

Принята решением
педагогического совета МБОУ «ООШ № 2»
от 30.08.2021 г. протокол № 12

Утверждена приказом
МБОУ «ООШ №2» г. Ковдор
от 03.09.2021 г. №98

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
Социально-гуманитарной направленности
«Сластеево»**

Возраст учащихся – 11-15 лет
Срок реализации программы – 1 год

Разработчик: Малыгина Л.И.,
учитель технологии

г. Ковдор
2021 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный (тематический) план.....	6
3. Содержание учебного (тематического) плана.....	8
4. Формы аттестации и оценочные материалы.....	14
5. Организационно-педагогические условия реализации программы...15	
6. Список литературы.....	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативная база разработки и реализации дополнительной общеобразовательной программы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 года № 28;
3. СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
4. приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
5. НЛА о порядке разработки и реализации ДОП в образовательной организации

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «С» (далее Программа) имеет социально-педагогическую направленность и направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий.

Уровень Программы – ознакомительный.

Актуальность Программы

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 должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Программа знакомит детей с технологией изготовления кондитерских изделий, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

Педагогическая целесообразность Программы

Реализация Программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе.

Кроме того, дети с самого раннего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи. Посредством сюжетно-ролевых игр в рамках темы, а также мастер-классов по приготовлению простых десертов, дети получают возможность активно участвовать в увлекательном для них процессе приготовления сладостей.

Занятия по Программе позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении кондитерских изделий и их эстетического оформления.

В процессе реализации Программы, обучающиеся узнают, что большое количество сладкого может быть вредно для здоровья, что способствует повышению уровня здоровьесберегающей компетентности.

Цель и задачи Программы

Цель – развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи Программы:

Обучающие:

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

Развивающие:

- развивать коммуникативные навыки;
- развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- формировать коммуникативные навыки: умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Категория обучающихся

Программа предназначена для обучающихся в возрасте 11- 15 лет.

Срок реализации Программы

Программа рассчитана на 1 год обучения (148 часв).

Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма обучения - групповая, количество обучающихся в группе не более 10 человек.

На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 4 часа.

Ожидаемые результаты Программы

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.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный (тематический) план

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Техника безопасности. Выбор блюд и изделий для приготовления	4	4	-	Беседа
2	Десерты	16	4	12	
2.1	Яблоки запеченные Мусс яблочный	4	1	3	Практическое задание
2.2	Пирожное «Картошка»	4	1	3	
2.3	Безе классическое Меренга на палочке	4	1	3	
2.4	Мусс шоколадный	4	1	3	
3	Изделия из песочного теста	16	1	15	

3.1	Технология приготовления песочного теста Песочное печенье "Пуговицы"	4	1	3	Практическое задание
3.2	Печенье «Мини-мышки» Печенье «Паучки»	4	-	4	
3.3	Чизкейк классический	4	1	3	
3.4	Пирожные «Персики»	4	1	3	
4	Изделия из блинного теста	16	1	15	
4.1	Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом	4	1	3	Практическое задание
4.2	Блинчики «Зебра» Лимонные панкейки с шоколадом	4	-	4	
4.3	Блины из дрожжевого теста	4	1	3	
4.4	Сладкие роллы с фруктами	4	-	4	
5	Изделия из слоёного теста	12	1	11	
5.1	Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»	4	1	3	Практическое задание
5.2	Слойки "Завитушки"	4	-	4	
5.3	Круассаны классические	4	-	4	
6	Изделия из дрожжевого теста	20	1	19	
6.1	Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»	4	1	3	Практическое задание
6.2	Пирожки «С пылу, с жару»	4	-	4	
6.3	Пончики с сахарной пудрой	4	-	4	
6.4	Пирог с капустой и мясом	4		4	
6.5	Пирог с яблоками	4		4	
7	Украшения для кондитерских изделий	8	1	7	
7.1	Работа с кондитерским мешком	4	-	4	Практическое задание

7.2	Фигурки из мастики	4	1	3	
8	Изделия из пряничного теста	12	3	9	
8.1	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные «человечки»	4	1	3	Практическое задание
8.2	Пряничный домик с глазурью	4	1	3	
8.3	Приготовление расписных пряников	4	1	3	
9	Изделия из вафельного теста	8	1	7	
9.1	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки	4	1	3	Практическое задание
9.2	Венские ванильные вафли	4	-	4	
10	Изделия из бисквитного теста	24	6	18	
10.1	Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой	4	1	3	Практическое задание
10.2	«Капкейки с радужным кремом»	4	1	3	
10.3	Торт «Сказка»	4	1	3	
10.4	Торт «Сникерс»	4	1	3	
10.5	Торт «Прага»	4	1	3	
10.6	Тирамису	4	1	3	
11	Изделия из заварного теста	8	1	7	
11.1	Технология приготовления заварного теста. Сладкие профитроли	4	1	3	Практическое задание
11.2	Пирожные заварные «Эклеры»	4		4	
11	Итоговое занятие	4	-	4	Игра - соревнование
Всего		148	20	128	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях. История возникновения профессии повар-кондитер. Выбор блюд и изделий в соответствии с вкусами детей

Раздел 2. Десерты

2.1 Яблоки запеченные. Мусс яблочный

Теория. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.

Практика. Приготовление запечённых яблок. Использование запеченных яблок для приготовления мусса. подача готовых блюд.

2.2 Пирожное «Картошка»

Теория. Технология приготовления и правила украшения пирожных «Картошка», приготовление полуфабриката бисквитного.

Практика. Приготовление пирожного «Картошка» из печенья и бисквитного теста. подача готового блюда.

2.3 Безе классическое, меренга на палочке

Теория. Технология приготовления, оформления и подачи готового блюда.

Практика. Приготовление классического безе, меренги на палочке. подача готового блюда.

2.4 Мусс шоколадный

Теория. Технология приготовления и украшения муссов

Практика. Приготовление мусса шоколадного, украшение и подача

Раздел 3. Изделия из песочного теста

3.1 Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы»

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», Печенье «Паучки»

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

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

3.3 Чизкейк классический

Теория. Технология приготовления и оформления чизкейков

Практика. Приготовление чизкейка классического

3.4 Пирожные «Персики»

Теория. Технология приготовления пирожных из песочного теста со сметаной

Практика. Приготовление и оформление пирожных «Персики»

Раздел 4. Изделия из блинного теста

4.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом

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» Лимонные панкейки с шоколадом

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

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

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

4.3 Блины из дрожжевого теста

Теория. Технология приготовления дрожжевого блинного теста, русские пышные блины

Практика. Приготовление блинов из дрожжевого теста, подача со сметаной

4.4 Сладкие роллы с фруктами

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

Раздел 5. Изделия из слоёного теста

5.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»

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

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

5.2 Слойки «Завитушки»

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

5.3 Круассаны классические

Практика. Приготовление классических круассанов. Подача готового блюда.

Раздел 6. Изделия из дрожжевого теста

6.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»

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»

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

6.3 Пончики с сахарной пудрой

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

6.4 Пончики с сахарной пудрой

Практика. Приготовление начинки из капусты с яйцом, пирога с начинкой, оформление, подача

6.5 Пончики с сахарной пудрой

Практика. Приготовление начинки из яблок, пирога с начинкой, оформление, подача.

Раздел 7. Украшения для кондитерских изделий

7.1 Работа с кондитерским мешком

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

7.2 Фигурки из мастики

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

8.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряничные человечки»

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

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

8.2 Пряничный домик с глазурью

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

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

8.3. Пряники расписные

Теория. Технология приготовления пряников под роспись, технология приготовления глазури для росписи

Практика. Приготовление пряников имбирных, глазури и украшение изделий глазурью

Раздел 9. Изделия из вафельного теста

9.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки

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

Практика. Приготовление венских ванильных вафель. Подача готового блюда.

Раздел 10. Изделия из бисквитного теста

10.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой

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

Практика. Приготовления кейк попсов со сгущенкой. Подача готового блюда.

10.2 «Капкейки с радужным кремом»

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

10.3 Торт «Сказка»

Теория. Технология приготовления полуфабрикатов для торта. Правила сборки торта

Практика. Приготовление торта «Сказка»

10.4 Торт «Сникерс»

Теория. Технология приготовления шоколадного бисквита и полуфабрикатов для торта «Сникерс», правила сборки, способы оформления

Практика. Приготовление торта «Сникерс», оформление, подача

10.5 Торт «Прага»

Теория. Технология приготовления масляного шоколадного бисквита и полуфабрикатов для торта «Прага», правила сборки, способы оформления

Практика. Приготовление торта «Прага», оформление, подача

10.6 Тирамису

Теория. Технология приготовления печенье «Савоярди» для тирамису, способы оформления

Практика. Приготовление Тирамису, оформление, подача

Раздел 11. Изделия из заварного теста

11.1. Технология приготовления заварного теста. Профитроли сладкие

Теория. Технология приготовления заварного теста , крема заварного для пирожных, правила выпечки, способы оформления

Практика. Приготовление профитролей с заварным кремом, оформление, подача

11.2. Пирожные заварные «Эклеры»

Практика. Приготовление пирожных «Эклеры» с заварным кремом, оформление, подача

Раздел 12. Итоговое занятие

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И 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.

ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение Программы

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические. Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся.

На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы: инструкционные карты, дидактические карточки, иллюстрированные пособия.

Материально - техническое обеспечение Программы

Технические средства обучения:

- компьютер
- средства аудио и видео визуализации
- DVD – фильм

- мультимедийные пособия

Технологическое оборудование:

- моечная ванна;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- миксер;
- рабочий стол.

Инвентарь:

- весы настольные;
- разделочные доски;
- скалки детские;
- терки пластмассовые;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- венчики;
- ложки;
- шумовка;
- сковороды;
- сито конусообразное;
- детские фартуки.

Дидактические материалы:

- технологические карты;
- муляжи;
- плакаты.

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.
4. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г.
5. Приказ Департамента образования города Москвы № 922 от 17.12.2014 г. «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30,).

Список литературы, используемой при написании Программы

1. Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 1998 г. –160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. –М.: ЭКСМО, 2007 г.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» –М: издательский центр «Академия», 2006 г.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика», 1986 г.
5. Галданов В. Чудеса выпечки,- ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г.
6. Красичкина А.Г. Украшение блюд. –М.: Эксмо, 2007 г. –256 с.
7. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. –СПб: изд. дом «Кристалл», 2001 г.
8. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто–М.: Профиздат, 2004 г.

9. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.

Список литературы для педагога

1. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 г.

2. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. –М.: изд. «Колос» 1993 г.

3. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009 г.

4. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015 г.

5. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004 г.