Бояркова Жанна Александровна
Подписано цифровой подписью: Бояркова Жанна Александровна
DN: cn=Бояркова Жанна Александровна, o=МБУ ДО г.Мурманска ЦПО "ПрофСтарт", ou=Методист, email=upkmuk@mail.ru, c=RU
Дата: 2023.11.03 14:04:18 +03'00'

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программная документация предназначена для подготовки учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе социально-гуманитарной направленности по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования г. Мурманска Центре профессиональной ориентации «ПрофСтарт».

Документация разработана на основании:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
6. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: базовый уровень.

Актуальность программы для общества обусловлена тем, что, возникает строгая необходимость в специалистах (кадрах), владеющих профессиональными знаниями, умениями и навыками приготовления и оформления изделий из теста, обладающие такими качествами личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Актуальность программы для системы образования обусловлена тем, что, ранняя профессиональная ориентация из года в год занимает лидирующую позицию в системе образования детей. Занятия по профессиональным направлениям способствуют не только всестороннему развитию обучающихся, но и ориентированию детей при выборе будущей профессии.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) обусловлена тем, что, изучая современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, обучающиеся овладевают общекультурными и профессиональными компетенциями, которые способствуют расширению кругозора, облегчают их дальнейшую социализацию.

Направленность дополнительной образовательной программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» – социально-гуманитарная. В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся.

Новизна программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки” заключается в реализации учебного материала с применением дистанционных технологий. 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. Данная программа построена таким образом, что кроме развития практических навыков учащимся предлагается и интересный информационный материал.

Решение педагогических задач в программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки" осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
- Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки" направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в выборе будущей профессии. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия в ЦПО «ПрофСтарт» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении выпечки и их эстетического оформления.

Социальная значимость.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» реализуется в рамках национального проекта «Образование», федерального проекта «Успех каждого ребенка» направления «Ранняя профориентация школьников».

В рамках проекта «Билет в будущее», который входит в паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», ежегодно данной программе на муниципальной площадке МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» организуются профессиональные пробы для школьников города в соответствии с Техническим заданием на разработку программ практических мероприятий.

В рамках регионального сетевого образовательного проекта «Юный полярник» в разделе «Технология приготовления выпечки из разных видов теста» изучаются: история, традиции, популярные блюда нашего края, способы приготовления, используемые ингредиенты.

Данная программа специально разработана в целях сопровождения социально-экономического развития муниципалитета.

Профориентация школьников — приоритетная государственная задача, закрепленная в национальном проекте «Образование». Профориентация и построение молодым человеком своего профессионального пути связаны не только с его успешной самореализацией, но и с вкладом в экономическое развитие как региона, так и страны в целом.

Обучение по данной программе направлено на оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора сферы будущей профессиональной деятельности в соответствии со своими возможностями.

Данная программа специально разработана и реализуется в целях обеспечения развития детей по обозначенным на уровне муниципального образования город Мурманск и/или региона приоритетным видам деятельности.

Цель программы: формирование первоначальных навыков приготовления и оформления изделий из теста.

Задачи:

Обучающие:

- Формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий.
- Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.
- Способствовать воспитанию у обучающихся: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.
- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Адресат программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» – программа предназначена для обучающихся в возрасте 14-17 лет, владеющих основными терминами, понятиями, навыками в области кулинарии, ориентированных на овладение искусством приготовления выпечки или планирующих получить в будущем профессию, связанную с общественным питанием. Набор в группы осуществляется на свободной основе, по желанию детей. Учащиеся организуются в учебную группу постоянного состава от 12 до 15 человек.

Срок реализации образовательной программы – 204 часа.

Форма организации образовательной деятельности:

- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).
- практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий.

Занятия проводятся – 2 раза в неделю, всего 6 часов в неделю (2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа – очно). Продолжительность одного занятия составляет 30 минут (в дистанционном формате) 40 минут (в очном формате), время перерыва между занятиями – 10 минут.

Особенности организации образовательного процесса

Ведущей формой организации образовательного процесса является занятие. Программа предполагает использование аудиторных занятий (включающих освоение теории, практические упражнения). Помимо аудиторных занятий в программе используются внеаудиторные занятия.

При реализации программы применяются дистанционные образовательные технологии, позволяющие организовать дистанционное обучение.

С целью обеспечения доступности дополнительного образования для детей, не имеющих возможности начать образовательный процесс в соответствии с расписанием учреждения МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» в виду обучения в образовательных учреждениях, а также (находящихся на госпитализации в медицинских учреждениях, санатории, дома и т.п.), или с целью обеспечения возможности продолжения образовательного процесса в условиях введения карантина, неблагоприятных погодных условий и др. может применяться обучение с применением дистанционных образовательных технологий.

Образовательный процесс, реализуемый в дистанционной форме, предусматривает значительную долю самостоятельных занятий обучающихся; методическое и дидактическое обеспечение этого процесса со стороны педагога, а также регулярный систематический контроль и учет знаний обучающихся.

При дистанционном обучении по программе используются следующие формы дистанционных образовательных технологий:

- видео-занятия, лекции, мастер-классы;
- сайты по данному направлению;
- тесты, викторины, творческие задания по изученным теоретическим темам;
- адресные дистанционные консультации.

В организации дистанционного обучения по программе используются следующие платформы и сервисы: ZOOM, Googl Form, Skype, чаты, ВКонтакте и т.д.

В мессенджерах с начала обучения создается группа, через которую ежедневно происходит обмен информацией, в ходе которой обучающиеся получают теоретическую информацию, демонстрируются способы изготовления изделия. Получение обратной связи организовывается в формате присылаемых в электронном виде результатов проделанной работы.

Учебно-методический комплекс включает электронные образовательные ресурсы для самостоятельной работы обучающихся (ссылки на мастер-классы, шаблоны, теоретический материал)

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Ожидаемые результаты

К концу обучения обучающиеся

Должны знать:

- кулинарную терминологию;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.

- правила и приемы работы с кремом;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении выпечки;
- технологическую последовательность изготовления выпечки;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологию приготовления кремов;
- режим тепловой обработки;
- основные правила санитарии.

Должны уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Способы проверки результатов освоения программы.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Технология приготовления выпечки»

Пояснительная записка

В целях достижения эффективности и качества обучения в детском объединении регулярно проводится мониторинг результативности освоения дополнительной общеразвивающей программы. Мониторинг – это регулярное отслеживание качества усвоения знаний, совершенствования умений и навыков в ходе образовательного процесса.

Цель мониторинга - выявление уровня развития способностей, личностных качеств ребенка и их соответствия прогнозируемым результатам, предусмотренным в программе.

Задачи:

- отслеживание уровня знаний, умений и навыков;
- контроль над выполнением образовательных программ объединения;
- внесение необходимых корректив в содержание и методикуобразовательной деятельности;
- соотнесение прогнозируемых и реальных результатов учебно-воспитательной работы.

Принципы проведения педагогического мониторинга:

- научность;

- учет индивидуальных и возрастных особенностей учащихся;
- соответствие специфике образовательной программы и году обучения;
- обязательность и открытость проведения;
- свобода выбора методов и форм проведения.

Показатели (оцениваемые параметры) мониторинга:

- уровень теоретических знаний;
- уровень практической подготовки;
- уровень развития личностных качеств и компетенций
- учебно-организационные умения и навыки.

Критерии мониторинга:

- соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программнымтребованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использования терминологии;
- соответствие практических умений и навыков программнымтребованиям, технически правильное использование приемов;
- отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения;
- уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.

Организация педагогического мониторинга

Входной контроль мониторинга проводится при зачислении ребенка в объединение в форме собеседования. Собеседование позволяет узнать о его природных задатках, уровне подготовленности и интересах на момент поступления в объединение, а также о его поведенческих качествах.

Текущий контроль мониторинга проводится на каждом занятии, на всех его этапах. Он часто проходит в скрытой форме. Наблюдения педагога за тем, как обучающиеся общаются между собой во время занятий и на перерывах, позволяют сделать выводы об уровне их подготовленности, их воспитанности и коммуникабельности. Также используются следующие формы проверки: тестирование, опрос, наблюдение, игры и т.д.

Сбор всех результатов мониторинга дает полную картину о каждом обучающемся и его возможностях. Конечным результатом этой работы является проведение промежуточного мониторинга.

Промежуточный контроль мониторинга проводится по окончанию одной части реализации программы (полугодие, модуль и т.д.), и в конце одного года обучения, если за ним далее предполагаются последующие. Контроль

представляет собой проверку уровня знаний, умений и навыков, а также развития личностных качеств. Этот этап может проводиться в различной форме: тестирование, опрос, конкурсы, игры и т.д. Результаты промежуточного контроля фиксируются в таблице мониторинга освоения дополнительной общеобразовательной программы
«Технология приготовления выпечки». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме выставки. Для его проведения формируется аттестационная комиссия, результаты этого этапа фиксируются в «Протоколе аттестации».

Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеобразовательной программы
«Технология приготовления выпечки»

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические знания по основным разделам программы: Оборудование и основы организации производства Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Технология приготовления выпечки из разных видов теста	Соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	0-3 4-7 8-10	тестирование, контрольный опрос, игры и др.
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять средний уровень – объем усвоенных знаний	0-3 4-7	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.

		составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
II. Уровень практической подготовки				
Практические умения и навыки, предусмотренные программой пользоваться технологическими картами, определять готовность изделий и давать качественную оценку; производить расчет сырья на заданное количество изделий; планировать технологический процесс согласно технологии приготовления; выпекать и украшать кондитерские изделия; подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия.	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков	0-3 4-7 8-10	наблюдение, опрос, анализ творческих работ, показ, конкурс, практическая работа, творческое задание и тд.
Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; подбирать и применять инструмент по назначению; определять	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога	0-3 4-7	Наблюдение

температурный режим для выпечки изделий.		высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений	8-10	
IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций				
Личностные качества и социальные компетенции	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	ниже среднего – у обучающего отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив достижении цели, способен к самоконтролю и самоанализу	0-3 4-7 8-10	Наблюдение, анализ ситуаций
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения в	0-3	Наблюдение

	деятельности	организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога средний уровень – обучающийся организовывает свое рабочее место с помощью педагога высокий уровень – обучающийся самостоятельно организовывает свое рабочее место без помощи педагога	4-7 8-10	
Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2 высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период	0-3 4-7 8-10	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи

Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеобразовательной программы

№ п/п	Ф. И. об-ся	контроль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итого
			Соответствие уровня теоретических знаний ребенка программным требованиям	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	
	петров	1 п/г	8							20
		2 п/г								30

0-30 – ниже среднего
31-70 – средний
71-100 - высокий

Результаты мониторинга
образовательных результатов освоения дополнительной
общеобразовательной программы

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» заканчивается итоговой аттестацией, в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт». Учащимся, успешно освоившим программу, выдается свидетельство установленного образца.

Обучение по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» состоит из следующих частей:

- Теоретической;
- Практической.

Каждый раздел обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами.

Теоретические разделы включают:

- Оборудование и организация производства.
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
- Технология приготовления выпечки из разных видов теста.

В процессе практического обучения учащимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени.

Практическое обучение направлено также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду.