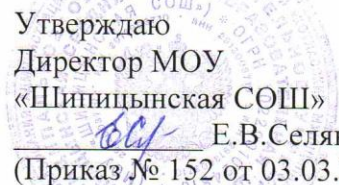


Структурное подразделение «Центр дополнительного образования»
муниципального общеобразовательного учреждения
«Шипицынская средняя общеобразовательная школа»

Рекомендовано
методическим советом
(протокол № 73
от «02» марта 2021г.)

Согласовано
Методист
Шашмурина Е.А.
Шашмурина Е.А.
02 марта 2021г.

Утверждаю
Директор МОУ
«Шипицынская СОШ»
Е.В.Селякова
Е.В.Селякова
(Приказ № 152 от 03.03.2021г.)



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«ХОЗЯЮШКА»

на 1 год
для детей 10-13 лет.
Объединение «Хозяюшка»
(социально-гуманитарная направленность).
Программа реализуется с 2021 года.

Составитель
Паутова Татьяна Николаевна,
педагог дополнительного образования.

п. Приводино
2021г.

№	Содержание	Стр.
1.	Титульный лист	1
2.	Содержание	2
3.	Пояснительная записка	3
4.	Учебный план	10
5.	Учебно-тематический план	10
6.	Содержание программы	11
7.	Календарный учебный график	13
8.	Оценочные материалы	14
9.	Планируемые результаты	15
10.	Прогнозируемый результат	15
11.	Требования к уровню подготовки обучающихся по программе	16
12.	Материально-техническое обеспечение программы	17
13.	Методическое обеспечение общеразвивающей программы	17
14.	Список литературы	19
15.	План воспитательной работы	20

Пояснительная записка.

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» (далее Программа) соотносится с тенденциями развития дополнительного образования и согласно Концепции развития дополнительного образования способствует: - формирование и развитие кулинарных способностей обучающихся. Удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, выявление, а также на организацию их свободного времени.

Программа опирается на современные требования модернизации системы образования и нормативные правовые акты, определяющие содержание программы.

Нормативно-правовое обеспечение:

1. ФЗ РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.12г. № 273-ФЗ;
2. ПС «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» от 15.08.2015г.;
3. Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей (Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019г № 467);
4. Приказ Министерства просвещения России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» от 09.11.2018г. № 196;
5. Концепция развития дополнительного образования детей. Распоряжение от 04.09.2014г. № 1726-р;
6. Письмо Минобрнауки России «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей № 06-1844 от 11.12.2006г.;
7. СанПин 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020г.;
8. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы)» от 18.11.2015г.;
9. Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей от 29.03.2016 г. ВК-641/09;
10. Регламент независимой оценки качества дополнительных общеобразовательных программ (Распоряжение министерства образования и науки Архангельской области от 06.02.2020 № 202).
11. Положение о промежуточной аттестации
12. Положение об итоговой аттестации.
13. Устав МОУ «Шипицынская СОШ».
14. Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Дополнительная общеразвивающая программа «Хозяюшка» направлена на формирование и развитие кулинарных способностей обучающихся.

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы – **социально-гуманитарная. Вид программы - модифицированная.**

Общеобразовательная общеразвивающая программа составлена с учетом интереса детей, позволяет развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества, **исоциального заказа** (базируется на анализе анкетирования родителей (законных представителей).

Программа основана на потенциале образовательного учреждения, **реализуется в рамках учреждения СП «ЦДО» МОУ «Шипицынская СОШ»** на базе МОУ «Приводинская СОШ».

Программа разработана **на основе накопленного педагогического опыта** и адаптирована в учреждении. Программа реализуется с 2021 года.

Инновационная деятельность обоснована анализом педагогической работы; обучающиеся выполняют проекты, ведут исследовательскую работу и принимают участие в учебно-исследовательских конференциях.

Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, а также выявление, развитие и поддержку одаренных обучающихся.

Процесс происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества, мышления, способствующего формированию развитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью.

Новизна дополнительной общеразвивающей программы предполагает новые педагогические технологии в проведение занятий. Например, проектная и научно-исследовательская работа с обучающимися.

Педагогическая целесообразность

Целесообразность данной программы является, что обучающиеся углубляют и расширяют базовые знания на занятиях по кулинарии, это способствует формированию навыков в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления, обогащает внутренний мир.

Актуальность программы

Актуальность программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, знакомит с технологией изготовления кондитерских изделий, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду.

Данная программа раскрывает одно из направлений в развитии личности ребенка - это возможность полнее реализовать себя. На занятии кулинарии ребенок развивает творческие способности, самостоятельность, проявляет индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления.

Цель программы: формирование и развитие творческого мышления и способностей обучающихся, выявление, развитие и поддержку талантливых обучающихся через ознакомление с первоначальными навыками приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи:

- обучающие:**
- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
 - обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
 - содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
 - ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.
 - сформировать определенные навыки и умения;
 - систематизировать накопленные знания;

- развивающие:**
- способствовать развитию памяти, фантазии, мышления и воображения;
 - способствовать развитию коммуникативных навыков;

- развивать интерес к кулинарному искусству;
- раскрыть творческий потенциал обучающихся через индивидуальные упражнения, творческие, проектные и исследовательские работы;

- воспитательные:**
- воспитывать трудолюбие, аккуратность и культуру общения;
 - приобщить к общечеловеческим духовным ценностям;
 - воспитывать нравственные человеческие качества;
 - сформировать умение работать в коллективе;
 - формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
 - формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

В результате реализации программы «Хозяюшка» необходимо обеспечить достижение обучающихся следующих личностных и метапредметных результатов:

Личностные результаты:

- приобретение целостного, социально ориентированного взгляда на кулинарное искусство;
- усвоение основ культуры в контексте признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к кулинарному творчеству;
- способность ответственного уважения к труду людей различных профессий;
- принятие ценности здорового и безопасного образа жизни, готовность следовать в своей деятельности нормам здоровьесберегающего поведения;
- способность ориентироваться в нравственном содержании и в смысле, как собственных поступков, так и деятельности окружающих людей;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе внутренней мотивации к познавательной деятельности;
- готовность и способность осознанного выбора и построения индивидуальной образовательной траектории с учетом ориентации на профессию;

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно определять цели, ставить и формулировать новые задачи в своей познавательной деятельности;
- умение планировать, контролировать и оценивать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата;
- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в познавательной деятельности;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом и другими обучающимися;

- работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- умение адекватно и осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации: для отображения своих чувств, мыслей и потребностей, планирования и регуляции своей деятельности;
- владение учебно-исследовательскими учебными действиями, включая навыки работы с информацией: поиск и выделение нужной информации, обобщение и фиксирование информации;
- приобретение компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

К числу **планируемых результатов** освоения общеобразовательной общеразвивающей программы относится и участие обучающихся в выставках, конкурсах, конференциях, фестивалях муниципального, областного и всероссийского уровня.

Программа предусматривает достижения предполагаемого результата и соответствует возрасту обучающихся и срокам реализации программы.

Отличительной особенностью данной образовательной программы то, что темы программы расположены в определенной системе (от простого к сложному), предложенный тематический план позволяет учитывать различную степень подготовки детей, индивидуальные способности, направленность интересов в развитии, пробуждает интерес к творческой деятельности.

Учить кулинарии через творчество - так можно было бы кратко охарактеризовать один из основных принципов обучения в объединении «Хозяюшка».

Обучаясь в объединении, обучающиеся изучают на занятиях кулинарную грамоту, основы композиции, технологические карты блюд, приобретают необходимые практические навыки, осваивают приемы работы, работают с рецептами блюд, решают последовательно усложняющиеся в процессе обучения задачи.

Начиная с первых занятий, идет обучение детей традиционным приемам работы, развиваются навыки, умения видеть конечный результат. Результатом этого становятся свобода творчества.

В процессе работы дети самостоятельно применяют усвоенные знания, умения, навыки, проявляя индивидуальность. Индивидуальные особенности ребенка проявляются в детской фантазии, воображении. При изучении кулинарного искусства от обучающихся требуется терпение и аккуратность. А при выполнении изделия - качество исполнения. Педагог помогает усвоить общепринятые нормы поведения, здесь создается такая среда общения, которая оказывает благотворное воздействие в группе благоприятного психологического климата.

Программа реализуется в структурном подразделении «Центр дополнительного образования» МОУ «Шипицынская СОШ» в кабинете № 10 объединения «Хозяюшка» по адресу Архангельская область, Котласский район, п.Приводино, ул. Мира, д.1. Кабинет прошел СОУТ (приказ № 264 от 17.04.2019г). В кабинете имеется учебно-методический комплекс (таблицы, карточки-задания, дидактический материал, рефераты, методические разработки по технологии приготовления блюд, технологические карты) для реализации Программы. Кабинет оформлен тематическими стендами, творческими работами детей и педагога.

Педагогические принципы, лежащие в основе программы:

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов)
- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных кулинарных и творческих способностей);

- «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, обучающейся применяет свои знания в выполнении кулинарно-творческих работ).

Сроки и этапы реализации программы

Курс обучения 1 год, программа рассчитана на 72 часа.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа, с перерывом 10 мин.

Особенности организации образовательного процесса в соответствии с учебно-тематическими планами в объединении для каждого года обучения.

Группы имеют разновозрастной состав обучающихся, разный интеллект, уровень знаний, умений и навыков; возраст детей с 10 - 13 лет, по 7 - 12 человек в группе.

Программа построена с учетом возрастных особенностей детей.

При приеме в объединение отбор обучающихся не проводится, медицинские противопоказания не учитываются. Дети-инвалиды и дети с ОВЗ могут заниматься совместно с основной группой. Весь курс обучения предусматривает постепенное накопление знаний по кулинарии.

Форма и режим занятий.

Форма обучения по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе – очная, очная - заочная (дистанционная), заочное обучение с применением дистанционных технологий, индивидуальные образовательные маршруты и. т. д;

Содержание курса раскрывается в разнообразных формах учебной творческой деятельности: беседы, практические занятия, творческие задания, работа с технологическими картами, рецептами, работа над изготовлением изделий, экскурсии в кондитерскую (кафе), выставочная, проектная и исследовательская деятельность, прочтение литературы, и другое.

В кабинете имеется дидактический материал:

- стенды с наглядными пособиями;
- методические таблицы;
- карточки-задания;
- методические разработки, фотографии.

Примерная структура занятия:

1. Организация начала занятия, постановка образовательных, воспитательных, развивающих задач, сообщение темы и плана занятия, охрана труда на рабочем месте.
2. Проверка имеющихся у детей знаний, умений, их готовность к изучению новой темы.
3. Ознакомление с новыми знаниями и умениями.
4. Упражнения на освоение и закрепление знаний, умений, навыков по образцу, а также их применение в сходных ситуациях, использование упражнений творческого характера.
5. Подведение итогов занятия, формулирование выводов.

Ожидаемые результаты

Оценка личностных, метапредметных и предметных результатов

Стандарт устанавливает три основные группы результатов — личностные, метапредметные и предметные.

Личностные результаты рассматриваются как достижения учащихся в их личностном развитии.

Основным объектом оценки личностных результатов служит сформированность универсальных действий:

- самоопределение (сформированность внутренней позиции школьника);
- смыслообразование (поиск и установление личностного смысла (т. е. «значения для себя») учения);

- морально-этическая ориентация (знание основных моральных норм и ориентация на выполнение норм на основе понимания их социальной необходимости).

Основное содержание оценки личностных результатов строится вокруг оценки:

– сформированности внутренней позиции обучающегося, эмоционально-положительное отношение ученика к занятиям, познание нового, овладение умениями и новыми компетенциями, характер учебного сотрудничества с педагогом и обучающимися.

– сформированности основ гражданской идентичности —чувства гордости за свою Родину; любовь к родному краю и малой Родине, осознание своей национальности, уважение культуры и традиций народов России, развитие доверия и способности к пониманию и сопереживанию чувствам других людей;

– сформированности самооценки, включая осознание своих возможностей в учении, способности адекватно судить о причинах своего успеха/неуспеха в учении; умение видеть свои достоинства и недостатки, уважать себя и верить в успех;

– сформированности мотивации учебной деятельности, включая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы, любознательность и интерес к новому содержанию и способам решения проблем, мотивации достижения результата, стремления к совершенствованию своих способностей;

– знания моральных норм и сформированности морально-этических суждений, способности к решению моральных проблем на основе координации различных точек зрения, способности к оценке своих поступков и действий других людей с точки зрения соблюдения/нарушения моральной нормы.

Достижение метапредметных результатов обеспечивается за счет основных компонентов образовательного процесса – учебных занятий.

Основным объектом оценки метапредметных результатов служит сформированность ряда регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных действий. К ним относятся:

– способность принимать и сохранять учебную цель и задачи; самостоятельно преобразовывать практическую задачу в познавательную, умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации и искать средства ее осуществления; умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учета характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении;

– умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;

– умение использовать знаково-символические средства для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебно-познавательных и практических задач;

– логические операции сравнения, анализа, обобщения, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий, отнесения к известным понятиям;

– умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий.

Основное содержание оценки метапредметных результатов - способность обучающихся к самостоятельному усвоению новых знаний и умений.

Оценка предметных результатов – это оценка планируемых результатов по Программе.

Предметные результаты содержат в себе, во-первых, систему основополагающих элементов научного знания, которая выражается через учебный материал, и, во-вторых, систему формируемых действий, которые преломляются через специфику предмета и направлены на применение знаний, их преобразование и получение нового знания.

Требования к уровню подготовки обучающихся по программе Формирования представлений:

- познакомятся с рецептами блюд;
- познакомятся с основами знаний в области кулинарии;
- познакомятся с технологическими картами и видами блюд.
- **Формирование навыков:**
- овладение основными приемами работы: изучение технологической карты блюда, приготовление, дегустация;
- научатся последовательно вести работу (рецепт, выбор продуктов и способа выполнения, готовое изделие);
- научатся работать нужными инструментами;
- научатся самостоятельно готовить те или иные блюда (выбор рецепта и продуктов, умения планировать, осуществлять самоконтроль);
- освоят основные приемы проектной и учебно-исследовательской деятельности.

Информационно-технологические:

- умения самостоятельно отбирать, анализировать информацию;
- способности задавать и отвечать на вопросы.

Коммуникативные:

- умение в группе, в парах слушать других, считаться с чужим мнением и аргументировано отстаивать своё, организовывать совместную работу на основе взаимопонимания и уважения;
- умение обмениваться информацией по темам, фиксировать её в процессе коммуникации.

Учебно-познавательные:

- умения и навыки организации учебной деятельности: организация рабочего места и режима работы; умения и навыки мыслительной деятельности: выделение главного, анализ и синтез, обобщение, построение ответа, формулирование выводов;
- Умение и навыки оценки и осмысливания результатов своих действий.

Способ фиксации достижений обучающихся, педагога позволяет отслеживать динамику результатов (карта педагога, папка достижений).

Педагогом разработаны контрольно-оценочные материалы по теории и практике: тесты, карточки-задания для практической работы, контрольные вопросы в соответствии с Положением о промежуточной (итоговой) аттестации обучающихся СП «ЦДО». Формы оценки результатов соответствуют возрасту обучающихся. Контрольно-оценочный материал позволяет сделать объективную оценку к уровню подготовки обучающихся по программе.

Форма обучения – индивидуально – групповая. Ребята осваивают основы кулинарного мастерства, от них требуется особое внимание и аккуратность.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся - обязательное условие результативности образовательного процесса: задания, опросы, просмотры, дегустация работ. Виды контроля: текущий, промежуточный, итоговый.

Условие реализации программы

Кадровое обеспечение программы

Педагог дополнительного образования Паутова Татьяна Николаевна. Педагог проходит семинары, вебинары, курсовую подготовку в АО ИОО по профилю деятельности.

В результате обучения программы «Хозяюшка» обучающиеся приобретают следующие знания и умения:

Знает:

- охрану труда и организацию рабочего места;

- материалы, инструменты, применяемые в кулинарии;
- как пользоваться наглядными пособиями, раздаточным материалом;
- историю формирования рецептов;
- общие отличительные особенности их;
- технологию выполнения различных видов блюд.

Умеет:

- организовать рабочее место;
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
- соблюдать правила по технике безопасности;
- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- применять приемы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов;
- готовить различные блюда и кулинарные изделия;
- оформлять готовые блюда;
- витаминизировать пищу;
- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания.

Учебный план 1 года

№	Наименование разделов, тем	Всего часов
1.	Вводное занятие	2
2.	Десерты	6
3.	Изделия из песочного теста	8
4.	Изделия из блинного теста	10
5.	Изделия из слоёного теста	8
6.	Изделия из дрожжевого теста	8
7.	Украшения для кондитерских изделий	4
8.	Изделия из пряничного теста	12
9.	Изделия из вафельного теста	6
10.	Изделия из бисквитного теста	6
9.	Итоговое занятие	2
	Итого:	72

Учебно–тематический план 1 года

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика	Форма аттестации, контроля
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2		Беседа
2.	Десерты	6	3	3	
	Яблоки запеченные	2	1	1	Пр. работа
	Пирожное «Картошка»	2	1	1	Пр. работа
	Безе классическое	2	1	1	Пр. работа
3.	Изделия из песочного теста	8	2	6	Пр. работа

	Технология приготовления песочного теста Песочное печенье "Пуговицы"	4	2	2	Пр. работа
	Печенье «Мини-мышки»	2	-	2	Пр. работа
	Печенье «Паучки»	2	-	2	
4.	Изделия из блинного теста	10	2	8	
	Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом	4	2	2	Пр. работа
	Блинчики «Зебра»	2	-	2	Пр. работа
	Лимонные панкейки с шоколадом	2	-	2	Пр. работа
	Сладкие роллы с фруктами	2	-	2	Пр. работа
5.	Изделия из слоёного теста	8	2	6	
	Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»	4	2	2	Пр. работа
	Слойки "Завитушки"	2	-	2	Пр. работа
	Круассаны классические	2	-	2	Пр. работа
6.	Изделия из дрожжевого теста	8	2	6	Пр. работа
	Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»	4	2	2	Пр. работа
	Пирожки «С пылу, с жару»	2	-	2	Пр. работа
	Пончики с сахарной пудрой	2	-	2	Пр. работа
7.	Украшения для кондитерских изделий	4	1	3	
	Работа с кондитерским мешком	2	-	2	Пр. работа
	Фигурки из мастики	2	1	1	Пр. работа
8.	Изделия из пряничного теста	12	4	8	
	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки"	4	2	2	Пр. работа
	Пряничный домик с глазурью	8	2	6	Пр. работа
9.	Изделия из вафельного теста	6	2	4	
	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки	4	2	2	Пр. работа
	Венские ванильные вафли	2	-	2	Пр. работа
10.	Изделия из бисквитного теста	6	2	4	
	Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой	4	2	2	Пр. работа
	«Капкейки с радужным кремом»	2	-	2	
9.	Итоговое занятие.	2	2		Итоговая
	Итого	72	22	50	

Содержание программы

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности (2 ч.)

Теория. Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях. История возникновения профессии повар-кондитер.

Раздел 2. Десерты (6 ч.)

2.1 Яблоки запеченные (2 ч.)

Теория. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.

Практика. Приготовление запечённых яблок. подача готового блюда.

2.2 Пирожное «Картошка» (2 ч.)

Теория. Технология приготовления и правила украшения пирожных «Картошка».

Практика. Приготовление пирожного «Картошка. подача готового блюда.

2.3 Безе классическое (2 ч.)

Теория. Технология приготовления, оформления и подачи готового блюда.

Практика. Приготовление классического беже. Подача готового блюда.

Раздел 3. Изделия из песочного теста (8 ч.)

3.1 Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье "Пуговицы" (4 ч.)

Теория. Технология приготовления, основной рецепт песочного теста.

Практика. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении песочного теста. Приготовление песочного печенья «Пуговицы».

3.2 Печенье «Мини-мышки» (2 ч.)

Практика. Приготовление печенья «Мини-мышки». Подача готового блюда.

3.3 Печенье «Паучки» (2 ч.)

Практика. Приготовление печенья «Паучки». Подача готового блюда.

Раздел 4. Изделия из блинного теста (10 ч.)

4.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом (4 ч.)

Теория. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу.

Практика. Приготовление блинов со сливочным кремом. Подача готового блюда.

4.2 Блинчики «Зебра» (2 ч.)

Практика. Приготовление блинчиков «Зебра». Подача готового блюда.

4.3 Лимонные панкейки с шоколадом (2 ч.)

Практика. Приготовление лимонных панкейков с шоколадом. Подача готового блюда.

4.4 Сладкие роллы с фруктами (2 ч.)

Практика. Приготовление сладких роллов с фруктами. Подача готового блюда.

Раздел 5. Изделия из слоёного теста (8 ч.)

5.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром» (4 ч.)

Теория. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Язычки с сахаром». Подача готового блюда.

5.2 Слойки "Завитушки" (2 ч.)

Практика. Приготовление слоев «Завитушки». Подача готового блюда.

5.3 Круассаны классические (2 ч.)

Практика. Приготовление классических круассанов. Подача готового блюда.

Раздел 6. Изделия из дрожжевого теста (8 ч.)

6.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки» (4 ч.)

Теория. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Виды дрожжевого теста. Продукты для приготовления дрожжевого теста.

Практика. Приготовление булочек «Вкусняшки». Подача готового блюда.

6.2 Пирожки «С пылу, с жару» (2 ч.)

Практика. Приготовление пирожков «С пылу, с жару». Подача готового блюда.

6.3 Пончики с сахарной пудрой (2 ч.)

Практика. Приготовление пончиков с сахарной пудрой. Подача готового блюда.

Раздел 7. Украшения для кондитерских изделий (4 ч.)

7.1 Работа с кондитерским мешком (2 ч.)

Практика. Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия.

7.2 Фигурки из мастики (2 ч.)

Теория. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Техника работы со скалками и ковриками.

Практика. Приготовление фигурок из мастики для украшения кондитерского изделия.

Раздел 8. Изделия из пряничного теста (8 ч.)

8.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряничные человечки» (4 ч.)

Теория. Технология приготовления пряничного теста. Виды пряничного теста: сладкое, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста.

Практика. Приготовление изделия «Пряничные человечки». Подача готового блюда.

8.2 Пряничный домик с глазурью (8 ч.)

Теория. Знакомство с рецептами изготовления пряничных домиков. Технология приготовления глазури.

Практика. Приготовление пряничного домика с глазурью. Подача готового блюда.

Раздел 9. Изделия из вафельного теста (6 ч.)

9.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки (4 ч.)

Теория. Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста.

Практика. Приготовление вафельных трубочек. Оформление готового изделия.

9.2 Венские ванильные вафли (2 ч.)

Практика. Приготовление венских ванильных вафель. Подача готового блюда.

Раздел 10. Изделия из бисквитного теста (6 ч.)

10.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой (4 ч.)

Теория. Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

Практика. Приготовление кейкпопсов со сгущенкой. Подача готового блюда.

10.2 «Капкейки с радужным кремом» (2 ч.)

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Капкейки с радужным кремом». Подача готового блюда.

Раздел 11. Итоговое занятие (2 ч.)

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

Календарный учебный график (вторник).

№ п/п	Месяц	Дни проведения занятий	№ занятия	Наименование разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика
1.	Сентябрь	7	1	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	
2.				Десерты	6	3	3
	Сентябрь	14	2	Яблоки запеченные	2	1	1
	Сентябрь	21	3	Пирожное «Картошка»	2	1	1
	Сентябрь	28	4	Безе классическое	2	1	1
3.				Изделия из песочного теста	8	2	6
	Октябрь	5;12	5-6	Технология приготовления песочного теста Песочное печенье "Пуговицы"	4	2	2
	Октябрь	19	7	Печенье «Мини-мышки»	2	-	2
	Октябрь	26	8	Печенье «Паучки»	2	-	2
4.				Изделия из блинного теста	10	2	8
	Ноябрь	2;9	9-10	Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом	4	2	2
	Ноябрь	16	11	Блинчики «Зебра»	2	-	2
	Ноябрь	23	12	Лимонные панкейки с шоколадом	2	-	2
	Ноябрь	30	13	Сладкие роллы с фруктами	2	-	2
5.				Изделия из слоёного теста	8	2	6
	Декабрь	7;14	14-15	Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»	4	2	2
	Декабрь	21	16	Слойки "Завитушки"	2	-	2
	Декабрь	28	17	Круассаны классические	2	-	2

6.				Изделия из дрожжевого теста	8	2	6
	Январь	11;18	18-19	Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»	4	2	2
	Январь	25	20	Пирожки «С пылу, с жару»	2	-	2
	Февраль	1	21	Пончики с сахарной пудрой	2	-	2
7.				Украшения для кондитерских изделий	4	1	3
	Февраль	8	22	Работа с кондитерским мешком	2	-	2
	Февраль	15	23	Фигурки из мастики	2	1	1
8.				Изделия из пряничного теста	12	4	8
	Февраль	22	24-25	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные "человечки"	4	2	2
	Март	1					
	Март	9;15;22;29	26-29	Пряничный домик с глазурью	8	2	6
9.				Изделия из вафельного теста	6	2	4
	Апрель	5;12	30-31	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки	4	2	2
	Апрель	19	32	Венские ванильные вафли	2	-	2
10.				Изделия из бисквитного теста	6	2	4
	Апрель	26	33-34	Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой	4	2	2
	Май	3					
	Май	10	35	«Капкейки с радужным кремом»	2	-	2
9.	Май	17	36	Итоговое занятие.	2	2	
				Итого	72	22	50

Оценочные материалы

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе.

Планируемые результаты обучения.

В результате обучения по данной Программе обучающиеся

будут знать:

- особенности профессии повар-кондитер;
- историю возникновения кондитерских изделий;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;

будут уметь:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки;
- оформлять готовые блюда.

Прогнозирующий результат

Требования к уровню подготовки обучающегося по программе

по изучению разделов «Десерты», «Изделия из песочного теста», «Изделия из блинного теста», «Изделия из слоёного теста», «Изделия из дрожжевого теста», «Украшения для кондитерских изделий», «Изделия из пряничного теста», «Изделия из вафельного теста», «Изделия из бисквитного теста».

Умения	Знания	Навыки
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать и содержать своё рабочее место в чистоте, порядке; - соблюдать правила безопасности труда, санитарии, личной гигиены, поведения, пожарной безопасности. - определяет вид теста; - умеет работать с продуктами и инструментами; - выполнять творческие задания; - работать с готовым тестом; - самостоятельно выбрать продукты для приготовления теста; - умело использует изученные приемы и навыки; - правильно составить технологическую карту; - правильно нанести украшение на кондитерское изделие; - довести начатую работу до 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности воспитанников коллектива; - охрану труда и организацию рабочего места; - название инструментов, продуктов, состав разных видов теста; - историю возникновения разных видов теста; - общие и отличительные особенности видов теста; - как пользоваться наглядными пособиями и раздаточным материалом; - приемы и способы приготовления разного вида теста; - выполнение работы над украшением кондитерского изделия; 	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами работы с инструментом; - приобретенными навыками в приготовлении теста. <p>Ценности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимает значимость соблюдения техники безопасности при работе; - уважительно относится к результатам труда человека, собственному труду; - проявляет интерес к работе; - приобщает родителей к совместной деятельности; - аккуратно обращается с приготовленным изделием и инструментами; - проявляет волевые качества характера. - осознаёт необходимость качественного выполнения работ;

конца; - подготовить работы к выставке-дегустации.	- виды теста; - работы мастеров - кондитеров;	- признаёт ответственность за свои действия; - проявляет терпение, усидчивость, аккуратность, самостоятельность, творчество в работе.
---	--	--

Требования к уровню подготовки обучающихся по программе
Восприятие (узнавание, описание и сравнение).

	Высокий (7-10 баллов)	Средний (5-6 баллов)	Низкий (3-4балла)
1. Определяет вид теста	Правильно Называет	Неправильно называет	Молчит, Сомневается
2. Описывает техники приготовления	Описывает достаточно полно	Называет лишь некоторые	Совсем не называет
3. Сравнение по сходству и различия	Сравнение полное и последовательное	Указывает сходство и различия	Не проводит действия сравнения
4.Выражение своего отношения к процессу приготовления теста	Ярко выраженное, положительное, обоснованное отношение	Положительное, но не обоснованное отношение	Не дает оценок, безразличное отношение
5.Соответствие изделия, выполненного ребенком	Полное соответствие образцу	Частичное соответствие, есть неточности	Нарушение в процессе приготовления
6.Уровень творческого решения	Вносит свои изменения	Вносит незначительные изменения	Ничего не вносит

Материально-техническое обеспечение программы

Кабинет для занятий, оборудованный в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, требованиями противопожарной безопасности.

Для успешной реализации программы требуется:

1. Тетрадь для записей.
2. Электроплита.
3. Разделочный стол.
4. Мойка.
5. Кухонные приборы.
6. Столовые приборы.
7. Нитки, иголки, ножницы.
8. Фартук, косынка.
9. Школьная доска.
10. Дидактический материал по темам.
11. Перечень технических средств обучения (мультимедийное оборудование).
12. Папка с конспектами открытых уроков.
13. Рефераты.
14. Технологические карты.
15. Муляжи.

Контроль результатов обучающихся

1. Текущий.
2. Промежуточный.
3. По окончании темы.
4. Выполнение зачетной работы по рецепту.
5. Подготовка мини-рефератов.
6. Выполнение творческой практической работы по приготовлению кулинарного изделия.
7. Умение применять свои знания при обучении сверстников и других людей.
Мастер-класс.
8. Самоконтроль и контроль.
9. Творческий подход.
10. Дегустация.

Принцип построения педагогического процесса

1. Включение учащихся в активную трудовую деятельность.
2. Многообразие форм учебного процесса.
3. Принцип дидактической спирали: сначала изучения фундаментальных понятий, затем их последующее развитие и научное обобщение.

Методическое обеспечение программы «Хозяюшка»

Раздел прогр.	Тема программы	Формы занятий	Приёмы, методы обучения	Дидактический материал	Формы подведения итогов
Десерты	Изделия из песочного теста	Учебные и практические занятия	инструктаж, словесные, наглядный, объяснительно-иллюстративный	наглядные пособия, раздаточный материал, технологические карты блюд, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование
	Изделия из блинного теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, объяснительно-иллюстративный, самостоятельная работа, дифференцированное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, карточки-задания, технологические карты блюд, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование входящая диагностика уровня способностей обучающихся, творческая работа, выставка - дегустация
	Изделия из слоёного теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, инструктивно-продуктивные, частично-поисковые, самостоятельная	наглядные пособия, раздаточный материал, карточки-задания, технологические	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка-дегустиация

			работа, дифференцирова нное обучение	карты блюд, мультимедийная презентация	
Изделия из дрожжевого теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, исследовательск ие, инструктивно- продуктивные, самостоятельная работа, дифференцирова нное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, карточки - задания, технологические карты блюд, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка - дегустация	
Украшения для кондитерских изделий	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, исследовательск ие, инструктивно- продуктивные, самостоятельная работа, дифференцирова нное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, карточки - задания, технологические карты блюд, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка - дегустация	
Изделия из пряничного теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, исследовательск ие, инструктивно- продуктивные, самостоятельная работа, дифференцирова нное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, технологические карты блюд, карточки - задания, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка - дегустация	
Изделия из вафельного теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, исследовательск ие, инструктивно- продуктивные, самостоятельная работа, дифференцирова нное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, технологические карты блюд, карточки - задания, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка - дегустация	
Изделия из бисквитного теста	Учебные и практические занятия	словесные, наглядные, исследовательск ие, инструктивно- продуктивные, самостоятельная работа, дифференцирова нное обучение	наглядные пособия, раздаточный материал, технологические карты блюд, карточки - задания, мультимедийная презентация	наблюдение, собеседование, творческая работа, выставка - дегустация	

		практические занятия	Презентация	детские работы	Итоговая аттестация детей
--	--	----------------------	-------------	----------------	---------------------------

Список литературы:

Для обучающихся:

1. Лопатина А.,Скребцова М. «Сказки о ягодах и грибах», 2013 г. Москва
2. Лопатина А.,Скребцова. М.Фруктовыесказки.- М: ЗАО «Издательский дом Комсомольская правда», 2013.-
3. Лопатина А.,Скребцова. М. «Сказки об орехах т шоколаде», 2013 г. Москва
4. Голунова Л.Е. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2012 г. Москва

Для педагога:

1. Анфимова Н.А «Кулинария», 2012 г. Москва
2. Ковалев Н.И. , Кутина М.Н. «Технология приготовления пищи» , 2008 г. Москва
3. Голунова Л.Е. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2012 г. Москва
4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 2007 г. Москва
5. Соколова Е.И. «Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие», 2009 г. Москва
6. Калинина В,М, «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности», 2010 г. Москва
7. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", 2014 г. Москва
8. «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания», 2007г.СПб.

Для родителей:

<http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>

<http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

<http://povar.ru/list/dieta/>

http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php

<http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

План воспитательной работы

Цель: способствовать формированию и раскрытию творческой индивидуальности обучающегося

Задачи: создание условий для социализации обучающихся.

Социализация рассматривается как усвоение элементов культуры, социальных норм и ценностей, на основе которых формируются качества личности.

№	Наименование мероприятия	Цель	Сроки	Место проведения

1	Экскурсия в	Комплектование	Сентябрь	Кабинет № 10
2	Родительское собрание	Ознакомление с локальными актами ЦДО, планом работы объединения	Сентябрь	Кабинет № 10
3	Праздник Мастеров	Комплектование	Сентябрь	Кабинет № 10
4	Чаепитие «Ура, каникулы!» Конкурсная программа.	Создание комфортной атмосферы в объединении	Октябрь	Кабинет № 10
5	«Безопасное движение»	Профилактика детского травматизма	Ноябрь	Кабинет № 10
6	«Новогодний праздник»	Создание праздничной среды в объединении	Декабрь	Кабинет № 10
7	«Рождественские посиделки»	Создание праздничной среды в объединении	Январь	Кабинет № 10
8	Празднование 8 Марта Чаепитие, конкурсы.	Создание праздничной среды в объединении	Март	Кабинет № 10
9	«Мой выбор - здоровый образ жизни!» Конкурс рисунков.	Профилактика детской жизни	Апрель	Кабинет № 10
10	Родительское собрание Презентация объединения, отчет работы.	Ознакомление с локальными актами ЦДО и планом работы ЛОГ	Апрель	Кабинет № 10
11	«Мы помним! Мы гордимся!» Возложение цветов к обелиску.	Создание праздничной среды в объединении	Май	Кабинет № 10