

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»
МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ ЗОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

**Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования
«Районный центр дополнительного образования»
Зольского муниципального района КБР**

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета
МКУ ДО «РЦДО»
Протокол от «25» июня 2024 г. №4



**Дополнительная общеразвивающая программа
технической направленности
«Кондитерское дело»**

Уровень программы: стартовый

Вид программы: модифицированный

Адресат: 14-18 лет

Срок реализации: 1 год, 72 часа

Форма обучения: очная

Автор-составитель: Бабугоева Фарида Замировна - педагог дополнительного образования

г.п.Залукокоаже
2024 г.

I. Комплекс основных характеристик программы.

Пояснительная записка

Направленность программы: техническая

Уровень программы: стартовый

Вид программы: модифицированный

Пояснительная записка

Мастерство приготовления 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.

Самой важной особенностью данной профессии является наличие у кондитера художественного вкуса, очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением кондитерских изделий занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным кондитером у состоятельных людей.

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.

При организации практических занятий следует обращать внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, санитарии и личной гигиены, правил личной гигиены, правил пожарной безопасности.

С целью повышения эффективности занятий, воспитания у обучающихся интереса к профессиональной деятельности следует привлекать их к выполнению заданий производственного характера, участию в творческих разработках.

В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, планирование, нормирование и оплату труда учащихся, ученическое самоуправление, моральное поощрение, организовать соревнование, конкурсы профессионального мастерства.

Программа разработана на основании законодательных и нормативно - правовых документов: Федеральный закон №273-ФЗ от 21.12.2012 года «Об образовании Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013 г.1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

Постановление от 04.07.2014г. № 41 «Об утверждении СанПин 2.2.4.3172-14 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей);

Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании».

Приказ Минобрнауки КБР от 17.08.2015г. №778 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».

Распоряжение Правительства КБР от 26.05.2020г. №242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонифицированного дополнительного образования детей в КБР».

Приказ Минпросвещения КБР от 18.09.2023г. №22/1061 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».

Письмо Минпросвещения КБР от 20.06.2024г. №22-16-17/5456 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные), «Методическими рекомендациями по разработке и экспертизе качества авторских дополнительных общеразвивающих программ»).

Содержание данной программы соответствует целям и задачам, стоящим перед дополнительным образованием на сегодняшний день.

Актуальность программы. Актуальность программы «Кондитерское дело» обусловлена потребностью воспитания всесторонне развитой личности, осознания ребенком собственной индивидуальности, его стремлением к самореализации.

Новизна программы усматривается в том, что обучающимся представляется возможность попробовать себя в профессии, связанных с питанием человека, приготовлению пищи, кондитерских изделий.

Отличительной особенностью данной образовательной программы заключается в том, что она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

-история - изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий.

- художественное творчество - развитие детского творчества, приобщение к различным видам искусства: рисование, лепка.

Педагогическая целесообразность программы состоит в создании условий для реализации способностей и талантов каждого учащегося; нестандартного мышления, творческой индивидуальности; воспитание учащихся на формирование активной гражданской, жизненной позиции, на их социальную адаптацию; в возможности погружения учащегося в ситуацию успеха.

Адресат: дети в возрасте 14-18 лет

Срок реализации: 1 год, 72ч.

Режим занятий: 2 часа в неделю (1 раз по 2 часа)

Наполняемость группы: 15 человек.

Форма обучения: - очная;

Формы занятий.

Комбинированные занятия (сочетающее в себе объяснение и практическое упражнение); беседа; консультация; дискуссия; практическое упражнение под руководством педагога.

Цель программы:

Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

Задачи программы:

Предметные:

- Привить обще трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;
- Приобщить учащихся к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы;
- Ознакомить с правилами кулинарного этикета;
- Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур;

Метапредметные:

-развивать творческие способности детей, формирование потребности в самопознании, саморазвитии, самовыражении, развитии продуктивной деятельности;

-развивать умение организовывать совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе.

-развивать познавательный интерес к художественному творчеству, мотивацию к образовательно-воспитательному процессу в целом, активность и воображение.

Личностные:

-воспитывать эстетический вкус и творческие способности детей, учебно-познавательный интерес к кондитерскому делу, трудолюбие, аккуратность;

-формировать навык самостоятельной работы и работы в группы;

-формировать основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу;

-формировать чувство сотрудничества и взаимопомощи.

Учебный план

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		всего	теория	практика	
1	Введение. Правила безопасности при работе. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	2	2	-	Индивидуальный опрос
2	Приготовление различных видов маффина	6	2	4	Практическая работа
3.	Приготовление различных видов печенья	10	2	8	Практические работы
4	Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	8	2	6	Практические работы
5	Дрожжевое тесто и изделия из него	10	2	8	Практические работы
6	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	8	2	6	Практические работы
7	Основные хлебобулочные и кондитерские изделия	10	3	7	Практические работы
8	Национальные кондитерские изделия	10	3	7	Практические работы
9	Технология приготовления классических	6	2	4	Практические работы

	тортов				
10	Итоговое занятие	2	-	2	Самостоятельное приготовления кондитерского изделия
	ИТОГО	72	20	52	

Содержание программы

1. Введение (2 ч.)

Теория: Техника безопасности на занятиях в учебной мастерской. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

2. Приготовление различных видов маффина (6 часов)

Теория. знакомство с тестом, классификация маффинов, приемы работы с ним.
Практика. Приготовление различных видов маффина.

3. Приготовление различных видов печенья (10 часов)

Теория. знакомство с тестом, классификация печенья, приемы работы с ним.
Практика. Приготовление различных видов печенья.

4. Пирожные и торты (8 часа)

Теория. Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов
Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф:
Практика. Изготовление крема, помады, желе, крошки, посыпки, украшение из марципана и засахаренных фруктов. Изготовление пирожных и тортов.

5. Дрожжевое тесто и изделия из него (10 часов)

Теория. знакомство с дрожжевым тестом, классификация дрожжевого теста, приемы работы с ним.
Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста.

6. Простые хлебобулочные изделия и хлеб (8 часов)

Теория. Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству.
Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды

дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

Практика. Приготовление изделий: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

7. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия (10 часов)

Теория. Ассортимент хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

Практика. Приготовление изделий из бездрожжевого теста.

8. Национальные кондитерские изделия (10 часов)

Теория. национальные кондитерские изделия: характеристика, виды. Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление, требование к качеству.

Практика. Кондитерские изделия с использованием новых видов сырья.

9. Технология приготовления классических тортов (6 часов)

Теория. Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

Практика. Приготовление и украшение песочных и бисквитных тортов.

10. Итоговое занятие (2 часа)

Самостоятельное приготовления кондитерского изделия.

Планируемые результаты.

Данная образовательная программа «Кондитерское дело» обеспечивает развитие творческой личности и творческих способностей обучающегося, познавательных интересов, пространственного воображения, создание условий для создания развития мотивации детей к кондитерскому делу, посредством изготовления разных видов кондитерских изделий.

Предметные:

- владеть начальными знаниями и элементарными представлениями о кондитерском производстве;
- будут знать требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для тортов и пирожных;
- будут владеть приемами приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой;
- будут знать правила обслуживания оборудования, виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения;
- будут знать сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены.

Личностные:

- Проявлять интерес к исследовательской и творческой деятельности, задавать вопросы взрослым и сверстникам, интересоваться причинно-следственными связями;
- пытается самостоятельно придумывать рецепты приготовления кондитерских изделий, экспериментировать;
- способствовать к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, обучающийся будет активно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми, будут иметь навыки работы с различными источниками информации;
- учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявлять свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;
- обладать установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, обладать чувством собственного достоинства.

Раздел 2. Комплекс организационно - педагогических условий.

Календарный учебный график.

Год обучения	Дата начала учебного года	Дата окончания учебного года	Количество учебных недель	Количество учебных часов в год	Режим занятий
1 год	01.09	31.05	36	72	1 раз по 2 часа

Условия реализации программы.

Кадровое обеспечение.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование по профилю, а также прошедших курсы повышения квалификации по профилю деятельности.

Формы аттестации

Технические и творческие навыки детей можно выявить только в процессе практической работы. Для получения устойчивого навыка в работе, ребенку требуется многократное повторение конкретного действия при внимательном руководстве педагога.

Формами входной диагностики является собеседование с ребенком и наблюдение за работой (фиксируется уровень подготовки).

В конце обучения проводится итоговое занятие в виде самостоятельного изготовления кондитерского изделия.

Возможными формами контроля, промежуточной аттестации могут быть: результаты участия учащихся в конкурсах различного уровня.

Оценочные материалы.

Карточка учета результативности обучения учащихся

Ф.И.О. учащегося _____

№	Параметры результативности	Оценка результативности		
		1 балл (низкий уровень)	2 балла (средний уровень)	3 балла (высокий уровень)
1	Соблюдает правила техники безопасности работы с			

	различными кондитерскими материалами и инструментами			
2	Владеет основными приёмами работы инструментами и приспособлениями			
3	Стремится самостоятельно планировать и готовиться к своей работе			
4	Владение специальной терминологией			
5	Способен работать самостоятельно			
6	Участствует в коллективном анализе работ своих товарищей			
	Общая сумма баллов			

После оценки каждого параметра результативности, все баллы суммируются.

На основе общей суммы баллов определяется общий уровень освоения в соответствии с нижеприведенной шкалой:

1 – 6 балла – модуль освоен на низком уровне;

7 – 12 баллов – модуль освоен на среднем уровне;

13 – 18 баллов – модуль освоен на высоком уровне.

Карта результативности заполняется на основе результатов педагогического наблюдения, бесед, выполнения учащимися заданий на занятиях. Применение данной методики в долгосрочном периоде позволяет определить динамику личностного развития каждого обучающегося.

Методическое и дидактическое обеспечение.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществляется на базе МКОУ «СОШ №1» с.п. Сармаково. Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, с учетом соблюдения правил безопасности и СанПин

- Столы из нержавеющей стали;
- стулья;
- печь СВЧ;
- миксер электрический
- плита электрическая 4-х комфорочная
- плита электрическая 2-х комфорочная
- холодильник

- доски разделочные
- мойка с горячей и холодной водой
- столовая посуда для подачи
- Мелкие инструменты для работ с различными видами кондитерских изделий

Методы обучения:

- словесный;
- объяснительно-иллюстративный;
- частично-поисковый;

Методы воспитания:

- мотивация;
- поощрение;
- убеждение;
- стимулирование.

На занятиях предусматриваются следующие формы образовательной деятельности:

- Индивидуальная - (самостоятельное задание с учетом возможностей учащихся),
- Фронтальная - (работа со всеми учащимися одновременно, например, при объяснении нового материала или отработке определенного технологического приема),
- Групповая – (разделение учащихся на группы для выполнения определенной работы),
- Коллективное выполнение работы для выставки.

При организации учебно-воспитательного процесса используются различные педагогические технологии:

- Объяснительно-иллюстративная (демонстрация поделок, иллюстрации, работа по инструкционным картам);
- Репродуктивная (работа по образцам);
- Частично-поисковая (выполнение вариативных заданий, использование дидактических и развивающих игр);
- Дифференцированный подход в обучении.

Виды деятельности:

- работа под руководством педагога;
- Дозированная помощь педагога;
- Самостоятельная работа;
- Творческая работа (творческие задания, эскизы, проекты).

Овладение мастерством кондитерского создает возможности для творческой самореализации учащихся. Содержание программы подразумевает

деятельностный подход в обучении. Достижения современной техники позволяют использовать в образовательном процессе интернет, есть возможность показать презентации. Добиваться максимальной наглядности и заинтересованности учащихся.

Занятия носят дифференцированный характер: Педагог осуществляет образовательную деятельность, основываясь на психологических особенностях, способностях, достигнутом уровне мастерства каждого учащегося. В то же время программа предусматривает осуществление принципа коллективности, т.к. работа в творческой атмосфере коллектива носит характер, как соперничества, так и взаимопомощи, что способствует более эффективному приобретению мастерства.

Методы, используемые на занятиях:

информационный (инструктаж, беседа),

демонстрационный (показ приема выполнения работы, демонстрация образцов изделий), и практический.

Список литературы для педагога

Учебная литература:

Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.,

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

Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.,

Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001.,

Справочник кондитера. — М., 2003., Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001.,

Богоявленская Д. Б. Пути к творчеству. — М., 1981.,

Дополнительные источники: Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСАДЕМІА, 2006.,

Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. – М.;»Академия», 2009г.

Дидактическое обеспечение: технологические карты, тесты, инструкции по охране труда и технике безопасности.

ЗОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

**Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования
«Районный центр дополнительного образования»
Зольского муниципального района КБР**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Кондитерское дело»**

Уровень программы: стартовый

Адресат программы: от 14 до 18 лет

Год обучения: 1-ый год обучения

Автор: Бабугоева Фарида Замировна - педагог дополнительного образования

Г.п.Залукокоаже, 2024 г

Рабочая программа является частью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.

Рабочая программа направлена на достижение **цели:**

- формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

Достижение цели предполагает решение ряда **задач**:

- Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;
- Приобщить учащихся к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы;
- Ознакомить с правилами кулинарного этикета;
- Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур;
- воспитание уважения к труду, культуры организации рабочего места и оформления изделий.

Планируемые результаты освоения программы

- Предметные:
 - владеть начальными знаниями и элементарными представлениями о кондитерском производстве;
 - будут знать требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для тортов и пирожных;
 - будут владеть приемами приготовления пластов бисквита, набивки или намазывания тортов и пирожных кремом или начинкой;
 - будут знать правила обслуживания оборудования, виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения;
 - будут знать сроки хранения изделий, требования безопасности труда, правила пожарной безопасности и внутреннего распорядка, правила санитарии и гигиены.
- Личностные:
 - Проявлять интерес к исследовательской и творческой деятельности, задавать вопросы взрослым и сверстникам, интересоваться причинно-следственными связями;
 - пытается самостоятельно придумывать рецепты приготовления кондитерских изделий, экспериментировать;
 - способствовать к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, обучающийся будет активно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми, будут иметь навыки работы с различными источниками информации;
 - учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявлять свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;

- обладать установкой положительного отношения к работе кондитера, к разным видам труда, другим людям и самому себе, обладать чувством собственного достоинства.

Календарно-тематический план

№	Дата занятия		Наименование раздела, темы	Количество во часов	Содержание деятельности		Форма аттестации
	по плану	по факту			Теоретическая часть занятия	Практическая часть занятия	
1.			Введение. Правила безопасности при работе. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	2	Техника безопасности на занятиях в учебной мастерской. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.		Устный опрос
Приготовление различных видов маффина (6 часов)							
2			Знакомство с тестом	2	классификация маффинов,		Опрос

					приемы работы с ним, составление ТТК		
3			Шоколадный маффин	1		Приготовления маффина	Практическа я работа
4			Маффин с клубникой и йогуртом	1		Приготовления маффина	Практическа я работа
5			Морковный маффин	1		Приготовления маффина	Практическа я работа
6			Маффин цитрусовый с кремом	1		Приготовления маффина	Практическа я работа
			Приготовление различных видов печенья (10 часов)				
7			Знакомство с тестом	2	классификация маффинов, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
8			Печенье «Кукис»	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
9			Медово-шоколадное печенье	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
10			Печенье Чиз-кейк	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
11			Печенье с джемом	1		Приготовления печенье	Практическа

							я работа
12			Печенье песочное	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
13			Печенье отсадное	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
14			Песочное печенье с джемом	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
15			Печенье «Пряничный»	1		Приготовления печенье	Практическа я работа
			Пирожные и торты (8 часа)				
16			Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2	Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф: составление ТТК		Опрос
17			Торт Медовик	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
18			Торт Наполеон	2		Приготовления изделия	Практическа я работа

19		Пирожное Эстерхази	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
		Дрожжевое тесто и изделия из него (10 часов)				
20		Знакомства с тестом	2	классификация теста, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
21		Булочки с сыром	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
22		Бриошь с шоколадным кремом	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
23		Пирог осетинский	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
24		Пирожки сдобные с вишней	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
		Простые хлебобулочные изделия и хлеб (8 часов)				
25		Ассортимент простых хлебобулочных изделий	2	Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству.		Опрос
26		Хлеб формовой	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
27		Багет	1		Приготовления изделия	Практическа

							я работа
28			Плюшки	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
29			Фокачча	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
30			Ватрушки	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
31			Сладкий заварной хлеб	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
			Основные хлебобулочные и кондитерские изделия (10 часов)				
32			Ассортимент хлебобулочных изделий	2	Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству.		Опрос
33			Пирог Фруктовый	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
34			Хачапури	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
35			Киш Лорен	1		Приготовления изделия	Практическа я работа

36			Пирог яблочный	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
37			Тарт лимонный	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
38			Пирог овощной	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
			Национальные кондитерские изделия (10 часов)				
39			Национальные кондитерские изделия: характеристика, виды	2	Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление, требование к качеству. Составление ТТК		Опрос
40			Пахлава	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
41			Тирамису	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
42			Халва	1		Приготовления изделия	Практическа я работа
43			Штрудель	2		Приготовления изделия	Практическа я работа
44			Брауни	1		Приготовления изделия	Практическа я работа

			Технология приготовления классических тортов (6 часов)				
45			Ассортимент тортов	2	Способы приготовления. Технология и правила приготовления, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
46			Торт Киевский	2		Приготовления изделия	Практическая работа
47			Торт Захер	2		Приготовления изделия	Практическая работа
48			Итоговое занятие	2		На выбор приготовления итогового кондитерского изделия	Практическая работа

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»
МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ ЗОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

**Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования
«Районный центр дополнительного образования»
Зольского муниципального района КБР**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Кондитерское дело»**

Уровень программы: стартовый

Адресат программы: от 14 до 18 лет

Форма обучения: очная

Автор: Бабугоева Фарида Замировна - педагог дополнительного образования

Г.п.Залукокоаже, 2024 г

Цель воспитательной работы: создание условий для саморазвития и самореализации личности обучающегося, его успешной социализации в обществе.

Задачи воспитательной работы:

- создание условий для саморазвития, самореализации ребенка в процессе совместной творческой деятельности;
- социальная адаптация детей через практико-деятельностную основу ученического самоуправления, формирование активной гражданской позиции;
- вовлечение учащихся в систему дополнительного образования и использование воспитательных возможностей детско-взрослых объединений;
- воспитание экологически целесообразного поведения как показателя духовного развития личности;
- развитие таланта и способностей как особой ценности;
- формирование здорового образа жизни учащихся
- реализация воспитательных возможностей общешкольных творческих дел, поддержание традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;
- организация профориентационной работы;

Направленность:

Гражданско-патриотическое воспитание: формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, народам Российской Федерации, к своей малой родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия;

Духовно-нравственное воспитание формирует ценностные представления о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблеме нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа;

Художественно-эстетическое воспитание играет важную роль в формировании характера и нравственных качеств, а также в развитии хорошего вкуса и в поведении.

Трудовое и профориентационное воспитание формирует знания, представления о трудовой деятельности; выявляет творческие способности и профессиональные направления школьников.

- Способствовать развитию у ребенка экологической культуры, бережного отношения к природе; развивать у детей стремление беречь и охранять природу;
- Вести работу, направленную на профилактику правонарушений, социально-опасных явлений на основе развития сотрудничества с социальными партнерами;
- Воспитывать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся;

Направленность:

Приоритетные направления в организации воспитательной работы:

Гражданско-патриотическое воспитание: формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, народам Российской Федерации, к своей малой родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия России, уважительного отношения к национальным героям и культурным представлениям российского народа.

Духовно-нравственное воспитание формирует ценностные представления о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблеме нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и др. народов России.

Художественно-эстетическое воспитание играет важную роль в формировании характера и нравственных качеств, а также в развитии хорошего вкуса и в поведении.

Здоровьесберегающее воспитание содействует здоровому образу жизни.

Трудовое и профориентационное воспитание формирует знания, представления о трудовой деятельности; выявляет творческие способности и профессиональные направления школьников.

Экологическое воспитание способствует развитию у ребенка экологической культуры, бережного отношения к природе; развивает у детей стремление беречь и охранять природу.

Формы работы: воспитательная работа проводится в форме беседы, лекции.

Планируемые результаты

-у учащихся будут сформированы уважение к своей семье, обществу, государству, к духовно-нравственным ценностям, к национальному, культурному и историческому наследию;

- будет организована работа, направленная на популяризацию традиционных нравственных и семейных ценностей; созданы условия для сохранения и поддержки этнических культурных традиций, народного творчества;

- будут сформированы у учащихся ответственное отношение к своему здоровью и потребность в здоровом образе жизни; привита культура безопасной жизнедеятельности, организована работа по профилактике вредных привычек;

- будут способствовать развитию у ребенка экологической культуры, бережного отношения к природе; развивать у детей стремление беречь и охранять природу;

- будут вести работу, направленную на профилактику правонарушений, социально-опасных явлений на основе развития сотрудничества с социальными партнерами;
- будут воспитаны у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся;

Календарно-тематический план

№	Направление воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный	Планируемый результат
1	1.Гражданско-патриотическое 2.Духовно-нравственное	1. Всероссийская акция, посвящённая безопасности школьников в сети Интернет.	сентябрь	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся такие качества, как долг, честь, личность, ответственное отношение к своему здоровью организована работа по профилактике вредных привычек.
2	1.Духовно-нравственное 2.Здоровьесберегающее	1.Проведение беседы на тему: «Международный день пожилых людей» 2. Разъяснительные профилактические беседы: Месячник профилактики ДТП. По противопожарной безопасности.	октябрь	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся уважение к своей семье, обществу, традиционные нравственные и семейные ценности, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся; привита культура

					безопасной жизнедеятельности
3	1. Духовно-нравственное. 2. Духовно-нравственное	1.Профилактическая беседа против экстремизма и терроризма. «Мы дарим мир» 2.Беседа, посвященная Дню толерантности	ноябрь	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся уважение к своей семье, обществу, традиционные нравственные и семейные ценности, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся
	1. Трудовое и профориентационное	1. Урок-беседа «День конституции».	декабрь	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся чувство прекрасного, стиля, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся; сформировать такие качества, как долг, честь, личность
4	1.Экологическое	1.Экологическая акция «Сундук добра. Корм для птиц»	январь	Бабугоева Ф.З.	Развивать у ребенка экологическую культуру, бережное отношение к

					природе; чувства прекрасного, стиля
5	1. Гражданско-патриотическое	1. Урок-беседа: «Мальчишки-будущие защитники Отечества»	февраль	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся такие качества, как долг, честь, личность, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся
6	1. Художественно-эстетическое 2. Экологическое	1. «5 марта-День выключенных гаджетов» Урок-беседа. 2. «Мы за чистую планету» Урок-беседа.	март	Бабугоева Ф.З.	Развивать у ребенка чувства прекрасного, стиля; экологическую культуру, бережное отношение к природе; развивать у детей стремление беречь и охранять природу, пропаганда здорового образа жизни.

7	1.Здоровьесберегающее 2. Гражданско-патриотическое 3. Трудовое и профориентационное	1. Урок здоровья «Полезные привычки». Беседа. 2. Игра-викторина «Удивительный мир космоса». 3. Урок-беседа «Подросток в мире профессий»	апрель	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся такие качества, как долг, честь, личность, ответственное отношение к своему здоровью, содействовать профессиональному самоопределению учащихся
8	1. Гражданско-патриотическое 2. Трудовое и профориентационное	1. Подготовка к празднованию «Дня Победы» 2. Организация выставки изделий «А вот что я умею»	май	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся такие качества, как долг, честь, личность, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональному самоопределению учащихся

Работа с родителями

Работа с родителями осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

- планирование родительских собраний,
- индивидуальные встречи и консультации,
- посещение родительских собраний в школах;
- системная работа по оценке деятельности педагога доп. образования со стороны родителей (книга отзывов, анкетирование и др.)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 201223266649143978862082267291933668049671996246

Владелец Бабугоева Тамара Амурбиевна

Действителен с 04.09.2024 по 04.09.2025