

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-педагогической направленности

## **«Профессионалы кондитерского дела»**

(Продвинутый уровень)

Программа адресована детям 13 – 17 лет,  
Срок реализации программы 1 год (объём 108 часов)

Составитель:  
Костенко П.Ю.  
педагог дополнительного образования

п. Буланаш

# СОДЕРЖАНИЕ

## Основные характеристики

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

## **Основные характеристики**

### **1. Пояснительная записка**

ДООП «Профессионалы кондитерского дела» (далее – программа, ДООП, «Профессионалы»), опираясь в своей работе на знания и навыки по изготовлению кондитерских изделий, полученные обучающимися на занятиях профессионального обучения по профессии «Кондитер», должна расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать развитию профессионального мастерства, творчества и фантазии молодых людей.

Программа «Профессионалы кондитерского дела» предоставляет обучающемуся широкую возможность освоить профессиональные компетенции на рабочем месте или в ситуации, имитирующей трудовую среду, а также адаптироваться к реалиям современной трудовой деятельности.

#### **1.1. Актуальность программы**

Основная миссия программы «Профессионалы кондитерского дела» дать обучающимся возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда.

По окончании обучения, обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий по программе должно стать осознание себя каждым обучающимся как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации, и самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

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

Программа социально-гуманитарной направленности.

#### **1.3. Новизна программы**

Новизна состоит в том, что обучающимся предоставляется возможность попробовать себя в «реальном мире» профессий соревнуясь с квалифицированными участниками глобальных конкурсов профессионального мастерства, такие как «Профессионалы», «ЕврАзия-Фест».

#### **1.4. Адресат программы**

Программа адресована обучающимся от 13 лет и старше.

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

Объем программы составляет 108 часов, срок реализации один год.  
Уровень продвинутой.

### **1.6. Формы обучения**

Очная, при необходимости с применением дистанционных технологий.  
На занятиях используются формы обучения:

По количеству обучающихся, участвующих на занятии:

- фронтальная, в зависимости от изучаемой темы;
- индивидуальная - каждый обучающийся работает над изготовлением своего кондитерского изделия;
- групповая или парная - каждая группа работает над изготовлением своего кондитерского изделия.

По особенности коммуникативного взаимодействия педагога и обучающихся – творческая мастерская.

По дидактической цели – занятия по углублению знаний и практические занятия.

По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:

- беседа;
- рассказ;
- инструктаж;
- демонстрация;
- упражнения;
- решение задач;
- работа с книгой.

По источнику получения знаний:

- словесные;
- наглядные;
- демонстрация плакатов, схем, таблиц;
- использование технических средств;
- практические задания.

По степени активности познавательной деятельности обучающихся:

- объяснительный;
- иллюстративный;
- проблемный;
- частично-поисковый;

Методы обучения:

Лекции – изложение педагогом предметной информации;

Экскурсии – посещение предприятий города и поселка, специализирующихся на хлебобулочных и кондитерских изделиях, с целью наглядного ознакомления с условиями и видом деятельности профессии;

Презентация – публичное представление определенной темы или предмета;

Объяснительно-иллюстративный метод – дает знания за пределами программного материала, тренирует память и решает задачу интеллектуального и духовного развития личности ребенка;

Частично-поисковый метод при самостоятельной работе обучающихся заключается в подготовке презентации по выбранным темам с использованием ИКТ.

Практико-ориентированный метод – направлен на использование знаний и умений на практике.

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

Программа «Профессионалы кондитерского дела» представляет собой проект непрерывного образования и повышения кулинарного мастерства.

Подготовка по программе «Профессионалы кондитерского дела» предполагает изучение следующих учебных профессиональных модулей:

Модуль 1. «Приготовление бисквитных тортов с элементами компоте» компетенция регионального чемпионата Профессионалы»

Модуль 2. «Приготовление мелкоштучных и мучных кондитерских изделий»

Модуль 3. «Инновационные технологии»

Состав группы не менее 12 обучающихся старшего школьного возраста.

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

Занятия проводятся один раз в неделю, продолжительностью 4 академических часа.

### **1.9. Цель и задачи программы:**

Цель программы: повышение профессиональных компетенций на основе движения «Профессионалы» по направлению кондитерское дело.

#### **Задачи:**

Обучающие:

- Научить новым технологиями кондитерского мастерства;

Развивающие:

- Сформировать творческие способности будущего специалиста.
- Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы практической деятельности

Воспитательные:

- Дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, соиздателями.
- Вовлечь обучающихся в конкурсное движение «Профессионалы».

## 2. Содержание ДООП

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела/модуля	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теоретические	Практические	
1	Введение. Инструктажи по ТБ и пожарной безопасности на рабочем месте. Ознакомление с целями и задачами программы. Первичная диагностика	3	1	2	тестирование, собеседование, анализ практической работы
2	«Бисквитные торты с элементами компоте» компетенция регионального чемпионата Профессионалы»	28	6	22	анализ практической работы
3	«Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий»	27	8	19	анализ практической работы
4	«Приготовление сложных, мучных кондитерских изделий»	18	3	15	анализ практической работы
5	«Инновационные технологии хлебопечения. Ремесленный хлеб»	9	2	7	анализ практической работы
6	Итоговое занятие	3	1	2	конкурс
7	Проектная деятельность	20	5	15	конкурс
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>26</b>	<b>82</b>	

### 2.2. Содержание учебного (тематического) плана

**Модуль 1 Бисквитные торты с элементами компоте» компетенция регионального чемпионата Профессионалы**

**Теория:** предусматривает ознакомление обучающихся с историей и технологией приготовления бисквитных тортов с элементами начинки из компоте. Оформление бисквитных тортов с желевыми прослойками.

**Практика:** приготовление пряного бисквита, компоте из апельсинов и клубники. Приготовление масляного бисквита с муссовой прослойкой из черники. Приемы оформления бисквитных и муссовых тортов.

## **Модуль 2 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий**

**Теория:** предусматривает ознакомление обучающихся с изготовлением пирожных, птифуров, а так же эклеров.

**Практика:** приготовление эклеров с фисташковой глазурью и заварным кремом, птифуров на миндальном тесте с сырным муссом, ягодным конфи и шоколадной начинкой. Составление и изготовление выставочных композиций из мелкоштучных кондитерских изделий.

## **Модуль 3 Приготовление сложных, мучных кондитерских изделий**

**Теория:** предусматривает ознакомление обучающихся с технологией приготовления кондитерских изделий сложных по своей структуре – рулетов, тортов, пряников и десертов.

**Практика:** приготовление десертов фруктовых, молочных. Оформление десертов айсингом, карамелью, шоколадом. Приготовление тортов, не требующих выпечки.

## **Модуль 4 Инновационные технологии хлебопечения. Ремесленный хлеб.**

**Теория:** предусматривает ознакомление обучающихся с инновационными технологиями приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, использования нетрадиционного сырья, о пищевой пользе данных изделий. Знакомство с технологией ремесленного хлеба на заквасках.

**Практика:** приготовление хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья (гречневой, рисовой и кукурузной муки). Выпечка багетов, фоккачо, ремесленного хлеба на заквасках.

### **3. Планируемые результаты**

Предметные:

- Научатся новым технологиями кондитерского мастерства;

Метапредметные:

- Сформируются творческие способности будущего специалиста.
- Научатся осмысливать, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы практической деятельности.

Личностные:

- Повысят самооценку, научатся взаимопомощи и поддержке.
- Начнут участвовать в конкурсах профессионального мастерства различных уровней.

## 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	108	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

№ п.п.	Наименование	Количество (шт.)
1.	Аптечка	1
2.	Ведро эмалированное	1
3.	Весы бытовые электронные	1
4.	Водонагреватель	2
5.	Доска школьная	1
6.	Доски деревянные разделочные	6
7.	Кастрюли	3
8.	Компьютер с колонками	1
9.	Мешок кондитерский силиконовый	1
10.	Миксер	3
11.	Миски эмалированные	3



12.	набор ножей	6
13.	Набор столовой мебели	3
14.	Парта ученическая	6
15.	Плиты электрические с жарочными шкафами	1
16.	СВЧ микроволновая печь	1
17.	Сковороды	3
18.	Стул мягкий	1
19.	Стул ученический	12
20.	Форма для выпечки	1
21.	Холодильник	1

#### 4.3. Методическое обеспечение

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

##### *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

- журналы.
- презентации.
- видеоматериалы.

#### **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**

Формы аттестации/контроля освоения ДООП в течение учебного года:

- анализ наблюдения;
- презентация работ;
- анализ готовых работ.

Промежуточная форма отслеживания результатов освоения ДООП:

- внутренние конкурсы по освоенным темам;
- участие в муниципальных конкурсах кулинарного мастерства;
- участие в областных фестивалях и галереях кулинарного мастерства среди школ города Екатеринбурга и Свердловской области.

Итоговая форма аттестации:

- выставка – презентация кондитерских изделий собственного приготовления.
- От итоговой аттестации освобождаются призеры и победители конкурсов профессионального мастерства областного, регионального, межрегионального или Всероссийского уровней.

Способы фиксации результата:

- протоколы внутренних конкурсов;
- сертификаты и дипломы конкурсов, фестивалей различных уровней.

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 оценивания:

Критерии уровня освоения программы:

**Первый уровень - достаточный.** Обучающийся при выполнении задания опирается на помощь педагога: нуждается в дополнительных пояснениях, помощи, поощрении действий.

**Второй уровень - средний.** Обучающийся может работать самостоятельно, опираясь на словесный комментарий и демонстрацию действий педагогом. Выполняет работу в соответствии с поставленным условием. Иногда нуждается в дополнительных пояснениях со стороны педагога.

**Третий уровень - высокий.** Обучающийся справляется с поставленными задачами самостоятельно, не нуждается в дополнительной помощи со стороны педагога, старается использовать на занятии уже имеющиеся знания и умения, творчески подходит к выполнению заданий.

Критериями успешного освоения программы можно считать:

- степень проявления самостоятельности в творческих работах;
- степень сложности, оригинальности творческой работы, ее объем;
- субъективная, объективная новизна выполненной творческой работы, степень ее ценности и полезности.

## 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. Н.А. Белебихина, Л.А. Королёва. Организация дополнительного образования в школе. Планирование программы, разработки занятий. – Волгоград, 2008.
2. В.П. Голованов, Методика и технология работы педагога дополнительного образования. – М., 2014.
3. В.А. Барановский, Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.
4. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.

5. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 2018 г.
6. В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба «Сборник рецептов» Министерство торговли Российской Федерации, 2010 г. Издательство «Хлебпродинформ», 2010 г.
7. А.Селезнев «Пирог и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабליкейшинз», 2014 г.
8. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2016г.

**Для обучающихся:**

1. С.А Лаврова. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.
2. В. А. Барановский Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.4.
3. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
4. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015
5. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.
6. А. Селезнев «Пирог и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабליкейшинз», 2014 г.

## Аннотация

Программа «Профессионалы кондитерского дела» (Продвинутый уровень) направлена на решение задач последовательного повышения профессионального мастерства, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных умений и навыков.

«Студия «Профессионалы кондитерского дела» социально-педагогической направленности адресована обучающимся 13 – 17 лет. Срок реализации: 1 учебный год, объем 108 часов. Занятия проводятся один раз в неделю, продолжительностью 4 академических часа.

Цель программы - повышение профессиональных компетенций на основе движения Профессионалы по компетенции кондитерское дело.

В профессиональный цикл программы входят модули:

- Бисквитные торты с элементами компоте;
- Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- Приготовление сложных, мучных кондитерских изделий;
- Инновационные технологии хлебопечения. Ремесленный хлеб.

В результате освоения программы обучающиеся студии будут знать технологию производства бисквитных тортов, жележных начинок, обладать умениями и навыками изготовления и декорирования сложных кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления ремесленного хлеба.