

Управление образования Артёмовского городского округа  
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного  
образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 4  
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:  
Директор MAOU ДО «ЦОиПО»  
Н.А. Холоткова  
Приказ № 168  
от «25» июня 2024 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности

## «Юный пекарь»

(Стартовый уровень)

Программа адресована детям 8-12 лет,

Срок реализации программы 1 год (объём 72 часа)

Составитель:

Кара Наталья Степановна,  
педагог дополнительного образования

# СОДЕРЖАНИЕ

## Основные характеристики

<b>1. Пояснительная записка.....</b>	<b>3</b>
1.1. Актуальность программы .....	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Новизна.....	4
1.4. Адресат программы.....	4
1.5. Объем, срок и уровень освоения программы.....	4
1.6. Формы обучения.....	4
1.7. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	4
1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий .....	4
1.9. Цель и задачи программы.....	4
<b>2. Содержание ДООП .....</b>	<b>5</b>
2.1. Учебный (тематический) план.....	5
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	8
<b>3. Планируемые результаты .....</b>	<b>11</b>
<b>Организационно-педагогические условия</b>	
<b>4. Условия реализации ДООП .....</b>	<b>12</b>
4.1. Календарный учебный график.....	12
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	12
4.3. Методическое обеспечение .....	14
4.4. Кадровое обеспечение .....	16
<b>5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....</b>	<b>16</b>
<b>Список литературы.....</b>	<b>18</b>
<b>Аннотация.....</b>	<b>21</b>

## **Основные характеристики**

### **1. Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный пекарь» (Далее – программа, ДООП «Юный пекарь») способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для профессионального мастерства по направлению «Пекарь».

Обучение по данной программе построено как общедоступное руководство по пекарному делу для детей младшего школьного возраста.

Данная программа поможет обучающимся правильно и качественно подбирать сырье, необходимые для приготовления хлебобулочных национальных изделий различных народностей Российской Федерации.

#### **1.1. Актуальность программы**

ДООП «Юный пекарь» рассчитана на тех, кто делает первые шаги в хлебопечении и кондитерском производстве, знакомит с технологией, сырьем, идущим на приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. Прививаются умения и навыки замеса теста, правильного разделывания и формования хлебобулочных и кондитерских изделий.

Научившись замешивать тесто, формировать хлебобулочные и кондитерские изделия, печь, обучающиеся могут выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут порадовать семью, угостить гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим испечь хлеб, домашние булочки, печенье и кондитерские сладости вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами своего труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

Программа нацелена обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии. Способствует овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной и трудовой деятельности.

#### **1.2. Направленность программы**

Данная программа направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории хлебопечения, уважения к людям труда, доброго отношения к природе, людям, бережного отношения к труду.

Программа социально-гуманитарной направленности и знакомит с самыми нужными и всегда востребованными на рынке труда профессиями кондитерской и хлебопекарной промышленности: пекарь, кондитер.

### **1.3. Новизна программы**

Новизна программы состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционных национальных видов мучных изделий, а также выпечками народов Российской Федерации.

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75% времени от общего количества часов на тему.

Результатом этого является более глубокое знание предмета, создание психологического комфорта в коллективе, при котором открывается возможность гармоничного воспитания детей.

### **1.4. Адресат программы**

Программа «Юный пекарь» ориентирована на обучающихся младшего школьного возраста (8-12 лет).

### **1.5. Объем, сроки и уровень освоения программы**

Программа занятий рассчитана на 72 часа, 1 учебный год обучения, предполагает стартовый уровень освоения.

**1.6. Формы обучения** очная, при необходимости с применением дистанционных образовательных технологий.

### **1.7. Особенности организации образовательного процесса, состав группы**

Дети организуются в учебную группу постоянного состава в количестве 12 человек.

Методы:

- индивидуальная (даются самостоятельные задания с учетом возможности обучающегося);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

### **1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий**

Режим занятий 1 раз в неделю по 2 академических часа.

### **1.9. Цель и задачи программы**

Цель программы - овладение основами хлебопекарного и кондитерского мастерства.

**Задачи программы:**

**Обучающие:**

- познакомить обучающихся с сырьем, идущим на приготовление теста;
- познакомить с технологией приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
- научить рационально использовать сырье;
- познакомить с традиционной выпечкой Народов Урала;
- научить использовать профессиональную терминологию;

- познакомить с разнообразием способов приготовления различных видов теста.

**Развивающие:**

- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся;
- развить интерес к хлебопекарному и кондитерскому искусству;
- развить стремление к самостоятельной работе, творческому подходу к выполнению заданий;
- способствовать профессиональному самоопределению обучающихся.

**Воспитательные:**

- воспитать коммуникативную культуру;
- воспитать аккуратность в работе, к ведению домашнего хозяйства;
- воспитать усидчивость, трудолюбие;
- воспитать уважение к культурному наследию Народов Урала;
- воспитать культуру поведения.

## 2. Содержание ДООП

### 2.1. Учебный (тематический) план

№	Тема	Кол-во часы			Форма контроля/ аттестации
		всего	теори я	практик а	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	
1.1	Введение в проектную деятельность	2	0,5	1,5	опрос
1.2	Определение темы проекта	2	0,5	1,5	мозговой штурм
<b>2</b>	<b>Изделия из дрожжевого теста</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	
2.1	Что такое хлеб, история его происхождения	2	0,5	1,5	Презентация, контроль выполненного изделия
2.2	Из чего сделан хлеб и булочки	4	1	3	Викторина,

					контроль выполненного изделия
2.3	Разновидности дрожжевого теста и способы его замеса	4	1	3	контроль выполненного изделия
2.4	Разнообразные формы хлеба и хлебобулочных изделий	4	1	3	контроль выполненного изделия
2.5	Разновидности дрожжевого теста. Хлебное тесто.	4	1	3	контроль выполненного изделия
2.6	Разновидности дрожжевого теста. Булочное тесто.	6	1,5	4,5	защита проекта
<b>3</b>	<b>Изделия из кондитерского теста</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	
3.1	История тортов и пирожных. Из чего производят кондитерские изделия.	4	1	3	виртуальная экскурсия, окнтроль выполненного изделия
3.2	Его Величество бисквитный тор	4	1	3	контроль выполненного изделия
3.3	Рассыпчатое, песочное печенье	4	1	3	контроль выполненного изделия
3.4	Французские профитроли и эклеры	4	1	3	контроль выполненного изделия

3.5	Английские кексы	4	1	3	контроль выполненного изделия
3.6	Русские пряники	4	1	3	контроль выполненного изделия
<b>4</b>	<b>Национальные изделия кухни Народов Урала.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
4.1	Татарский белишь и эчпочмак	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия
4.2	Русские пироги. Красна изба пирогам.	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия
4.3	Грузинские хачапури	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия
4.4	Осетинские пироги	2	0,5	1,5	защита проекта
<b>5</b>	<b>Восточные сладости</b>	<b>6</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	
5.1	Шекер	2	0,5	1,5	Контроль выполненного изделия
5.2	Халва	2	0,5	1,5	Контроль выполненного изделия
5.3	Курабье	2	0,5	1,5	Контроль выполненного изделия
<b>6</b>	<b>Домашние конфеты</b>	<b>6</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	
6.1	Молочная «коровка»	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия

6.2	Вкусно и полезно. Конфеты из орехов и сухофруктов.	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия
6.3	Бакинская нуга	2	0,5	1,5	контроль выполненного изделия
<b>7</b>	<b>Итоговое занятие: защита проекта</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	результаты защиты проекта
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>19</b>	<b>53</b>	

## 2.2. Содержание учебного (тематического) плана

### Раздел 1. Вводное занятие

*Теория:* Предусматривает ознакомление учащихся с основами профессии пекарь и кондитер. С общими сведениями о сырье, инструментах и приспособлениях, необходимых для производства хлебопекарных и кондитерских изделий, с правилами пользования нагревательными приборами, правилами обращения с режущими инструментами, правилами обращения с горячей посудой и продуктами.

*Практика:* Выполнение правил техники безопасности во время приготовления теста, разделки и выпечки хлебопекарных и кондитерских изделий.

#### **Тема 1.1. Введение в проектную деятельность**

*Теория:* Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема-цель-результат.

*Практика:* Игра «Профессия пекарь, новое в профессии»

#### **Тема 1.2. Определение темы проекта. Мозговой штурм**

*Теория:* Определение целей проекта, постановка задач. Что необходимо проекту. Финансирование.

*Практика:* Какие проекты можно реализовать в пекарном мастерстве.

### Раздел 2. Изделия из дрожжевого теста

#### **Тема 2.1. Что такое хлеб, история его происхождения**

*Теория:* Предусматривает ознакомление учащихся с историей зарождения хлеба. Различными видами хлеба у разных народностей Земли. Пословицами и поговорками о хлебе. Ценностью хлеба для человека.

*Практика:* Проведение викторины «Хлеб – всему голова!».

#### **Тема 2.2. Из чего сделан хлеб и булочки**

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с сырьем, используемым для приготовления хлеба и различных булочных изделий. Мукой пшеничной. «От зернышка - До вкусной булки». Волшебными



дрожжами. Сдобой: сахаром, маслом и яйцом. С функциями - Кто печет ароматный хлеб и вкусные булочки?

*Практика:* Определение основного и дополнительного сырья для выпечки хлеба и булочных изделий. Определение сорта пшеничной муки. Выполнение работ для подготовки сырья к замесу теста: просеивание муки, размягчение масла, обработки яйца куриного.

### ***Тема 2.3. Разновидности дрожжевого теста и способы его замеса.***

*Теория:* Предусматривает ознакомление учащихся с дрожжевым тестом: от простого к сложному. Способами замеса. Технологическими этапами замеса и брожения теста. Ошибками при замесе теста, хитростями дрожжевого теста.

*Практика:* Определение хлебобулочных изделий по классификации. Освоение операций при замесе теста безопасным и опарным способами.

### ***Тема 2.4. Разнообразные формы хлеба и хлебобулочных изделий***

*Теория:* Ознакомление обучающихся с формами хлебобулочных изделий: Какой хлеб лучше - формовой или круглый. Плетеными и фигурными булочными изделиями.

*Практика:* Приобретение умений и навыков по формированию хлебобулочных изделий формовых, подовых, фигурных, плетеных.

### ***Тема 2.5. Разновидности дрожжевого теста. Хлебное тесто***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с таким разным, разным хлебом. Простым хлебом, хлебом с добавками, ремесленным хлебом, технологией приготовления.

*Практика:* Выполнение операций по замесу теста для пшеничного хлеба, багетов, лепешек.

### ***Тема 2.6. Разновидности дрожжевого теста. Булочное тесто***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с разновидностями булочек по составу теста, по форме изделия. Начинками: фруктовыми, гастрономическими для булочек и пирогов.

*Практика:* Приобретение умений по замесу теста для сдобных изделий. Формовке булочных изделий, пирожков и пиццы. Приготовления начинок: фруктовых, гастрономических для булочек и пирогов.

## **Раздел 3. Изделия из кондитерского теста**

### ***Тема 3.1. История тортов и пирожных. Из чего производят кондитерские изделия.***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с историей появления тортов и пирожных. Основным и дополнительным сырьем для кондитерских изделий.

*Практика:* Проведение викторины «Кондитерские изделия такие разные и полезные». Выполнение операций по подготовке основного и дополнительного сырья для приготовления кондитерских изделий.

### ***Тема 3.2. Его Величество бисквитный торт***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с кондитерскими изделиями из бисквитного теста. Технологией приготовления бисквитного теста.

*Практика:* Приобретение умений для приготовления бисквитного теста. Приготовление бисквитного рулета.

### ***Тема 3.3. Рассыпчатое, песочное печенье***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с кондитерскими изделиями из песочного теста. Технологией приготовления песочного теста.

*Практика:* Приготовление песочного теста. Приготовление песочного печенья «каштаны».

### ***Тема 3.4. Французские профитролы и эклеры***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с кондитерскими изделиями из заварного теста. Технологией приготовления заварного теста.

*Практика:* Приготовление заварного теста. Приготовление профитролей с вареной сгущенкой.

### ***Тема 3.5. Английские кексы***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с разновидностями кексов. Технологией приготовления кексового теста.

*Практика:* Приготовление кексового теста. Приготовление кекса Свердловского.

### ***Тема 3.6. Русские пряники***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с разнообразием пряников в России. Технологией приготовления пряничного теста.

*Практика:* Приготовление пряничного медового теста. Приготовление коврижки с повидлом.

## **Раздел 4. Национальные изделия кухни Народов Урала**

### ***Тема 4.1. Татарский эчпочмак***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологией приготовления эчпочмака.

*Практика:* Приготовление эчпочмака.

### ***Тема 4.2. Русские пироги. Красна изба пирогами***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с разновидностями пирогов в России. Технологией приготовления пирогов.

*Практика:* Приготовление дрожжевого пирога с капустой и грибами.

### ***Тема 4.3. Грузинские хачапури***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологиями приготовления хачапури: теста и начинки.

*Практика:* Приготовление хачапури с сыром и яйцом.

### ***Тема 4.4. Осетинские пироги***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с видами осетинских пирогов. Технологией приготовления осетинских пирогов: теста и начинки.

*Практика:* Приготовление осетинского пирога с тыквой и сыром.

## **Раздел 5. Восточные сладости**

### ***Тема 5.1. Шекер***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологиями приготовления шакера, особенности теста.

*Практика:* Приготовление шакера.

### ***Тема 5.2. Халва***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с сырьем и этапами приготовления халвы.

*Практика:* Приготовление халвы.

### ***Тема 5.3. Курабье***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологиями приготовления курабье: сырьем и последовательностью.

*Практика:* Приготовление курабье Бакинского.

## **Раздел 6. Домашние конфеты**

### ***Тема 6.1. Молочная «Коровка»***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологией приготовления молочной помады? Сырьем и последовательностью приготовления.

*Практика:* Приготовление конфет из молочной помады.

### ***Тема 6.2. Вкусно и полезно. Конфеты из орехов и сухофруктов***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с сырьем для домашних конфет. Последовательностью приготовления конфет.

*Практика:* Приготовление трюфелей с орехом грецким и курагой в шоколаде.

### ***Тема 6.3. Бакинская нуга***

*Теория:* Предусматривает ознакомление обучающихся с технологией приготовления нуги: сырьем и последовательностью.

*Практика:* Приготовление нуги с орехами и цукатами.

## **Раздел 7. Итоговое занятие**

*Подведение итогов обучения.* Защита проекта «Полезный перекус»

### **3. Планируемые результаты**

#### **Предметные:**

- познакомятся с сырьем, идущим на приготовление теста;
- познакомятся с технологией приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;
- смогут рационально использовать сырье;
- познакомятся с традиционной выпечкой Народов Урала;

- сформируются знания профессиональной терминологии хлебопечения;
- познакомятся с разнообразием способов приготовления различных видов теста.

#### **Метапредметные:**

- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся;
- сформируется интерес к хлебопекарному и кондитерскому искусству;
- смогут осуществлять контроль за своими действиями и правильно их оценивать;
- будут достигать поставленных целей, путем решения учебных задач;
- сформируется потребность в дальнейшей профессиональной самореализации обучающихся.

#### **Личностные:**

- сформируется коммуникативная культура;
- появится стремление к аккуратности в работе, к ведению домашнего хозяйства;
- сформируется усидчивость, трудолюбие;
- сформируется уважение к культурному наследию Народов Урала.

### **Организационно-педагогические условия**

#### **4. Условия реализации ДООП**

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть

##### **4.1. Календарный учебный график реализации программы**

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	72	1 занятие по 2 часа в неделю
Выходные дни: 4 ноября, 31 декабря – 8 января, 23 февраля, 8 Марта, 1 мая, 9 мая						

##### **4.2. Материально-техническое обеспечение**

###### *Мебель и оборудование*

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1	Водонагреватель	2
2	Доска школьная	1

3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6
6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3
8	Стол производственный нержавейка	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Стол для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1
13	СВЧ микроволновая печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

*Инструменты и расходные материалы*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество (шт.)</b>
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3

9	Миски пластик	9
10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6
16	Сковороды	6
17	Сковороды для осетинских пирогов	3
18	Форма для выпечки	3

#### 4.3. Методическое обеспечение

Программа обеспечена планами занятий, методическими инструкциями, технологическими картами, презентациями, видеоматериалами.

##### *Презентации*

№	Наименование презентации
1	Дефекты хлеба
2	История пряников
3	Оборудование для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
4	Охрана труда. Выпечка осетинских пирогов
5	Технология белково - воздушного теста
6	Технология приготовления бисквитного теста
7	Технология приготовления дрожжевого теста
8	Технология приготовления заварного теста
9	Технология приготовления песочного теста
10	Технология приготовления пряников

11	Технология приготовления сдобного пресного теста
12	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий

#### *Видеоматериалы*

Ремесленный хлеб	<a href="https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4522098363647641875&amp;text=ремесленном%20хлебе&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1585133078585907-1099947451833203412500143-vla1-2400&amp;redircnt=1585133108.1">https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4522098363647641875&amp;text=ремесленном%20хлебе&amp;path=wizard&amp;parent-reqid=1585133078585907-1099947451833203412500143-vla1-2400&amp;redircnt=1585133108.1</a>
Приготовление пшеничного хлеба опарным способом	<a href="https://youtu.be/yiF1EjOZdac">https://youtu.be/yiF1EjOZdac</a>
Приготовление пирога из дрожжевого теста.	<a href="https://cloud.mail.ru/public/oR5a/">https://cloud.mail.ru/public/oR5a/</a>

*Интернет ресурсы для педагогов дополнительного образования*

<http://minobraz.egov66.ru/>

<https://www.ws-ekb.ru/>

[info@infourok.ru](mailto:info@infourok.ru)

<http://hlebinfo.ru/>

<http://t-kudelina.livejournal.com/>

<https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

#### *Плакаты*

<b>№п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество (шт.)</b>
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника безопасности»	1
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1
6	«Санитарно-гигиенические правила»	1
7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1

8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
10	«Форма нарезки продуктов»	1
11	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
12	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
13	«Схема приготовления песочного теста»	1

#### *Учебники*

- «Кондитер», Учебное пособие. Шумилкина М. Н.;
- Инструкция по технике безопасности и охране труда Хлебопечение;
- Техническое описание компетенции «Хлебопечение».

#### *Журналы*

- «Домашний хлеб», «Выпекаем хлеб и булочки»;
- «Школа гастронома»;
- «Готовим в хлебопекке и духовке».

#### **4.4. Кадровое обеспечение**

Реализацию программы обеспечивает педагог дополнительного образования, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы, прошедший курсы повышения или переподготовки по работе с детьми с ограниченными возможностями и детьми-инвалидами.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура; преподавание данной программы может осуществлять студент, начиная с 2 курса педагогического образования по направлению деятельности.

Профессиональная категория: без требований к категории.

#### **5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы**

*Формы аттестации/контроля освоения ДООП в течение учебного года:*

- анализ выполненных работ;
- презентация работ;
- участие в конкурсах.

*Входная форма контроля:*

- анкетирование;
- тестирование;
- беседа.

*Промежуточная форма отслеживания результатов освоения ДООП:*

- внутренние конкурсы по освоенным темам;



- участие в муниципальных конкурсах кулинарного мастерства;
- участие в муниципальном конкурсе «Арт – скиллс»;
- участие в областных фестивалях и галереях кулинарного мастерства среди школ города Екатеринбурга и Свердловской области;

*Итоговая форма аттестации:*

- выставка – презентация хлебобулочных изделий собственного приготовления.

Способы фиксации результата:

- протоколы внутренних конкурсов;
- сертификаты и дипломы муниципальных и областных конкурсов, региональных чемпионатов, фестивалей;

В течение учебного года используются оценочные материалы оценки качества освоения ДООП:

- оценочные листы;
- анкета самоконтроля выполненного изделия;
- анкета самоконтроля освоения программы за учебный год;
- анализ выполненных изделий.

Критерии уровня освоения программы:

**Достаточный** - выполняет изделия под руководством педагога, с затруднением отвечает на вопросы педагога, не участвует в конкурсах.

**Средний** – с затруднением выполняет изделие по технологической последовательности, мало участвует в конкурсах.

**Высокий** – активно принимает участие в конкурсах, имеет результаты, самостоятельно выполняет изделие по технологической последовательности, владеет профессиональной терминологией.

## Список литературы

### Нормативно-правовые основания разработки ДООП

#### *Федеральный уровень*

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 г. № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «реализация дополнительных общеобразовательных программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 25.08.2023 № 963-Д «О внесении изменений в приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 №785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

*Региональный уровень.*

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

*Местный уровень*

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

**Для педагога:**

1. Дюпной Мелани «Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры», - КоЛибри, 2021.
2. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007.
2. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирог» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
3. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
4. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1999.
5. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1999.
6. Прием гостей «Уралкультиздат», 1996

7. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня».

**Для обучающихся и родителей:**

1. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
2. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.

## Аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный пекарь» социально-гуманитарной направленности, стартовый уровень, предназначена для детей 7-10 лет. Срок реализации один год. Объем программы 72 часа. Занятия проходят один раз в неделю по 2 академических часа.

Программа направлена на развитие личности ребенка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами хлебопечения и кондитерского мастерства.

Способствует развитию различных видов техник в области хлебопекарного и кондитерского искусства, воспитанию бережного отношения к народным традициям.

Программой предусмотрено изучение разделов:

- ✓ Изделия из дрожжевого теста
- ✓ Изделия из кондитерского теста;
- ✓ Национальные изделия кухни Народов Урала;
- ✓ Восточные сладости;
- ✓ Домашние конфеты.

Основными педагогическими формами реализации программы являются теоретические и практические занятия с участием обучающихся в конкурсах, выставках различных уровней.