

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

«Кондитерская для дошколят»

(Стартовый уровень)

Программа адресована детям 5-7 лет,

Срок реализации программы 1 год (объём 72 часа)

Составитель:

Кара Наталья Степановна,
педагог дополнительного образования

п. Буланаш

Содержание

Основные характеристики

1. Пояснительная записка	3
1.1. Актуальность программы	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Адресат программы.....	4
1.4. Объем, срок и уровень освоения программы.....	4
1.5. Формы обучения.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	4
1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий....	4
1.8. Цель и задачи программы.....	4
2. Содержание ДООП	5
2.1. Учебный (тематический) план.....	5
2.2. Содержание учебного (тематического) плана... ..	6
3. Планируемые результаты	7
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации ДООП	8
4.1. Календарный учебный график.....	8
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	8
4.3. Методические материалы.....	9
4.4. Кадровое обеспечение	10
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы	10
Список литературы	12
Аннотация	15

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Мастерство приготовления вкусных лакомств, кондитерских изделий, ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления изделий, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью кондитера является донесение до посетителей определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

В процессе теоретического и практического обучения обучающимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени, показывается роль рабочего в совершенствовании техники и технологии производства.

Каждое занятие практического и теоретического обучения должно быть обучающим, воспитывающим, развивать у обучающихся самостоятельность, познавательные и творческие способности.

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

1.2. Направленность программы

- по содержанию является социально-гуманитарной;
- по функциональному назначению – учебно-познавательной;
- по форме организации – индивидуально-ориентированной.

1.3. Адресат программы

Программа рассчитана на обучающихся в возрасте 5-7 лет.

1.4. Объем, срок и уровень освоения программы

Программа рассчитана на один учебный год обучения в объеме 72 часов.

Программа предполагает стартовый уровень освоения.

1.5. Формы обучения

Форма обучения очная (при необходимости с применением дистанционных технологий).

1.6. Особенности организации образовательного процесса, состав группы

В течение всего периода обучения каждый участник объединения получает ряд знаний и практических навыков по приготовлению изделий из теста, которые можно использовать в дальнейшей жизни.

Самое основное требование к занятиям – это дифференцированный подход к обучению обучающихся с учетом их творческих и умственных способностей, навыков, темперамента и особенностей характера.

Учебный процесс строится на принципах:

- доступности – от простого к сложному;
- наглядности – показ готовых изделий или иллюстраций книг и журналов;
- основывается на знаниях и умениях, полученных в более ранние сроки.

Состав группы – 12 обучающихся.

1.7. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 академических часа с перерывом между занятиями 10 минут, согласно СанПин.

1.8. Цель и задачи программы

Цель программы – развитие интереса у детей к кулинарному делу.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить с историей происхождения профессии кондитер;
- познакомить с процессами, происходящими при обработке продуктов, при замесе теста и при выпекании кондитерских изделий;
- познакомить с кондитерским сырьем и изделиями;
- формирование первичных навыков изготовления кондитерских изделий.

Развивающие:

- развивать воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие;
- развивать творческие способности.

Воспитательные:

- воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд;
- воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к кондитерским изделиям и другим продуктам;
- воспитывать чувство товарищества, чувство личной ответственности.

2. Содержание ДООП

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Раздел/ тема	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практ ика	
1	Вводное занятие. Чистота-залог здоровья!	2	1	1	анализ наблюдения
2	Введение в проектную деятельность	2	1	1	выбор темы проекта
3	Удивительная профессия-кондитер!	2	1	1	
4	Путешествие по кондитерской фабрике	56	18	38	
4.1.	Как и из чего делают печенья, кексы	12	2	10	практическая работа анализ наблюдений
4.2.	Дрожжевое тесто и изделия из него	8	2	6	практическая работа анализ наблюдений

4.3.	Бездрожжевое тесто и изделия из него	30	12	18	беседа практическая работа анализ наблюдений
4.4.	Мой первый торт	6	2	4	выставка
5	Лепка из мастики – это интересно и увлекательно!	2	0,5	1,5	беседа, выставка, работа над проектом
6	Национальные кондитерские изделия	6	2	4	игра
7	Итоговое занятие «Вот чему мы научились»	2	0,5	1,5	выставка
ИТОГО:		72	24	48	

2.2. Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Чистота-залог здоровья!

Теория: Комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе. Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе». История развития пекарского и кондитерского мастерства. Знание личной гигиены рабочих на кондитерских предприятиях. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Содержание в чистоте тела, одежды и обуви.

Практика: Анализ наблюдения.

Раздел 2. Введение в проектную деятельность

Теория: Знакомство с проектной деятельностью.

Практика: Опрос. Выбор темы для проекта.

Раздел 3. Удивительная профессия-кондитер!

Теория: История происхождения профессии - кондитер. Где работает кондитер и какие обязанности у него. Знакомство со связанными профессиями.

Практика: Рисунок «Я кондитер!»

Тема 4. Путешествие по кондитерской фабрике

Тема 4.1. Как и из чего делают печенье, кексы

Теория: Кондитерское сырье его происхождение, предназначение и виды. Характеристика кондитерского сырья и подготовка основного и

дополнительного сырья к производству. Кондитерское оборудование и подготовка его к работе.

Практика: Приготовление печенья, кексов.

Тема 4.2. Дрожжевое тесто и изделия из него

Теория: Знакомство с дрожжевым тестом, классификация дрожжевого теста, приемы работы с ним.

Практика: Приготовление изделий из дрожжевого теста.

Тема 4.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Теория: Знакомство с бездрожжевым тестом, классификация бездрожжевого теста, приемы работы с ним.

Практика: Приготовление изделий из бездрожжевого теста.

Тема 4.4. Мой первый торт

Теория: Виды тортов, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных полуфабрикатов.

Практика: Изготовление крема, желе, крошки, посыпки. Изготовление торта.

Раздел 5. Лепка из мастики – это интересно и увлекательно!

Теория: Что такое мастика? Как ее приготовить и что можно из неё слепить?

Практика: Лепка фигурок животных, небольшие композиции, лепка цветов.

Раздел 6. Национальные кондитерские изделия

Теория: Национальные кондитерские изделия: характеристика, виды. Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление.

Практика: Кондитерские изделия с использованием новых видов сырья.

Раздел 7. Итоговое занятие «Вот чему мы научились»

Теория: Повторение пройденного материала

Практика: Изготовление кондитерских изделий.

3. Планируемые результаты

Предметные:

- познакомятся с историей происхождения профессии кондитер;
- познакомятся с процессами, происходящими при обработке продуктов, при замесе теста и при выпекании кондитерских изделий;

- познакомятся с кондитерским сырьем и изделиями;
- сформируются первичные навыки изготовления кондитерских изделий.

Метапредметные:

- сформируется воображение и фантазия, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие;
- сформируются творческие способности.

Личностные:

- сформируется эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд;
- сформируется уважение к людям труда, бережное отношение к кондитерским изделиям и другим продуктам;
- сформируется чувство товарищества, чувство личной ответственности.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации ДООП

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пекарня для дошколят» реализуется по адресу: Свердловская область, Артемовский район, п. Буланаш, ул. Коммунальная, 10 Кабинет №9.

4.1. Календарный учебный график

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

Оборудование, мебель, инструменты

№ п.п.	Наименование	Количество (шт.)
1	Аптечка	1
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Водонагреватель	2

5	Плиты электрические с жарочными шкафами	3
6	Набор столовой мебели	3
7	Доски деревянные разделочные	6
8	Кастрюля	1
9	Сковороды	2
10	Ведро эмалированное	1
11	Набор ножей	6
12	Холодильник	3
13	Миска эмалированная	1
14	Миска пластиковая	8
15	Мешок кондитерский	3
16	Форма для выпечки	1
17	Парта ученическая	6
18	СВЧ микроволновая печь	1
19	Стул ученический	12
20	Стул мягкий	1

4.3. Методические материалы

Программа обеспечена пособиями, дидактическими материалами, раздаточными материалами, в наличии презентации, видеоматериалы согласно учебному (тематическому) плану.

Плакаты:

№п /п	Наименование	Количе ство (шт.)
1	Пищевые веществ	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

Презентации и видеоматериалы, соответствующие тематике занятия.

4.4. Кадровое обеспечение

Реализацию программы обеспечивает педагог дополнительного образования, обладающий профессиональными знаниями и компетенциями соответствующее профилю преподаваемой программы.

Уровень образования педагога: среднее профессиональное образование; высшее образование – бакалавриат, специалитет или магистратура.

Профессиональная категория: без требований к категории.

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Аттестация по программе не предусмотрена, но согласно «Положению о формах контроля освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» в течение учебного года проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Текущий контроль проводится в виде беседы, анализа выполнения практической работы, анализа наблюдения, игры, опроса, фотовыставки.

Промежуточный контроль проводится как оценка результатов обучения за определённый промежуток учебного времени – полугодие, год. Промежуточный контроль обучающихся включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Данный контроль у обучающихся может проводиться в форме заключительного занятия по итогам полугодия.

Промежуточный контроль осуществляется в виде викторины:

- совокупность не менее десяти вопросов (устных или письменных) по определенной тематике изученного материала, на которые необходимо дать краткие и емкие ответы.

Итоговый контроль имеет большое значение, так как способствует воспроизведению самого главного и существенного, что изучалось в течение года, но на более высоком уровне и с более тесными взаимосвязями, углубляющими понимание ведущих идей программы. Итоговый контроль осуществляется в виде выставки готовых изделий.

Критерии уровня освоения программы:

Высокий: Умеет самостоятельно работать над изделием. Проявляет творческие способности в изготовлении продукта. В полном объеме владеет теоретическими и практическими навыками формовки из теста. Пользуется дополнительным оборудованием при выполнении работы. Является активным исполнителем. Проявляет аккуратность, внимателен, умеет видеть конечный результат своего труда.

Средний: Не в полном объеме владеет теоретическими знаниями и практическими навыками, определенными программой. Не совсем уверенно пользуется дополнительным оборудованием при выполнении работы. Практические задания выполняет самостоятельно, лишь в случае затруднений, обращается за помощью к педагогу. Допускает небольшие ошибки при использовании технологии формовки. Не совсем уверенно пользуется основными приемами формовки из теста.

Достаточный: Практически отсутствуют теоретические знания и практические навыки освоения программного материала. При выполнении практической работы испытывает неуверенность, не проявляет самостоятельность, творческую активность. Все работы выполняет с помощью педагога. Допускает ошибки в использовании технологии формовки из теста.

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.);
- Федеральный закон «Об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальном образовании)» от 2 июня 1999 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 от 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»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2008 г. № АФ–150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами».

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.

Список литературы для педагога:

1. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000.

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АCADEMIA, 2005.

3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.

4. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2001г

Список литературы для обучающихся:

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 «Кондитерская для дошколят» социально-гуманитарной направленности предназначена для детей 5-7 лет.

Срок реализации - один учебный год.

Объем программы 72 часа. Стартовый уровень.

Занятия проходят один раз в неделю по 2 академических часа.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления изделий, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью кондитера является донесение до посетителей определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

В результате освоения программы, обучающиеся познакомятся с профессией кондитер; видами кондитерских изделий, продуктами, полезными и вредными для зубов; получат возможность принять участие в увлекательном для них процессе приготовления (изготовления) «сладостей».