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 «2» июля 2025г. №5

УТВЕРЖДАЮ Директор Т.А.Бабугоева Приказ от «03» июля 2025г. №63

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

1. 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:

- 1. Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
 - 2. Национальный проект «Образование».
 - 3. Конвенция ООН о правах ребенка.
- 4. Приоритетный проект от 30.11.2016г. №11 «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный протоколом заседания президиума при Президенте РФ.
- 5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 15.04.2019г. №170 «Об утверждении методики расчёта показателя национального проекта «Образование» «Доля детей в возрасте от 5 до 18 лет, охваченных дополнительным образованием».
- 6. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».
- 7. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года».
- 8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями).
- 9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023г. №АБ-3935/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование

функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны».

- 10. Протокол заочного заседания Рабочей группы по дополнительному образованию детей Экспертного совета Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам дополнительного образования детей и взрослых, воспитания и детского отдыха от 22.03.2023г. №Д06-23/06пр.
- 11. Федеральный закон от 13.07.2020г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
- 12. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
- 13. Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 14. Постановление Главного государственного санитарного врача от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 15. 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».
- 16. Приказ Министерства просвещения РФ от 04.04.2025г. №269 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным и дополнительным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования и соответствующим дополнительным профессиональным программам, основным программам профессионального обучения, и о Порядке определения учебной нагрузки указанных педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре, основаниях ее изменения и случаях установления верхнего предела указанной учебной нагрузки».
- 17. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021г. №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
- 18. Приказ Минобрнауки РФ от 27.07.2022г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- 19. Письмо Минобрнауки РФ от 29.03.2016г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учётом их особых образовательных потребностей»).
- 20. Распоряжение Правительства РФ от 28.04.2023г. №1105-р «Об утверждении Концепции информационной безопасности детей в Российской Федерации».

- 21. Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
- 22. Письмо Минобрнауки РФ от 03.04.2015г. №АП-512/02 «О направлении методических рекомендаций по НОКО» (вместе с «Методическими рекомендациями по независимой оценке качества образования образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность»).
- 23. Письмо Минобрнауки РФ от 28.04.2017г. №ВК-1232/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации независимой оценки качества дополнительного образования детей»).
- 24. Постановление Правительства РФ от 20.10.2021г. №1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационнот телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».
- 25. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04.08.2023г. №1493 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».
- 26. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014г. №23-РЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями).
- 27. Приказ Минобрнауки КБР от 15.08.2025г. №22/749 «Об утверждении Региональных требований к регламентации деятельности государственных образовательных учреждений дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
- 28. Постановление Правительства КБР от 22.04.2020г. №85-ПП «О межведомственном совете по внедрению и реализации в Кабардино-Балкарской Республике целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей».
- 29. Распоряжение Правительства КБР от 26.05.2020г. №242-рп «Об утверждении Концепции внедрения модели персонифицированного дополнительного образования детей в КБР».
- 30. Приказ Минпросвещения КБР от 18.09.2023г. №22/1061 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Кабардино-Балкарской Республике».
- 31. 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»).
- 32. Постановление от 07.09.2023г. №748 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Зольском муниципальном районе
 - 33. 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 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 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

| No | Наименование | | Количество | часов | Формы контроля/ |
|----|---|-------|------------|----------|-------------------------|
| | раздела, темы | всего | теория | практика | аттестации |
| 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 тортов | 6 | 2 | 4 | Практические работы |

| 10 | Итоговое занятие | 2 | - | 2 | Самостоятельное приготовления кондитерского изделия |
|----|--|-------|------------|----------|---|
| | ИТОГО | 72 | 20 | 52 | |
| No | Наименование | | Количество | часов | Формы контроля/ |
| | раздела, темы | всего | теория | практика | аттестации |
| 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 |
| | ОТОГИ | 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 $\pi \ \phi$:

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 правила приготовления. Показатели готовности и И требования 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 изделий. Виды оборудования, инвентаря, места приготовления хлебобулочных ДЛЯ инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология правила приготовления. Показатели требования И готовности И качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные 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.

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, 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.

Раздел 2. Комплекс организационно - педагогических условий.

Календарный учебный график.

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

Условия реализации программы.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществляется на базе МКОУ «СОШ №1» с.п. Сармаково. Реализация программы **учебного** кабинета. Кабинет соответствует предполагает наличие санитарноэпидемиологическим 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 проводиться итоговое занятие в виде самостоятельного изготовление 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 | |
|-------------|--|
| • | |

| № | | Балы | | | | | |
|---|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| | Органолептические показатели | 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 доку ментов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми 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 дефекта ми: 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., ACADEMIA, 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., ACADEMIA, 2006.,

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

Кондитер О.В. Шамкунь. Соврем. 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 2025-2026 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, 2025 г

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 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, 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 зан | Р ВИТ Р В | | Количество | Содержание деятельности | | Форма аттестации |
|----|-------------|-------------------------|---|------------|--|----------------------------|------------------------|
| № | по плану | по факту | Наименование раздела, темы | часов | 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 |
| | Пригото | вление р | азличных видов маффина (6 часо | ов) | | | |
| 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 и эстетических качеств отделочных п\ф: составление ТТК | | Опрос |
| 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 |
| | 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 | Практическая работа |
| 27 | Багет | 1 | | Приготовления изделия | Практическая работа |
| 28 | Плюшки | 1 | | Приготовления изделия | Практическая работа |
| 29 | Фокачча | 1 | | Приготовления изделия | Практическая работа |
| 30 | Ватрушки | 1 | | Приготовления изделия | Практическая работа |
| 31 | Сладкий заварной хлеб | 1 | | Приготовления изделия | Практическая 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 | 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 |

| | 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 2025-2026 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

| Деятельность объединения «Кондитерское дело » имеет техническую направленность. |
|---|
| Количество обучающихся объединения составляет человек. |
| Из них мальчиков, девочек |
| Обучающиеся имеют возрастную категорию детей от 14 до 18 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 этносепаратизма, 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 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:

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 духовнонравственным 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 выполне ния | Ответственн ый | 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.Здоровьесберега ющее | 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 профессиональн ому самоопределени ю учащихся; привита культура безопасной жизнедеятельнос ти |
| 3 | Духовно- нравственное. 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 профессиональн ому |

| | | | | | 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. «5 марта-День | март | Бабугоева | Развивать у |
|---|-------------------|---------------------------|--------|-------------------|-------------------------|
| | 1. Художественно- | выключенных | | Ф.З. | ребенка чувства |
| | эстетическое | гаджетов» Урок- | | | прекрасного, |
| | | беседа. | | | стиля; |
| | | 2. «Мы за чистую | | | экологическую |
| | 2. Экологическое | планету» Урок- | | | культуру, |
| | | беседа. | | | бережное |
| | | | | | отношение к |
| | | | | | природе; |
| | | | | | развивать у |
| | | | | | детей |
| | | | | | стремление |
| | | | | | беречь и |
| | | | | | охранять |
| | | | | | природу, |
| | | | | | пропаганда |
| | | | | | здорового образа |
| | | | | | здорового образа жизни. |
| 7 | 1.Здоровьесберега | 1 Vnor aronopi a | опроні | Гобущосто | |
| ' | | 1.Урок здоровья «Полезные | апрель | Бабугоева Ф.3. | Сформировать у |
| | ющее | | | Ψ.3. | учащихся такие |
| | | привычки». Беседа. | | | качества, как |
| | 2 | 2. Игра-викторина | | | долг, честь, |
| | 2. Гражданско- | «Удивительный мир | | | личность, |
| | патриотическое | космоса». | | | ответственное |
| | 2 T | 3. Урок-беседа | | | отношение к |
| | 3. Трудовое и | «Подросток в мире | | | своему |
| | профориентацион | профессий» | | | здоровью, |
| | ное | | | | содействовать |
| | | | | | профессиональн |
| | | | | | ому |
| | | | | | самоопределени |
| | | | | | ю учащихся |
| 8 | | 1. Подготовка к | май | Бабугоева | Сформировать у |
| | 1. Гражданско- | празднованию «Дня | | Ф.З. | учащихся такие |
| | патриотическое | Победы» | | | качества, как |
| | | 2. Организация | | | долг, честь, |
| | 2. Трудовое и | выставки изделий | | | личность, |
| | профориентацион | «А вот что я умею» | | | воспитать у |
| | ное | | | | детей уважение к |
| | | | | | труду; |
| | | | | | содействовать |
| | | | | | профессиональн |
| | | | | | ому |
| | | | | | самоопределени |
| | | | | | ю учащихся |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968096

Владелец Бабугоева Тамара Амурбиевна

Действителен С 07.10.2025 по 07.10.2026