

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: 10-13 лет
Срок реализации: 1 год, 72 часа
Форма обучения: очная
Автор-составитель: Бабугоева Фарида Замировна
- педагог дополнительного образования

г.п.Залукокоаже
2024г.

I. Комплекс основных характеристик программы.

Пояснительная записка

Направленность программы: техническая

Уровень программы: стартовый

Вид программы: модифицированный

Пояснительная записка

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

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.

Нормативно-правовая база, на основе которой разработана программа:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Национальный проект «Образование»;
- Конвенция ООН о правах ребенка;
- Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года»;
- Приоритетный проект от 30.11.2016 г. № 11 «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный протоколом заседания президиума при Президенте Российской Федерации;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 15.04.2019 г. № 170 «Об утверждении методики расчёта показателя национального проекта «Образование» «Доля детей в возрасте от 5 до 18 лет, охваченных дополнительным образованием»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей»;
- Федеральный закон от 13.07.2020г. № 189-ФЗ «О государственном и(муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О направлении информации» от 18.11.2015 г. № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010г. № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»;

- Приказ Минобразования РФ от 22.12.2014 г. № 1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 27.07.2022 г. № 629 «порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (далее приказ № 629);
- Письмо Минобрнауки РФ от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 05.08.2020 г. № 552/391 « Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 03.04.2015 г. № АП-512/02 «О направлении методических рекомендаций по НОКО»;
- Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 28.04.2017 г. № ВК-1232/09 «О направлении методических рекомендаций»;
- Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 г. № 23-РЗ «Об образовании»;
- Приказ Минобразования Кабардино-Балкарской Республики от 17.08.2015 г. № 778 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике»;
- Распоряжение Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 26.05.2020 г. № 242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонифицированного дополнительного образования детей в КБР»;
- Приказ Минпросвещения Кабардино-Балкарской Республики от 18.09.2023 г. № 22/1061 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в КБР».
- Постановление от 7 сентября 2023 г. № 748 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Зольском муниципальном районе».
- Учебный план МКУ ДО «РЦДО» Зольского муниципального района.

Актуальность программы. Программа знакомит детей с технологией изготовления кондитерских изделий, дает ребенку начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду.

Новизна. Навыки практической работы в области кондитерского мастерства закладывают основы для дальнейшей успешной жизни.

Отличительные особенности программы

В процессе обучения воспитанники не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания.

Педагогическая целесообразность программы состоит в создании условий для реализации способностей и талантов каждого учащегося; нестандартного мышления, творческой индивидуальности; на их социальную адаптацию; в возможность погружения учащегося в ситуацию успеха.

Адресат: дети в возрасте 10-13 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 под руководством педагога.

Цель программы: формирование теоретических и практических, навыков кондитерского дела; расширение знаний обучающихся о способах приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования отделочными полуфабрикатами.

Задачи программы.

Предметные:

- Привить общие трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- Ознакомить с правилами и приемами приготовления разных видов теста;
- 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. Подготовка сырья к кондитерскому производству	2	2	-	собеседование
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	Приготовление различных видов кексов	8	2	6	Практические работы
7	Бездрожжевое тесто и изделия из него	10	3	7	Практические работы
8	Национальные кондитерские изделия	10	3	7	Практические работы
9	Заварное тесто и изделия из него	6	2	4	Практические работы
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. Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Органолептическая оценка качества сырья, составление технологической карты приготовления.

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. Приготовление различных видов кексов (8 часов)

Теория. знакомство с тестом, классификация кексов, приемы работы с ним.

Практика. Приготовление различных видов кекса.

7. Бездрожжевое тесто и изделия из него (10 часов)

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

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. Заварное тесто и изделия из него (6 часов)

Теория. знакомство с заварным тестом, классификация изделий из теста, приемы работы с ним.

Практика. Приготовление различных видов изделий из заварного теста.

10. Итоговое занятие (2 часа)

Самостоятельное приготовления кондитерского изделия.

Планируемые результаты.

Предметные:

- обучающиеся будут иметь общие трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.

- будут ознакомлены с правилами и приёмами приготовления разных видов теста;
- будут ознакомлены с правилами санитарии, гигиены и безопасными приёмами работы;
- будут ознакомлены с правилами кулинарного этикета;
- будет сформировано толерантное отношение к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур;

Метапредметные:

- у обучающихся будут развиты творческие способности, сформированы потребности в самопознании, саморазвитии, самовыражении, развитии продуктивной деятельности;
- будет развито умение организовывать совместную деятельность с педагогом и сверстниками; умение работать индивидуально и в группе.
- будет развиваться познавательный интерес к кондитерскому делу, мотивация к процессу в целом, активность и воображение.

Личностные:

- у воспитанников появится учебно-познавательный интерес, трудолюбие, аккуратность;
- сформированы навыки самостоятельной работы;
- сформированы основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу;
- будет развито чувство сотрудничества и взаимопомощи.

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 (стартовый)	01.09	31.05	36	72	1 раз по 2 часа

Условия реализации программы.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществляется на базе МКОУ «СОШ №1» с.п. Сармаково. Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета. Кабинет соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, прописанным в постановлении Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021г. за №2.

Кадровое обеспечение.

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

Материально-техническое обеспечение.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществляется на базе МКОУ «СОШ №1» с.п. Сармаково в кабинете технологии.

Оборудование:

- 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

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.

Тесты, карта органолептических показателей блюд, контрольные вопросы, презентации, технологические карты для проведения практических работ.

ФИО ученика _____

№	Органолептические показатели	Балы		
		Наименования изделия или П/Ф _____	Наименования изделия или П/Ф _____	Наименования изделия или П/Ф _____
1	Внешний вид			
2	Консистенция			
3	Вкус			
4	Запах			
5	Цвет			
	Общая сумма баллов			

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят

подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки, слабый или чрез мерный запах пряностей, жесткая текстура (консистенция) и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Виды учебной деятельности

Все виды учебной и практической деятельности в программе направлены на освоение различных комбинаций и технологий работы с тестом и технологическими картами.

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.

Методическое и дидактическое обеспечение.

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.

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

Список литературы

Учебная литература:

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

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

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

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

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

Кондитер О.В. Шамкунь._ Современ. Шк.,2006.

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

Профессиональные журналы «Гастроном», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.

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

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

Интернет-ресурсы: сайты

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

-<http://www.restoran.ru>;

-<http://www.povarenok.ru>

-<http://www.frio.ru> и другие

**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
НА 2024-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Кондитерское дело»**

Уровень программы: стартовый

Адресат программы: от 10 до 13 лет

Год обучения: 1-ый год обучения

Автор: Бабугоева Фарида Замировна - педагог дополнительного образования

Цель программы: формирование теоретических и практических, навыков кондитерского дела; расширение знаний обучающихся о способах приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования отделочными полуфабрикатами.

Задачи программы.

Предметные:

- Привить общие трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- Ознакомить с правилами и приемами приготовления разных видов теста;
- 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.

Планируемые результаты.

Предметные:

- обучающиеся будут иметь общие трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- будут ознакомлены с правилами и приемами приготовления разных видов теста;
- будут ознакомлены с правилами санитарии, гигиены и безопасными приемами работы;
- будут ознакомлены с правилами кулинарного этикета;
- будет сформировано толерантное отношение к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур;

Метапредметные:

- у обучающихся будут развиты творческие способности, сформированны потребности в самопознании, саморазвитии, самовыражении, развитии продуктивной деятельности;
- будет развито умение организовывать совместную деятельность с педагогом и сверстниками; умение работать индивидуально и в группе.
- будет развиваться познавательный интерес к художественному творчеству, мотивация к образовательно-воспитательному процессу в целом, активность и воображение.

Личностные:

- у воспитанников появится учебно-познавательный интерес к кондитерскому делу, трудолюбие, аккуратность;
- сформированы навыки самостоятельной работы и работы в группы;
- сформированы основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу;
- будет развито чувство сотрудничества и взаимопомощи.

:

Календарно-тематический план

№	Дата занятия		Наименование раздела, темы	Количество часов	Содержание деятельности		Форма аттестации
	по плану	по факту			Теоретическая часть занятия	Практическая часть занятия	
1.			Введение. Правила безопасности при работе. Подготовка сырья к кондитерскому производству	2	Техника безопасности на занятиях в учебной мастерской. Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Органолептическая оценка качества сырья, составление технологической карты приготовления.		Устный опрос
Приготовление различных видов маффина (6 часов)							
2			Знакомство с тестом	2	классификация маффинов, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
3			Шоколадный маффин	1		Приготовления маффина	Практическая работа
4			Маффин с клубникой и йогуртом	1		Приготовления маффина	Практическая работа
5			Морковный маффин	1		Приготовления маффина	Практическая работа
6			Маффин цитрусовый с кремом	1		Приготовления маффина	Практическая 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	Практическая работа
9			Медово-шоколадное печенье	1		Приготовления печенье	Практическая работа
10			Печенье Чиз-кейк	1		Приготовления печенье	Практическая работа
11			Печенье с джемом	1		Приготовления печенье	Практическая работа
12			Печенье песочное	1		Приготовления печенье	Практическая работа
13			Печенье отсадное	1		Приготовления печенье	Практическая работа
14			Песочное печенье с джемом	1		Приготовления печенье	Практическая работа
15			Печенье «Пряничный»	1		Приготовления печенье	Практическая работа
			Пирожные и торты (8 часа)				
16			Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2	Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых		Опрос

					и эстетических качеств отделочных п\ф: составление ТТК		
17			Торт Медовик	2		Приготовления изделия	Практическая работа
18			Торт Наполеон	2		Приготовления изделия	Практическая работа
19			Пирожное Эстерхази	2		Приготовления изделия	Практическая 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	Практическая работа
22			Бриошь с шоколадным кремом	2		Приготовления изделия	Практическая работа
23			Пирог осетинский	2		Приготовления изделия	Практическая работа
24			Пирожки сдобные с вишней	2		Приготовления изделия	Практическая работа
			Приготовление различных видов кексов (8 часов)				
25			Знакомства с тестом	2	классификация маффинов, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
26			Кекс зебра	1		Приготовления изделия	Практическая

							работа
27			Шоколадный кекс	1		Приготовления изделия	Практическая работа
28			Ореховый кекс	1		Приготовления изделия	Практическая работа
29			Кекс карамельный	1		Приготовления изделия	Практическая работа
30			Кекс с заварным кремом	1		Приготовления изделия	Практическая работа
31			Кекс «Фондан»	1		Приготовления изделия	Практическая работа
			Бездрожжевое тесто и изделия из него (10 часов)				
32			Знакомства с тестом	2	Классификация теста, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
33			Пирог Фруктовый	1		Приготовления изделия	Практическая работа
34			Хачапури	1		Приготовления изделия	Практическая работа
35			Киш Лорен	1		Приготовления изделия	Практическая работа
36			Пирог яблочный	1		Приготовления изделия	Практическая работа
37			Тарт лимонный	1		Приготовления изделия	Практическая работа
38			Пирог овощной	1		Приготовления изделия	Практическая

							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	Практическая работа
41			Тирамису	2		Приготовления изделия	Практическая работа
42			Халва	1		Приготовления изделия	Практическая работа
43			Штрудель	2		Приготовления изделия	Практическая работа
44			Брауни	1		Приготовления изделия	Практическая работа
			Заварное тесто и изделия из него (6 часов)				
45			Знакомства с тестом	2	Классификация теста, приемы работы с ним, составление ТТК		Опрос
46			Профитроли с шоколадным кремом	2		Приготовления изделия	Практическая работа
47			Торт «Карпатка»	2		Приготовления изделия	Практическая работа
48			Итоговое занятие	2		На выбор приготовления итогового кондитерского	Практическая

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 10 до 13 лет

Форма обучения: очная

Автор: Бабугоева Фарида Замировна - педагог дополнительного образования

г.п.Залукокоаже, 2024 г.

Деятельность объединения «Кондитерское дело » имеет техническую направленность.

Количество обучающихся объединения составляет ____ человек.

Из них мальчиков ____, девочек ____.

Обучающиеся имеют возрастную категорию детей от 10 до 13 лет.

Формы работы: индивидуальные, групповые, работы в малых группах.

Направления работы: гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, нравственно-эстетическое воспитание, экологическое, работа по профилактике терроризма, экстремизма и этносепагатизма, физическое и трудовое.

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 ценностью;
- формирование здорового образа жизни учащихся
- реализация воспитательных возможностей общешкольных творческих дел, поддержание традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;
- организация профориентационной работы;

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;

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.)

Календарный план воспитательной работы

№	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

					самоопределени ю учащихся
	1. Трудовое и профориентацион ное	1. Урок-беседа «День конституции».	декабрь	Бабугоева Ф.З.	Сформировать у учащихся чувство прекрасного, стиля, воспитать у детей уважение к труду; содействовать профессиональн ому самоопределени ю 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 профессиональн ому самоопределени ю 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