

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  
«Выпечка народов мира»

Возраст учащихся: 13-17 лет

Срок реализации программы: 1 год

Составитель:

Будникова Ирина Викторовна,  
педагог дополнительного образования

г. Мурманск, 2024

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Выпечка народов мира» разработана по социальному запросу государственного муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Средняя общеобразовательная школа № 18»

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. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

**Уровень программы:** базовый уровень.

**Направленность программы:** социально-гуманитарная.

**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 имеется тенденцию к постоянному росту обучающихся с особыми образовательными потребностями. 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.

**Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей)** заключается в возможности познакомиться с национальными традициями кухни разных народов. Большое место уделяется кухне России, что способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей.

**Педагогическая целесообразность** образовательной программы «Выпечка народов мира” 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.

**Отличительная особенность** программы является всестороннее развитие личности и активизация самих детей в процессах определения себя, своего места в мире профессий, подготовка к самостоятельному, осознанному профессиональному и жизненному самоопределению, формирование способности планировать жизненный путь с учётом своих интересов, возможностей, ценностно-нравственных ориентиров и потребностей общества, успешная адаптация в социуме.

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития детей с интеллектуальными нарушениями, индивидуальных возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социокультурную реабилитацию указанных лиц.

**Социальная значимость.**

*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 посредством вовлечения обучающихся в традиционную культуру национальной кухни и кухню народов мира, способствующее раскрытию творческого потенциала через приобретение первоначальных навыков приготовления и оформления изделий из теста.

**Задачи:**

Обучающие:

- Ознакомить с особенностями приготовления блюд у разных народов мира, этим самым формировать у детей широкую, целостную научную картину мира, историческое мышление и расширять кругозор.
- 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.
- Воспитывать у детей уважение к традициям народов мира, культуру поведения

**Адресат программы** – адаптированная дополнительная общеразвивающая программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности; обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию, предназначена для обучающихся с интеллектуальными нарушениями легкой или средней степени.

#### **Психолого-педагогическая характеристика.**

Для детей с интеллектуальными нарушениями характерны следующие особенности:

1. Замедленность развития, наличие отклонений от нормального развития.
2. Слабость процессов возбуждения и торможения, замедленное формирование условных связей, тугоподвижность нервных процессов, нарушение взаимодействия первой и второй сигнальных систем.
3. Недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности.
4. Слабость словесно-логического мышления, трудности понимания смысла явления или факта.
5. Недостатки в развитии речевой деятельности, нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами.
6. Нарушение эмоциональной сферы, отсутствие оттенков переживаний, неустойчивость и поверхностность эмоций.
7. Слабость собственных намерений и побуждений, большая внушаемость.

Для таких детей необходима коррекционно-воспитательная работа, направленная на сглаживание и исправление недостатков.

#### **Организационные условия реализации программы:**

##### ***Общее количество часов и срок реализации:***

Программа рассчитана на 1 год (144 часа).

***Периодичность и продолжительность занятий:*** один раз в неделю по 4 академических часа. (1 академический час – 40 мин, перерыв – 10 мин.) 36 учебных недель.

***Нормы наполняемости группы:*** 7-10 человек.

***Форма обучения:*** очная.

##### ***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.

##### ***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

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.
- о культурных ценностях национальных кухонь

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 цветовой и композиционный решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности
- в повседневной жизни

## **Способы проверки результатов освоения программы.**

### **Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Выпечка народов мира»**

#### **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 «Выпечка народов мира». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

**Итоговый контроль мониторинга** проводится по окончании обучения в форме тестирования.

### **Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Выпечка народов мира»**

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
<b>I. Уровень теоретических знаний</b>				
Теоретические знания по основным темам программы	Соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой  средний уровень	0-4	тестирование, контрольный опрос, игры и др.

		– 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	
<b>II. Уровень практической подготовки</b>				
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	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 – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и	8-10	

изделия; подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия.		навыков		
Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; подбирать и применять инструмент по назначению; определять температурный режим для выпечки изделий.	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием	0-4	Наблюдение
		средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога	5-7	
		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 обучающегося отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога	0-4	Наблюдение, анализ ситуаций
		средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю	5-7	
		высокий уровень – обучающийся общителен и	8-10	

		доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив, достигая цели, способен к самоконтролю и самоанализу		
<b>IV. Учебно-организационные умения и навыки</b>				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения в организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога	0-4	Наблюдение
		средний уровень – обучающийся организует свое рабочее место с помощью педагога	5-7	
		высокий уровень – обучающийся самостоятельно организует свое рабочее место без помощи педагога	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	0-4	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи
		средний уровень – объем усвоенных навыков	5-7	

		составляет более 1/2	8-10	
		высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренны х программой за конкретный период		

**Мониторинг образовательных результатов  
освоения дополнительной  
общеразвивающей программы**

№ п / п	Ф. И. - об - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческо й активност и	Учебно- организационные умения и навыки		Ит ог о
			Соотве тствие уровня теорет ически х знаний ребенк а програ ммным требов аниям	Осмысл енность и правиль ность использ ования специал ьной термин ологии	Соотве тствие практи ческих умени й и навыко в програ ммным требов аниям	Отсутс твие затрудн ений в использ овании специа льного оборуд ования и оснаще ния		Уровень развития личностн ых качеств и компетенц ий, способств ующих социально й адаптации в обществе и профессио нальному самоопред елению	Способ ность самосто ятельно готовит ь свое рабочее место к деятель ности	
		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 «Выпечка народов мира» заканчивается итоговым занятием. Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

**Обучение по программе «Выпечка народов мира» 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 Посуда и инвентарь	4	4		Текущий контроль
3	Основы санитарии и гигиены	4	4		Текущий контроль
4	Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	4	4		Текущий контроль
5	Русская национальная выпечка	20	5	15	Текущий контроль
6	Украинская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
7	Белорусская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
8	Кавказская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
9	Выпечка стран народов Средней Азии	12	3	9	Текущий контроль

10	Выпечка Скандинавских стран	4	1	3	Текущий контроль
11	Польская выпечка	4	1	3	Текущий контроль
12	Итальянская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
13	Английская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
14	Немецкая выпечка	8	2	6	Текущий контроль
15	Французская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
16	Выпечка прибалтийских народов	8	2	6	Текущий контроль
17	Праздничная выпечка	8	2	6	Текущий контроль
18	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>98</b>	

### 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 Посуда и инвентарь	4	Организация рабочих мест. Расстановка оборудования. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности оборудования, используемого на занятиях. Изучение посуды и инвентаря. Приемы и правила эксплуатации инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.
3	Основы санитарии и гигиены	4	Правила санитарии и гигиены. Пища, пищевые 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.
4	Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	4	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение. Способы тепловой обработки. Подготовка к использованию, использование и хранение. Подготовить сырье к

			<p>приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием. Сорты муки. Сахар и мёд. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты.</p> <p>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.</p> <p>Классификация теста. Замес теста и способы его разрыхления. Виды теста. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Вкусовые и ароматические вещества.</p>
5	Русская национальная выпечка	20	<p>Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий русской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
6	Украинская национальная выпечка	12	<p>Знакомство с историей украинской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий украинской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
7	Белорусская национальная выпечка	12	<p>Знакомство с историей белорусской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий белорусской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
8	Кавказская национальная выпечка	12	<p>Знакомство с историей кавказской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий кавказской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
9	Выпечка стран народов Средней Азии	12	<p>Знакомство с историей среднеазиатской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий среднеазиатской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
10	Выпечка Скандинавских стран	4	<p>Знакомство с историей скандинавской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий скандинавской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
11	Польская выпечка	4	<p>Знакомство с историей польской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий польской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
12	Итальянская выпечка	8	<p>Знакомство с историей итальянской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий итальянской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
13	Английская выпечка	8	<p>Знакомство с историей английской кухни, достопримечательностями, традициями.</p> <p>Особенности выпечки изделий английской кухни.</p> <p>Приготовление изделий.</p>
14	Немецкая выпечка	8	<p>Знакомство с историей немецкой кухни, достопримечательностями, традициями.</p>

			Особенности выпечки изделий немецкой кухни. Приготовление изделий.
15	Французская выпечка	8	Знакомство с историей французской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности выпечки изделий французской кухни. Приготовление изделий.
16	Выпечка прибалтийских народов	8	Знакомство с историей прибалтийской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности выпечки изделий прибалтийской кухни. Приготовление изделий.
17	Праздничная выпечка	8	Традиции разных народов мира. Особенности выпечки в зависимости от местных ингредиентов и национальных предпочтений, выработанных на протяжении веков. Приготовление праздничной выпечки.
18	Итоговое занятие	4	Итоговое тестирование. Викторина. Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>144</b>	

### Методическое обеспечение программы

Для плодотворного проведения занятий по программе «Выпечка народов мира» 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

***Кадровое обеспечение.***

Реализацию программы осуществляет педагог дополнительного образования, имеющий высшее образование (в т.ч. по соответствующему направлению) и отвечающий квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте ПДО.

Педагог прошел курсы повышения квалификации по программе «Организация педагогического сопровождения учащихся с ОВЗ в системе дополнительного образования».

## **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, 2019.
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, 2020
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, 2021.
14. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов 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, 2020.
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, 2021.

## **Список литературы для родителей:**

25. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. Основы кулинарии 10-11 классы. -М.: Просвещение, 2021.
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, 2021.
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, 2021.

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 «Выпечка народов мира» 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  Посуда и инвентарь	2 2			Каб.105	Беседа
3				Основы санитарии и гигиены	4			Каб.105	Беседа
4				Характеристика сырья  Подготовка сырья к выпечке	2 2			Каб.105	Беседа
5				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа
6				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа
7				Русская национальн	1	Приготовление изделий русской	3	Каб.105	Беседа

				ая выпечка		кухни			
8				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Наблюдение
9				Русская национальная выпечка	1	Приготовление изделий русской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Украинская национальная выпечка	1	Приготовление изделий украинской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15				Белорусская национальная выпечка	1	Приготовление изделий белорусской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
16				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
17				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий

18				Кавказская национальная выпечка	1	Приготовление изделий кавказской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
20				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21				Выпечка стран народов Средней Азии	1	Приготовление изделий среднеазиатской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
22				Выпечка Скандинавских стран	1	Приготовление изделий скандинавской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23				Польская выпечка	1	Приготовление изделий польской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
24				Итальянская выпечка	1	Приготовление изделий итальянской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25				Итальянская выпечка	1	Приготовление изделий итальянской кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
26				Английская выпечка	1	Приготовление изделий английской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27				Английская выпечка	1	Приготовление изделий английской	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение

						кухни			е заданий
28				Немецкая выпечка	1	Приготовление изделий немецкой кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29				Немецкая выпечка	1	Приготовление изделий немецкой кухни	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
30				Французская выпечка	1	Приготовление изделий французской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31				Французская выпечка	1	Приготовление изделий французской кухни	3	Каб.105	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32				Выпечка прибалтийских народов	1	Приготовление изделий прибалтийской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
33				Выпечка прибалтийских народов	1	Приготовление изделий прибалтийской кухни	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
34				Праздничная выпечка	1	Приготовление праздничной выпечки	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
35				Праздничная выпечка	1	Приготовление праздничной выпечки	3	Каб.105	Беседа Тестирование
36				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирование
				<b>ВСЕГО</b>	<b>37</b>		<b>107</b>		

Итоговая викторина  
по программе «Выпечка народов мира»

1. Как называется большая открытая или закрытая ватрушка с начинкой из тертого сыра?
  - 1) Расстегай
  - 2) Хачапури
  - 3) Губник
  
2. С каким видом хлеба делают классические сэндвичи – закрытые бутерброды?
  - 1) Каравай
  - 2) Чиабатта
  - 3) Багет
  
3. Какие пшеничные булочки подают традиционно с украинским борщом?
  - 1) Пампушки
  - 2) Бриоши
  - 3) Волованы
  
4. Эти лепешки готовятся из кукурузной муки.
  - 1) Матканаш
  - 2) Тортилья
  - 3) Лаваш
  
5. На каком торжестве использовался хлеб-соль у народов России?
  - 1) Свадьба
  - 2) Семьяк
  - 3) Сабантуй
  
6. Слуги принесли на обеденный стол сливовый ... Я не хочу с ним знакомиться, – сказала Алиса. А то мы вообще не пообедаем. С кем не хотела знакомиться Алиса на обеде с тремя Королевами в сказке «Алиса в Зазеркалье»?
  - 1) Бисквит
  - 2) Пудинг
  - 3) Кекс
  
7. В России их называют блинами, в США – панкейками, в Италии – креспелле. Это тонкая лепешка из жидкого теста, выпекаемая на сковородке. Как их называют на северо-западе Франции в Бретани и Нормандии?
  - 1) Оладьи
  - 2) Палачинки
  - 3) Галеты
  
8. Эта изысканная праздничная выпечка из сахара и пены яиц (целых или разделенных на желтки и белки) требует просеянной муки и боится перегрева при выпекании. Дрожжи не нужны. После выпекания охлаждается в формах.
  - 1) Бисквиты
  - 2) Профитроли

