

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МУРМАНСКА

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
г. Мурманска Центр профессиональной ориентации «ПрофСтарт»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 07
от «08» апреля 2024 г.



Утверждаю:

Директор МБУ ДО г. Мурманска

ЦПО «ПрофСтарт»

Н.Н. Сайтбаталова

«08» апреля 2024 г.

Адаптированная дополнительная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Про100 выпечка»

Возраст учащихся: 12-14 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель:

Будникова Ирина Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Мурманск, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программная документация предназначена для подготовки обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Средняя общеобразовательная школа № 18» по адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Про100 выпечка» в МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт». Программа «Про100 выпечка» имеет социально-гуманитарную направленность. Данная программа предназначена для детей – инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).

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. Письмо Минпросвещения России от 30.12.2022 N АБ-3924/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями "Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации")
7. Приказ Минобрнауки России от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
8. Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.03.2016 № ВК-641/09 «Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»;
7. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: базовый уровень.

Актуальность программы для общества определяется:

- социальным запросом общества на обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и детей инвалидов на участие в программах дополнительного образования;
- гуманистической парадигмой образования, ориентированной на создание равных возможностей для людей с ограниченными возможностями здоровья.

Актуальность программы для системы образования. В настоящее время актуальна проблема изменения общественного сознания по отношению к детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Согласно статистическим данным,

уровень первичной инвалидности детей имеет тенденцию к постоянному росту. Подобная статистика приводит к необходимости обновления содержания образования, поиску путей оптимальной организации работы по социализации детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграции их в общество, подготовки к будущей самостоятельной трудовой деятельности. Приобщая детей к кулинарному искусству, погружая в культуру питания, формируя социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее и воспитательное воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству, содействует социализации и адаптации детей с ОВЗ, обеспечивает здоровьесберегающее воздействие.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды, способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества 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.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Про100 выпечка» направлена на создание благоприятных условий для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации ребят в области приготовления выпечки. А так же в социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь, через постижение эстетики приёма пищи, технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд.

Социальная значимость.

Дополнительная общеразвивающая программа социально- гуманитарной направленности «Про100 выпечка» 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.

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: создание условий для социальной адаптации детей с ограниченными возможностями здоровья через приобретение первоначальных навыков приготовления и оформления изделий из теста.

Задачи:

Обучающие:

- Формировать знания обучающихся с ОВЗ в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий.
- Формировать у обучающихся с ОВЗ 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 с ОВЗ творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

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

Адресат программы «Про100 выпечка» – программа предназначена для обучающихся в возрасте 12-14 лет с задержкой психического развития, интересующихся кулинарией, 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 8 до 10 человек.

Характеристика обучающихся с задержкой психического развития.

Дети с задержкой психического развития имеют следующие наиболее значимые **особенности**: недостаточный запас знаний и представлений об окружающем, пониженную познавательную активность, замедленный темп формирования высших **психических** функций, слабость регуляции произвольной деятельности (им требуется активная ориентировка в задании), нарушения различных сторон речи.

Срок реализации образовательной программы – 144 часа.

Форма организации образовательной деятельности:

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

Форма обучения: очная

Режим занятий.

Занятия проводятся – 1 раз в неделю, по 4 часа. Продолжительность одного занятия составляет 40 минут, 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).

В рамках учебного занятия характерно частое повторение одних и тех же действий, что помогает усвоить, закрепить и далее генерализировать кулинарные навыки обучающегося с ОВЗ. Педагогом распределена учебная нагрузка, то есть подразумевается дозирование предлагаемого материала, а так же изложение тем от «простого» к «сложному».

Так как наибольшие трудности обучающиеся с ОВЗ испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук, испытывают трудности самоконтроля поведения, то постоянно находятся под вниманием со стороны педагога.

В процессе занятий совершенствуется сенсорное развитие обучающегося, активизируются все органы чувств (зрение, слух, обоняние, осязание), при этом раскрывается вся палитра ощущений и впечатлений, из которых складывается полноценный опыт приготовления пищи. Даже самые простые кулинарные пробы в рамках программы становятся способом выражения личности, вызывая творческие переживания. Немаловажен и социальный аспект занятий кулинарным делом: приготовление пищи не только для себя, показывает окружающим заботу о них, создает особый момент общения, повышает самооценку ребёнка.

В обучении первостепенное внимание уделяется правильности выполнения учащимися практических умений и технологических приемов. В последующем наращивается степень овладения трудовыми навыками и темп работы. С этой целью организуются занятия практического повторения, во время которых учащиеся выполняют изученные виды работ.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Ожидаемые результаты

К концу обучения обучающиеся с ОВЗ

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.
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении выпечки;
- технологическую последовательность изготовления выпечки;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- 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 цветное и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Способы проверки результатов освоения программы.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Про100 выпечка» 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 методику образовательной 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 программным требованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использования терминологии;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям, 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 затем, 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 окончании 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 «Про100 выпечка». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме тестирования.

Мониторинг результатов освоения программы

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментари
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические	Соответствие	ниже среднего –		тестирование,

знания по основным темам программы	уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой	0-4	контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять	0-4	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
II. Уровень практической подготовки				
Практические умения и навыки, предусмотренные программой пользоваться технологическим и картами, определять готовность изделий и давать качественную оценку; производить расчет сырья на заданное количество изделий;	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	0-4	наблюдение, опрос, анализ творческих работ, показ, конкурс, практическая работа, творческое задание и тд.
		средний уровень –	5-7	

<p>планировать технологический процесс согласно технологии приготовления; выпекать и украшать кондитерские изделия; подбирать цветное и композиционное решение для каждого изделия.</p>		<p>объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков</p>	8-10	
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; подбирать и применять инструмент по назначению; определять температурный режим для выпечки изделий.</p>	<p>Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения</p>	<p>ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием</p> <p>средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога</p> <p>высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>Наблюдение</p>

		испытыва я особых затруднен ий		
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	<p>ниже среднего – у обучающегося отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога</p> <p>средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю</p> <p>высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	Наблюдение, анализ ситуаций

		окужао щим, трудолюб ив достижен ии цели, способен к самоконт ролю и самоанал изу		
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	ниже среднего – обучающ ийся испытыва ет серьезные затруднен ия в организац ии своего рабочего места, нуждаец я в постоянн ой помощи и контроле педагога средний уровень – обучающ ийся организов ывает свое рабочее место с помощью педагога высокий уровень – обучающ ийся	0-4 5-7 8-10	Наблюдение

		самостоятельно организует свое рабочее место без помощи педагога		
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	0-4	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи
		средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период	8-10	

**Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеразвивающей программы**

№ п / п	Ф. И. - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итог
			Соответствие уровня теоретически знаний ребенка программным требованиям	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Соответствие практических умений и навыков в программным требованиям	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения		Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	Соответствие реальных навыков в соблюдении правил безопасности программным требованиям	
		1 п/г								
		2 п/г								

Определение степени освоения дополнительной общеразвивающей программы:

- ниже среднего уровень освоения программы - 0-28 %
- средний уровень освоения программы - 29-49%
- высокий уровень освоения программы - 50-70 %

**Результаты мониторинга
образовательных результатов освоения дополнительной
общеразвивающей программы**

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «Про100 выпечка» заканчивается итоговым занятием. Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Обучение по программе «Про100 выпечка» состоит из следующих частей:

- Теоретической;
- Практической.

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

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.

Учебный план

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	2	2	Собеседование
2	Организация и оборудование рабочего места	4	3	1	Текущий контроль
3	Посуда и инвентарь	4	2	2	Текущий контроль
4	Основы санитарии и гигиены	8	6	2	Текущий контроль
5	Характеристика сырья	4	3	1	Текущий контроль
6	Подготовка сырья к выпечке	4	4		Текущий контроль
7	Технология приготовления песочного теста и изделий из него Приготовление изделий из песочного теста.	16	2	14	Текущий контроль
8	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него Приготовление изделий из пряничного теста.	4	1	3	Текущий контроль
9	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него Приготовление изделий из бисквитного теста	16	2	14	Текущий контроль
10	Технология приготовления заварного теста и изделия из него Приготовление изделий из заварного теста	8	1	7	Текущий контроль

11	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и слоёного дрожжевого теста и изделия из него Приготовление изделий из слоеного теста	8	1	7	Текущий контроль
12	Технология приготовления теста для блинов Приготовление блинов	4	1	3	Текущий контроль
13	Технология приготовления теста для оладий Приготовление оладий	4	1	3	Текущий контроль
14	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него Приготовление изделий из сдобного пресного теста	8	1	7	Текущий контроль
15	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	24	4	20	Текущий контроль
16	Национальные кондитерские изделия	12	1	11	Текущий контроль
17	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема	8	1	7	Текущий контроль
18	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	Итого	144	37	107	

Содержание тем программы

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	Организация коллектива. Содержание программы. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Вводный инструктаж ПБ и технике безопасности. Из истории выпечки. Что такое выпечка, ее польза. Коммуникативные игры.
2	Организация и оборудование рабочего места	4	Организация рабочих мест. Расстановка оборудования. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности оборудования, используемого на занятиях.
3	Посуда и инвентарь	4	Изучение посуды и инвентаря. Приемы и правила эксплуатации инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.
4	Основы санитарии и	8	Правила санитарии и гигиены. Пища, пищевые

	гигиены		инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Значение личной гигиены. Упражнение на умение правильного ношения спецодежды пекаря (специального головного убора, фартука) Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем.
5	Характеристика сырья	4	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение.
6	Подготовка сырья к выпечке	4	Способы тепловой обработки. Подготовка к использованию, использование и хранение. Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием. Сорта муки. Сахар и мёд. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло, маргарин, жиры. Изучение сборника рецептур кондитерского производства. Первые кулинарные книги. Расчет сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Потери при холодной и тепловой обработке продуктов. Заполнение технологической карты. Классификация теста. Замес теста и способы его разрыхления. Виды теста. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Вкусовые и ароматические вещества.
7	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Приготовление изделий из песочного теста.	16	Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.
8	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Приготовление изделий из пряничного теста.	4	Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста. Замес пряничного теста. Приготовление пряников. Выпечка и оформление изделия.
9	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Приготовление изделий из бисквитного теста	16	Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качества бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Приготовление изделий из бисквита основного, буше, масляного, заварного п\ф. Бисквиты с овощами и фруктами. Пирог из бисквитов с овощами. Рулеты из бисквита с фруктами.

10	Технология приготовления заварного теста и изделия из него. Приготовление изделий из заварного теста	8	Технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Приготовление основных мучных кондитерских из заварного теста. Заварные пирожные. Выпечка и оформление изделия.
11	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и слоёного дрожжевого теста и изделия из него	8	Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.
12	Технология приготовления теста для блинов. Приготовление блинов	4	Подготовка продуктов. Тесто для блинов. Правила жарки блинов. Подача блинов. Замес теста для блинов. Подготовка продуктов. Замес блинного теста. Приготовление блинов и блинчиков. Выпечка и оформление изделия.
13	Технология приготовления теста оладий. Приготовление оладий	4	Подготовка продуктов. Тесто для оладий. Правила жарки. Подача. Тесто для оладий на кефире или простокваше. Замес теста для приготовления оладий. Приготовление оладий. Выпечка и подача.
14	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него. Приготовление изделий из сдобного пресного теста	8	Виды сдобного пресного теста. Ингредиенты, входящие в состав сдобного пресного теста и технология его приготовления. Характеристика качества готовых изделий. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Замес сдобного пресного теста. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Выпечка и оформление изделий.
15	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Приготовление изделий из дрожжевого теста	24	Технология приготовления. Правила формовки и расстойки изделий, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Замес дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Выпечка и оформление изделия.
16	Национальные кондитерские изделия	12	Ассортимент национальных кондитерских изделий, технологические схемы приготовления национальных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, характеристику каждого вида

			изделий. Правила замеса теста. Выпечка изделий.
17	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема. Приготовление пирожных и тортов	8	Ингредиенты, входящие в состав торта. Технология приготовления теста для торта. Последовательность технологических операций. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформления бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Приготовление пирожных: бисквитных и песочных полосок. Приготовление тортов. Оформление и подача готовых изделий.
18	Итоговое занятие	4	Итоговое тестирование. Викторина. Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.
	ВСЕГО:	144	

Методическое обеспечение программы

Для плодотворного проведения занятий по программе «Про100 выпечка» необходимы следующие дидактические материалы:

- электронные презентации,
- методические разработки,
- наглядные пособия;
- технологические карты;
- Программное обеспечение – операционная программа Windows, приложения MicrosoftOffice, Excel.
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.

Сведения о помещении, в котором проводятся занятия

Занятия проводятся в учебном кабинете (теоретическая часть) и в учебной мастерской (практическая часть). Оборудование, имеющееся в учебной мастерской, отвечает самым высоким профессиональным требованиям, что позволяет учащимся свободно практиковаться и оттачивать навыки в своей сфере. В кабинете есть система вентиляции, вода и водоотведение. Кабинет оснащен огнетушителем, резиновыми ковриками, прихватками. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Требования к специальной одежде учащихся.

Во время практических занятий у каждого обучающегося должен быть комплект спецодежды: колпак или косынка, халат (фартук), полотенце, сменная обувь с зафиксированной пяткой.

Техническое оснащение занятий

- компьютер, принтер, сканер, телевизор;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- бытовая техника;
- кухонная и столовая посуда;
- кухонный инвентарь;
- сырье для приготовления выпечки;
- приспособления для приготовления выпечки

Список литературы для педагога:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2018.
2. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2018.
3. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия», 2018 .
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Мастерств, 2001.
5. Шатун, Л.Г., Шатун, О.Г. Повар.- Ростов-на –Дону: Феникс, 2017.
6. Качурина, Т.А. Кулинария. - М.: Академия, 2018.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: Академия, 2019.
8. Андросов, В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии повар. В 4-х частях.- М.: Академия, 2018.

Список литературы для обучающихся:

9. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2018
10. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
11. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017
12. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2015.
13. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум.- М.: Академия, 2017.
14. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2010.
15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2021.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- М.: Академия, 2018.
17. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.-М.: Академия, 2018.
18. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
19. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитарии. - М.: ПрофОбрИздат, 2018.
20. Лутошкина, Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2018.
21. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2018.
22. Мифтахудинова, Н.М., Богданова Л.М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.-М.: Высшая школа, 2021.
23. Решодько, Р.К. Техника безопасности и охрана труда.– М.: Просвещение,2022.
24. Фатыхов, Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту.- М.: Академия, 2018.

Список литературы для родителей:

25. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. Основы кулинарии 10-11 классы. -М.: Просвещение, 2017.
26. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2017.
27. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.–М.: Академия, 2016.

28. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2016.
29. Ничипорович, Л.И. Торты Минск: Современный литератор, 2019.
30. Ермакова, В.И. Основы кулинарии 8-11 кл.- М. : Просвещение, 2019.

Календарный учебный график

объединения «Про100 выпечка» Год обучения – 1. Количество часов – 144 (1 раз в неделю по 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Будникова Ирина Викторовна

Группа № ____

№ п\п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема урока теоретического занятия	К - во часов	Тема уроков практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1				Вводное занятие	2	Коммуникативные игры	2	Каб.105	Беседа Собеседование
2				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
3				Посуда и инвентарь	2	Посуда и инвентарь	2	Каб.105	Беседа
4				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
5				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
6				Характеристика сырья	3	Характеристика сырья	1	Каб.105	Беседа
7				Подготовка сырья к выпечке	4			Каб.105	Беседа
8				Технология приготовления песочного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из песочного теста.	3	Каб.105	Наблюдение

9				Технология приготовления песочного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из песочного теста.	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10						Приготовление изделий из песочного теста.	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11						Приготовление изделий из песочного теста.	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из пряничного теста.	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из бисквитного теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	1	Приготовление изделий из бисквитного теста	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15						Приготовление изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
16						Приготовление изделий из	4	Каб.105	Практическое выполнение

						бисквитного теста			е заданий
17				Технология приготовления заварного теста и изделия из него	1	Приготовление изделий из заварного теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
18						Приготовление изделий из заварного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19				Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и слоёного дрожжевого теста и изделия из него	1	Приготовление изделий из слоеного теста	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
20						Приготовление изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21				Технология приготовления теста для блинов	1	Приготовление блинов	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
22				Технология приготовления теста для оладий	1	Приготовление оладий	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23				Технология приготовления сдобного пресного	1	Приготовление изделий из сдобного пресного	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий

				теста и изделия из него		теста			
24						Приготовлен ие изделий из сдобного пресного теста	4	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий
25				Технология приготовления дрожжевог о безопасного теста и изделий из него	1	Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Беседа Практическ ое выполнени е заданий
26				Технология приготовления дрожжевог о безопасного теста и изделий из него	1	Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий
27				Технология приготовления дрожжевог о безопасного теста и изделий из него	1	Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Беседа Практическ ое выполнени е заданий
28				Технология приготовления дрожжевог о безопасного теста и изделий из	1	Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	3	Каб.105	Практическ ое выполнени е заданий

				него					
29						Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Беседа Практическ ое выполни е заданий
30						Приготовлен ие изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическ ое выполни е заданий
31				Националь ные кондитерск ие изделия	1	Приготовлен ие национальны х кондитерских изделий	3	Каб.105	Беседа Тестирован ие Промежуто чная аттестация
32						Приготовлен ие национальны х кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическ ое выполни е заданий
33						Приготовлен ие национальны х кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическ ое выполни е заданий
34				Технология приготовле ния пирожных и тортов. Технология приготовле ния крема.	1	Приготовлен ие пирожных и тортов	3	Каб.105	Практическ ое выполни е заданий
35						Приготовлен ие пирожных и тортов	4	Каб.105	Беседа Тестирован ие
36				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирован ие
				ВСЕГО	37		107		

Промежуточное тестирование
по программе «Про100 выпечка»

1. Консистенция бисквитного теста (*выберите один правильный ответ*):
 - а) полужидкое
 - б) пластичное
 - в) густое

2. При какой температуре надо замешивать песочное тесто (*выберите один правильный ответ*)?
 - а) 15-20⁰ С
 - б) 20-25⁰ С
 - в) 25-30⁰ С

3. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста (*выберите один правильный ответ*)?
 - а) 180-200 С
 - б) 220-250 С
 - в) 130-160 С

4. Разрыхлители теста – это (*выберите один вариант ответа*):
 - а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
 - б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
 - в) вещества, которые придают тесту аромат

5. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим? (*выберите один вариант ответа*)
 - а) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
 - б) Крышки кастрюль открывайте осторожно от себя
 - в) Наденьте фартук и косынку

6. Какие требования относятся к Правилам безопасности? (*выберите один вариант ответа*)
 - а) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
 - б) Вымойте руки с мылом
 - в) Наденьте фартук и косынку

7. Какое тесто содержит большое количество жидкости? (*выберите один вариант ответа*):
 - а) тесто для блинчиков
 - б) тесто для оладий
 - в) тесто для пончиков.

За выполнение тестового задания обучающемуся выставляются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный — ноль.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (7 баллов). Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

«ниже среднего» - менее 30% (менее 2 баллов)

«средний» - 70% - 31 % (3-5 баллов)

«высокий» - 100% - 71 % (6-7 баллов)

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Кол-во баллов	1	1	1	1	1	1	1