5% или хлорной извести - 2,0% (для дезинфекции).

3.10. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.11. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

При появлении в помещении запаха газа немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

5.2. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Приложение 3

Образовательные материалы	
Журнал Гастрономъ	https://www.gastronom.ru/recipe
Вкусные рецепты от Gastronom.ru	https://vk.com/gastronom_ru
Кухня ТВ	https://www.kuhnyatv.ru/
Кондитерское дело. Молодые профессионалы.	https://www.youtube.com/watch?v=0uCrencwR9M
Кондитерское дело	https://yandex.ru/video/preview/10467365646095677181

ВАРИАНТЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ К ДООП С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Цель: Обеспечение доступности качественного образования по ДООП для обучающихся, независимо от уровня освоения, места проживания, социального положения.

Задачи:

1. Обеспечить максимально возможную интерактивность и индивидуализацию обучения, основанную на обратной связи.
2. Применять новый образовательный контент.

№ п/п	Название раздела, темы	Дистанционные образовательные технологии (используемые материалы, программы, соц. сети, платформы, мессенджеры)	Формы контроля
1	Видео-урок от членов национальной сборной Worldskills	Ссылка на образовательный ресурс: https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnika-modelirovaniya-na-primere-sozdaniya-figurki-klouna/	фото-видео отчёт
2	Академия навыков и профессий. Навыки для работы и жизни	Ссылка на образовательный ресурс: https://vk.com/worldskillsacademy?ysclid=lbm0ml5buz561368749	фото-видео отчёт