

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
дополнительного образования
Беломорский муниципальный округ
«Беломорский центр дополнительного образования»**

Принята:
на заседании Педсовета
МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»
Протокол №
« « _____ 2024г.

«Утверждаю»
Директор МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»
_____ Е.Ю. Кузнецова

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа социально- гуманитарной направленности**

«Вкусная выпечка народов мира»

Возраст обучающихся: 9-15 лет (3-8 кл.)

Срок реализации программы: 1 год

Авторы - составители:
Логинова Валентина Петровна,
педагог дополнительного образования
Бекренева Наталья Ивановна,

Беломорск, 2024

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»

- 1.1 Пояснительная записка.....
- 1.2 Цель и задачи программы.....
- 1.3 Содержание программы.....
- 1.4 Планируемые результаты.....

Раздел № 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»

- 2.1 Календарный учебный график.....
- 2.2 Условия реализации программы.....
- 2.3 Формы аттестации.....
- 2.4 Оценочные материалы.....
- 2.5 Методические материалы.....
- 2.6 Список литературы.....

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»

1.1.Пояснительная записка

Праздники народного календаря отмечают в России широко и весело. Ориентированные на хлебосольные традиции наших бабушек, они радуют нас и сегодня обильным и сытным застольем. В старину каждый месяц устраивали в домах застольную трапезу, подавали на стол еду, строго соблюдая обрядность праздника: что можно и нужно кушать, а что нельзя. Но главным угощением на столе всегда были хлеб и печево.

Выпечка хлеба считалась работой творческой, к ней относились серьёзно и уважительно. И самое главное в таинстве приготовления теста и печева участвовали дети - и девочки, и мальчики. На Руси издавна женщины лепили из теста и выпекали фигурки птиц, рыб, животных, которые наделялись магическими свойствами и играли у славянских народов многообразную обрядовую роль. В скульптурной выпечке, которую и сегодня ещё делают в отдельных деревнях Архангельской, Вологодской, Мурманской областей, Карелии. Равноденствие весной отмечали праздником Сороки. Это детский праздник, и детям поручают главные обряды – заклинание весны, встречу птиц, ряжение весеннего деревца. Утро праздничного дня начиналось с вкусного запаха – пеклись в печи жаворонки, куличи, птушки. На масленицу пекли блины с припёком, так на Руси издавна называли блины, в которых запечены какие – либо продукты: рубленые варёные яйца, грибы, ливер, измельчённые овощи, пряженцы так называли изделия из теста, жаренные в жире.

Программа «Вкусная выпечка народов мира» относится к социально-гуманитарной направленности.

Данная программа предполагает освоение материала на ознакомительном (стартовом) уровне. Освоение программного материала предполагает получение обучающимися первоначальных знаний в области *кулинарии и пекарского дела*. Данная программа знакомит обучающихся с базовыми понятиями и навыками кулинарного искусства и с основами *профессии пекарь и кулинар*.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получают результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных выпечных блюд, эстетического их оформления.

Практикуемые формы занятий – практические работы, встречи с интересными и лучшими кулинарами города, праздники, викторины,

Актуальность программы опирается на следующую нормативно – правовой базы:

- Конституция РФ;
- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Национальная стратегия действий в интересах детей: Навстречу десятилетия детства на 2018 - 2027 годы, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 29 мая 2017 г. N 240;
- Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4.09.2014 № 1726-р);

- Концепция духовно – нравственного развития и воспитания личности гражданина России (А.Я. Данилюк, А.М. Кодиков, в.А. Тишков. – 3 изд. – М, 2012.);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р);
- Приказ Минпросвещения РФ от 09.11.2018г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»
- Методические рекомендации МОиН РФ по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) от 18.11.2015 г. (№09-3242);
- Устав МАОУ ДО "Беломорский ЦДО";
- Локальный акт МАОУ ДО «Беломорский ЦДО» «Положение о разработке, порядке утверждения, реализации и корректировки общеобразовательных программ».

Актуальность предлагаемой программы определяется запросом со стороны детей и их родителей , а также материально-технические условия для реализации которых имеются на базе нашего учреждения.

Отличительные особенности и новизна данной программы от уже существующих в этой области заключаются в том, что ее содержание дополнено практической частью по приготовлению новых видов выпечных изделий народов России и мира, знакомит с самыми интересными национальными видами выпечки. Выполняя практические работы, учащиеся самостоятельно или с помощью педагога находить и анализировать информацию, получать и применять знания по кулинарии, приобретать опыт решения реальных задач. Кроме этого отличительной особенностью данной программы заключаются в использовании регионального компонента: программа знакомит обучающихся с особенностями карельской, поморской кухни и выпечных изделий этих кухонь. Также содержание данной программы направлено на самоопределение и профессиональную ориентацию детей и подростков, что является важным на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: увеличивает занятость свободного времени детей; пробуждает интерес учащихся к деятельности пекаря и кулинара. Все дети любят выпечку, а если она приготовлена своими руками, то она кажется еще вкуснее. У детей развиваются творческие способности, навыки коллективной работы и даже лидерские качества.

Адресат программы

Программа адресована и девочкам и мальчикам в возрасте от 9 до 13 лет. В группу принимаются все желающие без предварительного отбора.

Программа строится на основе знаний возрастных, психолого-педагогических, физических особенностей детей данного возраста.

Детям этой возрастной группы свойственна повышенная активность, стремление к деятельности, поэтому почти на каждом занятии предусмотрена практическая работа. Для детей этого возраста важен личный успех в деятельности, удовлетворение своих интересов и признание подростков и родителей.

Объем и сроки реализации программы

Программа обучения рассчитана на 1 год.

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 105 часов.

Режим занятий – 1 занятие в неделю продолжительностью 3 академических часа и двумя перерывами по 10 минут. Длительность занятий определяется спецификой работы — приготовлением выпечных изделий. Трехчасовые занятия не утомляют учащихся, так как в течение этого времени виды работ меняются.

Формы обучения

Форма обучения очная. Форма проведения занятий – аудиторная. Форма организации деятельности – групповая. Группы формируются из обучающихся разного возраста. Состав группы обучающихся – постоянный.

Наполняемость учебной группы не менее 12-15 человек.

1.2.Цель программы:

Практическая подготовка обучающихся, воспитанников к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях средствами кулинарии и содействие профессиональной ориентации детей через ознакомление с деятельностью пекаря и кулинара.

Задачи программы.

Обучающие:

- Формировать знания в области кулинарного и пекарского мастерства, практические умения и навыки приготовления выпечных изделий.
- Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении выпечных изделий.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.
- Способствовать воспитанию у обучающихся: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.
- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

1.3. Содержание программы

Учебно- тематический план

№ п/п		Наименование темы	Всего часов	Количество часов		Формы контроля
				теория	практика	
1	1	Вводное занятие	3	1	2	тест
2	2	Виды теста.	3	2	1	тест
3		Выпечка русской кухни.	42	14	28	
3.1	3	Технология приготовления яичного каравая из дрожжевого теста	3	1	2	собеседование
3.2	4	Технология приготовления караваев «Праздничный», «Свадебный».	3	1	2	
3.3	5	Технология приготовления курника нарядный.	3	1	2	наблюдение
3.4	6	Технология приготовления «Жаворонки» из дрожжевого теста	3	1	2	
3.5	7	Технология приготовления кулича русский и кексов из дрожжевого теста.	3	1	2	
3.6	8	Технология приготовления русских козуль из бездрожжевого теста	3	1	2	
3.7	9	Технология приготовления блинчиков из бездрожжевого теста.	3	1	2	Практ. работа
3.8	10	Технология приготовления блинного торта.	3	1	2	
3.9	11	Технология приготовления коржиков из дрожжевого теста	3	1	2	Наблюдение тест
3.10	12	Технология приготовления пончиков из дрожжевого теста	3	1	2	
3.11	13	Технология приготовления колобов из дрожжевого теста	3	1	2	
3.12	14	Технология приготовления сочников: ярославские и архангельские из дрожжевого теста	3	1	2	
3.13-3.14	15-16	Технология приготовления заливных пирогов с разными начинками.	6	2	4	
4		Выпечка поморской кухни.	6	2	4	
4.1	17	Технология приготовления- шаньги наливные из дрожжевого теста.	3	1	2	Практ. работа и наблюдение
4.2	18	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: рыбники.	3	1	2	

5.		Выпечка карельской кухни.	6	2	4	
5.1	19	Технология приготовления пирогов для зятя из пресного теста,	3	1	2	Практ. работа и наблюдение
5.2	20	Технология приготовления калиток из ржаного теста.	3	1	2	
6		Выпечка финской кухни	12	4	8	
6.1	21	Технология приготовления кренделёк, крендель с миндалем из дрожжевого теста	3	1	2	Практ. работа и наблюдение
6.2	22	Технология приготовления пирогов с ягодами.	3	1	2	
6.3.	23	Технология приготовления финских заливных пирогов	3	1	2	
6.4.	24	Технология приготовления финских ржанных лепешек	3	1	2	
7		Выпечка итальянской кухни	3	1	2	
7.1	25	Технология приготовления пиццы с разными начинками.	3	1	2	Пр.раб.
8		Выпечка белорусской кухни	3	1	2	
8.1	26	Технология приготовления кнышей с картофелем.	3	1	2	Пр.раб
9.		Выпечка татарской кухни	9	3	6	
9.1.	27	Технология приготовления беляшей	3	1	2	собеседование
9.2.	28	Технология приготовления сладкого изделия чак-чак.	3	1	2	
9.3.	29	Технология приготовления хвороста.	3	1	2	
10		Выпечка кавказской кухни.	15	4	11	
10.1.-10.2	30-31	Технология приготовления хачапури.	6	1	5	Пр.раб
10.3	32	Технология приготовления ачмы из лаваша	3	1	2	
10.4	33	Технология приготовления осетинского пирога	3	1	2	
10.5	34	Технология приготовления чебуреков.	3	1	2	
	35	Итоговое занятие- конкурс	3	0	3	конкурс
		Итого	105	34	71	

Краткое содержание программы

Тема 1: Вводное занятие-3ч

Теория: Знакомство с программой и остановка задач на учебный год.

Диагностика ЗУН. Вводный инструктаж по технике безопасности, санитарии, личной гигиене.

Практика: Экскурсия и знакомство с кабинетом и инвентарем.

Форма контроля: Тестирование.

Тема 2: Виды теста- 3ч

Теория: Продукты, входящие в состав различных видов теста, их соотношение.

Технология приготовления различных видов теста. Ассортимент и основные

формы готовых изделий из теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика: №1 Замешивание различных видов теста.

Форма контроля: тестирование.

Тема 3: Выпечка русской кухни- 42ч

Теория: Знакомство с традициями русского народа, особенностями русской кухни и русской выпечки.

Практика: №2 Приготовление яичного каравая из дрожжевого теста

№3 приготовления караваев «Праздничный», «Свадебный».

№4 приготовления курника нарядный.

№5 приготовления «Жаворонки» из дрожжевого теста

№6 приготовления кулича русский и кексов из дрожжевого теста.

№7 приготовления русских козуль из бездрожжевого теста

№8 приготовления блинчиков из бездрожжевого теста.

№9 приготовления блинного торта.

№10 приготовления коржиков из дрожжевого теста

№11 приготовления пончиков из дрожжевого теста

№12 приготовления колобов из дрожжевого теста

Форма контроля: Собеседование, наблюдение, практ. работы.

Тема 4 : Выпечка поморской кухни- 6ч

Теория: Знакомство с традициями поморов, особенностями поморской кухни и выпечки.

Практика: №13 приготовления- шаньги наливные из дрожжевого теста.

№14 приготовления изделий из дрожжевого теста: рыбники.

Форма контроля: практическая работа и наблюдение.

Тема 5 : Выпечка карельской кухни- 6ч

Теория: Особенности карельской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий карельской кухни.

Практика: №15 Приготовление пирогов для зятя из пресного теста.

№16 Приготовление калиток из ржаного теста.

Форма контроля: практическая работа и наблюдение.

Тема 6: Выпечка финской кухни- 12ч

Теория: Особенности финской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий финской кухни

Практика: №17 приготовления кренделёк, крендель с миндалем из дрожжевого теста

№18 приготовления пирогов с ягодами.

№19 приготовления финских заливных пирогов

№20 приготовления финских ржанных лепешек

Форма контроля: практическая работа и наблюдение.

Тема 7: Выпечка итальянской кухни-3ч

Теория: Особенности итальянской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий итальянской кухни.

Практика: №21 приготовление пиццы с разными начинками.

Форма контроля: Практическая работа.

Тема 8: Выпечка белорусской кухни-3ч

Теория: Особенности белорусской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий белорусской кухни.

Практика: №22 Приготовление кнышей с картофелем.

Форма контроля: Практическая работа.

Тема 9: Выпечка татарской кухни-9ч

Теория: Особенности татарской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий татарской кухни.

Практика: №23 Приготовление беляшей.

№24 Приготовление сладкого изделия чак-чак.

№25 Приготовление хвороста.

Форма контроля: собеседование.

Тема 10: Выпечка кавказской кухни- 15ч

Теория: Особенности кавказской кухни. Ассортимент и основные формы готовых выпечных изделий.

Практика: №26 Приготовление хачапури.

№27 Приготовление ачмы из лаваша

№28 Приготовление осетинского пирога

№29 Приготовление чебуреков.

Форма контроля: Практическая работа.

Итоговое занятие-3 ч.

Занятие проходит в форме конкурса « Выпечка- любовь моя»

1.4.Ожидаемые результаты .

Личностные результаты

У обучающихся будут сформированы:

- потребность сотрудничества со сверстниками, доброжелательное отношение к сверстникам, бесконфликтное поведение, стремление прислушиваться к мнению других;
- умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
- развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;
- толерантность (разновозрастное сотрудничество на основе общего коллективного творчества).

Метапредметные результаты

У обучающихся будут сформированы действия:

- понимать и принимать учебную задачу, сформулированную педагогом;
- планировать свои действия на отдельных этапах работы;
- осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;
- анализировать причины успеха/неуспеха;
- понимать и применять полученную информацию при выполнении заданий;

Предметные результаты

К концу обучения обучающиеся:

Будут знать:

- ✓ кулинарную терминологию;
- ✓ способы расчёта веса выпечного изделия,
- ✓ способы подготовки сырья к приготовлению выпечных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- ✓ технологию приготовления различных видов теста;
- ✓ способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- ✓ правила организации рабочего места и трудового процесса;
- ✓ безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами;
- ✓ инструменты и приспособления, используемые при приготовлении пирогов и выпечных изделий;
- ✓ технологическую последовательность изготовления выпечки;
- ✓ технологию приготовления различных видов дрожжевого и бездрожжевого теста;
- ✓ режим тепловой обработки;
- ✓ основные правила санитарии.

Будут уметь:

- ✓ пользоваться технологическими картами,
- ✓ организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- ✓ подбирать и применять инструмент по назначению;
- ✓ определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- ✓ определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- ✓ производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- ✓ планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- ✓ выпекать и украшать выпечные изделия;
- ✓ работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- ✓ быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий,
- ✓ обеспечивать качество выполняемых работ.

2.1 Календарный учебный график на 2024-2025 учебный год

Начало учебных занятий - 09.09.2024 г. Конец учебных занятий- 25.05.2025 г.

КОЛ-ВО ЧАСОВ	ПРАКТИКА			71
	ТЕОРИЯ	34		
ВСЕГО	105			
МАЙ	19-25	35		3
	12-18	34		3
	05-11	33		3
	28-04			
	21-27	32		3
АПРЕЛЬ	14-20	31		3
	07-13	30		3
	31-06	29		3
	24-30	28		3
МАРТ	17-23	27		3
	10-16	26		3
	03-09			
	24-02	25		3
ФЕВРАЛЬ	17-23	24		3
	10-16	23		3
	03-09	22		3
	27-02	21		3
ЯНВАРЬ	20-26	20		3
	13-19	19		3
	06-12	18		
	30-05	17		
ДЕКАБРЬ	23-29	16		3
	16-22	15		3
	09-15	14		3
	02-08	13		3
НОЯБРЬ	25-01	12		3
	18-24	11		3
	11-17	10		3
	04-10	9		3
ОКТЯБРЬ	28-03	8		3
	21-27	7		3
	14-20	6		3
	07-13	5		3
Сентябрь	30-06	4		3
	23-29	3		3
	16-22	2		3
	09-15	1		3
	Учебные недели		1	ГОД ОБУЧЕНИЯ

аттестация контроль

учебные дни

каникулы

2.2 Условия реализации программы

Занятия проводятся в двух помещениях:

- просторном учебном кабинете, который отвечает санитарно – гигиеническим требованиям, предназначенного для теоретической части занятий. Для практических занятий используется другое помещение- кухня, оборудованная индукционной плитой и вытяжкой, микроволновой печью и электродуховкой, термопотом, блендером, миксером, шкафами для хранения посуды для сервировки стола и другого оборудования. А также разделочными столами, холодильником, мойкой с холодной и горячей водой. Это позволяет организовать продуктивную практическую деятельность учащихся по освоению содержания программы.

В кабинете имеется компьютер проектор, экран.

Кадровое обеспечение

Реализует программу педагог, имеющая педагогическое образование и специальное образование по профилю объединения, обладающая достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в кулинарии, занимающаяся данной деятельностью более уже более 20 лет.

Данный педагог:

- владеет навыками и приёмами организации занятий дополнительного образования;
- знает физиологию и психологию детского возраста;
- умеет вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;
- умеет создать комфортные условия для успешного развития личности воспитанников;
- умеет видеть и раскрывать творческие способности каждого воспитанника.

Организационно-педагогическое:

- количество детей в группе 12-15 человек;
- в силу занятости детей в обычные дни недели, занятия проходят в субботу;
- сотрудничество с родителями;
- сотрудничество с другими коллективами ЦДО;
- возможность участия в соревнованиях, конкурсах, семинарах;
- взаимодействие с другими педагогами ЦДО;
- взаимодействие со средствами массовой информации.

2.3 Формы аттестации

Для отслеживания динамики освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусная выпечка народов мира» и анализа результатов деятельности разработан педагогический мониторинг. Мониторинг осуществляется в течение всего учебного года и включает первичную диагностику, текущую, а также промежуточную и итоговую аттестацию.

Вводный контроль (первичная диагностика) проводится в начале учебного года (сентябрь) для определения уровня подготовки учащихся. Форма проведения – беседа и тестирование. Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, тестируются правила правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы (*приложение 3*).

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля

- регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка, что позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы педагога по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие учащиеся. Этот вид опроса учащихся удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части учащихся группы. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все учащиеся группы. Применяются также тесты, дидактические игры, наблюдения и пр.

Проверка результатов обучения также осуществляется и во время занятий посредством: наблюдения педагога за воспитанниками и их практической деятельностью.

Промежуточный контроль (промежуточная аттестация) проводится 1 раз в год, в декабре, в форме тестирования и открытого занятия.

Итоговая аттестация проводится в конце обучения при предъявлении ребенком (в доступной ему форме) результата обучения, предусмотренного программой, в виде командного конкурса в форме игры-соревнования «Выпечка – любовь моя».

Результаты усвоения программы отслеживаются педагогом в течение года и фиксируются не только в карте группы, но и в индивидуальной карте достижений обучающегося.

Критериями оценки уровня освоения программы являются:

- ❖ соответствие уровня теоретических знаний обучающихся программным требованиям;
- ❖ свобода восприятия теоретической информации;
- ❖ самостоятельность работы;
- ❖ осмысленность действий;
- ❖ разнообразие освоенных рецептов блюд;
- ❖ соответствие практической деятельности программным требованиям;
- ❖ качество выполненных работ, как по заданию педагога, так и по собственной инициативе

Уровень результативности определяется по диагностической карте (приложение 9).

2.4 Оценочные материалы.

Перечень оценочных материалов, необходимых для осуществления текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации и позволяющих определить достижение учащимися планируемых результатов по программе «Вкусная выпечка народов мира» для:

текущей оценки – опрос, беседа, тест, наблюдение, дидактическая игра;

промежуточной оценки - зачет, соревнование, защита портфолио, конкурс, могут быть зачтены результаты выполнения тех или иных заданий, проектов в ходе образовательной деятельности, результаты участия в конкурсах, конференциях, воспитательных мероприятиях и др.;

итоговая оценка - тест, защита рефератов, конкурс "Выпечка любовь моя".

Критерии оценивания Оценка устного ответа

Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

Критерии оценки уровня освоения программных требований работы учитываются по трем показателям:

знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,
теоретические знания по разделам,
практические умения.

Высокий уровень.	Безошибочное выполнение задания, отвечает без ошибок
Средний уровень	Допускается незначительная часть ошибок (не более трех)
Низкий уровень	В выполненном задании наблюдается значительная часть ошибок (более 10)

2.5 Методические материалы.

Данная образовательная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:

- ❖ Информационно-коммуникационные,
- ❖ Игровые,
- ❖ Личностно-ориентированные,
- ❖ Технология коллективного творческого воспитания,
- ❖ Сотрудничества.

В основу программы положены следующие принципы:

учет особенностей и ценностей школьного периода развития, актуальность для ребенка чувственных впечатлений, знаний, умений, личностная ориентированность процесса обучения и воспитания;

сохранение и развитие индивидуальности каждого ребенка;

развитие эрудиции и индивидуальной культуры восприятия и деятельности ребенка.

Принципы работы при подготовке учащихся к обучению:

учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся;

системность и плановость;

уважение к ребенку, к процессу и результатам его деятельности в сочетании с разумной требовательностью;

занимательность, непринужденность учебного процесса;

развитие интеллектуальных качеств, психических функций: памяти, внимания, воображения, речи, мышления;

контакт с родителями (организация бесед по интересующим их проблемам);

вариативность содержания и форм проведения занятий;

наглядность.

Формы занятий определены социально-педагогической направленностью программы и включают в себя образовательные составляющие по овладению азами кондитерского искусства, исследовательской и проектной деятельности, основам здорового образа жизни. В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно - иллюстративный – педагог объясняет и наглядно иллюстрирует учебный материал; осуществляется в форме лекции, беседы, демонстрации основных умений при приготовлении блюд, экскурсии. Изложение теоретического материала и составление практических заданий строится по принципу восхождения от простого к сложному. Это позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых и дидактических игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат. Это способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Групповой (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной).

Деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, интернет- ресурсами, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками кухни, участие детей в выставках, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

В процессе обучения ребёнок, исходя из понятия здорового образа жизни, идёт от восприятия и усвоения готовой информации через воспроизведение полученных знаний и освоенных способов деятельности (практическая часть занятий), через знакомство с примерами научного подхода к проблеме питания, поиска и приготовления новых или утерянных блюд к формированию аналитического мышления и критического подхода к продуктам питания и приготовлению блюд. Поэтому занятия проходят в комбинированной форме, с перемежением теоретических и практических частей.

На каждом занятии педагог предлагает задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы, что необходимо для возникновения отношений

сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала обучающихся и их самореализации. Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получают они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формированию нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения.

Данная образовательная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:

Групповые технологии.

Групповые технологии предполагают организацию совместных действий, коммуникацию, общение, взаимопонимание, взаимопомощь, взаимокоррекцию.

Педагог применяет следующие разновидности групповых технологий: групповой опрос; учебная встреча; дискуссия; нетрадиционные занятия (путешествие, интегрированные занятия и др.).

Особенности групповой технологии заключаются в том, что учебная группа делится на подгруппы для решения и выполнения конкретных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого ученика. Состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности. Групповые технологии широко используются при реализации данной программы.

Можно выделить уровни коллективной деятельности в группе:

- одновременная работа со всей группой;
- работа в парах;
- групповая работа на принципах дифференциации.

Во время групповой работы педагог выполняет различные функции: контролирует, отвечает на вопросы, регулирует споры, оказывает помощь. Обучение осуществляется путем общения в динамических группах, когда каждый учит каждого

Технология коллективного взаимообучения. Обучение есть общение обучающихся и обучаемых. Работа в парах сменного состава позволяет развивать у обучающихся самостоятельность и коммуникативность. По мнению создателей технологии, основные принципы предложенной системы

- самостоятельность и коллективизм (все учат каждого и каждый учит всех).

Педагогика сотрудничества

Сотрудничество – совместная развивающая деятельность взрослых и детей, скрепленная взаимопониманием, совместным анализом ее хода и результата. Два субъекта учебной деятельности (педагог и ребенок) действуют вместе, являются равноправными партнерами.

Основные принципы педагогики сотрудничества:

- учение без принуждения;
- право на свою точку зрения;
- право на ошибку;
- успешность;
- мажорность;
- сочетание индивидуального и коллективного воспитания.

Игровые технологии обладают средствами, активизирующими и интенсифицирующими деятельность учащихся. В их основу положена педагогическая игра как основной вид деятельности, направленный на усвоение общественного опыта. Особенно часто педагог применяет различные дидактические игры.

ИКТ технологии - все технологии, использующие специальные технические информационные средства: компьютер, аудио-, видео-, теле- средства обучения. Они позволяют сделать учебную деятельность более содержательной, сделать занятие более интересным, наглядным и динамичным, повысить качество обучения.

В программе «Вкусная выпечка народов мира» активно используются такие ИКТ технологии как презентация и музыкотерапия. Они способствуют созданию комфортной гармоничной обстановки, помогают сконцентрироваться на работе, дают пищу для размышления в поисках новых идей.

Кроме этого педагог активно использует ИКТ для проведения занятий в дистанционной форме и проведения итогового теста и опроса родителей, используя Гугл формы.

Детям высылаются задания через группу в контакте: мастер класс - инструкция с пошаговым фото, видеоролики, презентации, рецепты, список необходимых продуктов для занятия. Дети просматривают задания, готовят рабочее место, продукты к занятию и выполняют задания, фотографируют, снимают на видео процесс работы, высылают педагогу. В группе (чате) проходит обсуждение выполнения задания. Индивидуальные консультации по проблемам выполнения задания могут проходить по телефону, смс, видео-звонок в WatsApp. Результаты (фото, видео, скриншоты) полученных работ высылают педагогу. Активно были привлечены родители.

Здоровьесберегающие технологии (Сонькина В.Д) – ориентирована на сохранение и укрепление здоровья детей, привитие навыков здорового образа жизни.

Эти технологии включают в себя условия обучения ребенка (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания), рациональную организацию учебного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями),

соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка а так же рационально организованный двигательный режим на занятии.

Использование здоровьесберегающих технологий в реализации программы

Виды здоровьесберегающих педагогических технологий	Условия проведения	Особенности методики проведения	Ответственный
Динамические паузы	Во время занятий, 2-5 мин., по мере утомляемости учащихся	Рекомендуется для всех учащихся в качестве профилактики утомления. Могут включать в себя элементы музыкальных пауз, дыхательной гимнастики и других	Педагог
Гимнастика для глаз	По 1-2 мин. Во время занятий в зависимости от интенсивности зрительной нагрузки.	Рекомендуется использовать наглядный материал, показ педагога.	Педагог
Релаксация	В зависимости от состояния учащихся и целей, педагог определяет интенсивность технологии.).	Использовать спокойную классическую музыку (Чайковский, звуки природы	Педагог
Народные игры на переменах	10 мин, на переменах (их 2)	Рекомендуется для всех учащихся	Педагог

Технология индивидуального обучения – актуальна при разноуровневом подходе к обучению. Каждый ребенок выполняет посильное задание в соответствии с его возможностями и способностями. Каждый ребенок имеет возможность перейти с одного уровня освоения программы на следующий - с начального на базовый, с базового на продвинутый.

Программа имеет стартовый уровень

Это начинающий этап в процессе приобретения знаний, привитии умений и навыков в кулинарии. Обучающиеся знают термины, технику приготовления разных блюд, правила выполнения работ, но работают с помощью педагога. Не могут презентовать свою работу, не всегда находят общий язык с педагогом и другими детьми. Работы участвуют только в конкурсах и выставках на уровне объединения и группы.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий:

- ❖ организационный момент,
- ❖ повторение пройденного материала,
- ❖ изложение новой темы (исторический и географический экскурс),
вводный инструктаж,
- ❖ подготовка к практической работе,
- ❖ практическая работа и текущий инструктаж,
- ❖ уборка рабочих мест,
- ❖ сервировка стола,
- ❖ дегустация.
- ❖ заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Каждый тема программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- ❖ историческая справка;
- ❖ экологические и экономические вопросы;
- ❖ техника безопасности

На первом вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия с помещениями, где будут проходить занятия. Ребятам показывается, где, что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Детям объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь. Затем дети знакомятся с вводным инструктажем.

Теме **техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам** должно уделяться время на каждом занятии. Дети должны знать о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками...) и электрооборудованием (плитой, чайникам, миксером...). На занятиях дети учатся получать информацию о товарах на упаковке. Им объясняется, что это надо знать для того, чтобы купить хороший, качественный продукт.

Работа с родителями заключается в проведении следующих мероприятий: совместные праздники обучающихся и их родителей; родительские собрания 2 раза в год (сентябрь, май); привлечение родителей к подготовке мероприятий; приглашение родителей на мероприятия, открытые занятия, мастер-классы для родителей. Диагностика и опросы родителей, индивидуальные консультации. Родительские собрания:

сентябрь	План работы на год. Диагностика родителей. Анкета для родителей.
май	Итоги года. Диагностика родителей. «Методика удовлетворения родителей работой ОУ».

Включение родителей в совместную с детьми художественно- познавательную, творческую поисковую деятельность будет способствовать совместным размышлениям-диалогам по поводу роли кулинарии в здоровом образе жизни, осуществлению творческих проектов; общение будет придавать деятельности ребенка социально-общественный смысл. Для многих родителей такая совместная деятельность может стать своеобразной "школой просвещения". В конечном же итоге совместная деятельность детей и родителей способствует их лучшему пониманию друг друга и сближению на творческом и духовном уровне.

Родители являются спонсорами для приобретения продуктов на практические занятия по данной программе.

Для успешной реализации программы необходимо учебно-методическое обеспечение:

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект открыток с рецептами
3. Диагностический инструментарий - Тесты для контроля знаний, умений, навыков
4. Папка досуга (сценарии детских мероприятий)
5. Методические и дидактические материалы к занятиям
6. Технологические карты, схемы приготовления выпечечных изделий;
7. Фото и репродукции.
8. Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.
9. Тематические папки:
 - Русская кухня
 - Празднуем Новый год
 - Кухонная утварь
 - Пироги и торты из песочного печенья
 - Правила хранения продуктов
 - Правила кулинарии
 - Кулинарный словарь
 - Виды теста

Необходимо оборудование и инвентарь:

- Разделочные доски для теста;
- Кухонные ножи маленькие или средние;
- Ножи консервные;
- Ложки из нержавеющей стали;
- Скалки, чайники, подносы;
- Подставки под горячую посуду;
- Миски емкостью от 0,5 до 2 л,

- Миксер и др. электроприборы;
- Ступка, сито;
- Набор выемок для печенья, форма для торта;
- Столовая и чайная посуда.
- Духовки для выпечки.

Все продукты, необходимые для приготовления выпечных изделий, приобретаются учащимися за счет спонсорской помощи родителей.

Обязательны:

Компьютер

Мультимедийный проектор

УІ. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 1998. – 160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007. – 512 с.
3. Галданов В. «Чудеса выпечки».ООО «Издательский дом «Вече»,2005г.
4. . Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. –576 с.
5. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос» 1993. – 239 с.
6. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К, «Технология приготовления пищи»учебное пособие.- Москва «ЭКОНОМИКА».
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007. – 256 с.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001. – 272 с.
9. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто – М.: Профиздат, 2004. – 120 с.
10. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»:учебное пособие.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2004г.

Приложение №1

Анкета на входе в программу «Вкусная выпечка народов мира»

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Кто такой кондитер-пекарь? _____

2. Какие виды теста ты знаешь? _____

3. Умеешь ли ты печь выпечные изделия? _____

4. Что ты ожидаешь от обучения по данной программе? _____

Приложение 2

Итоговый контроль «Виды теста» (подчеркните правильные ответы)

1. По каким признакам определяют готовность выпекания сдобных изделий?

- А) по цвету корки: от светло- до темно-коричневого
- Б) по пробе: вынутая деревянная палочка влажная, на ней имеются кусочки теста
- В) не пропеченность
- Г) изделие тяжёлое

2. Какое кондитерское изделие выпекают к Пасхе?

- А) торт
- Б) кулич
- В) пирог с яблоками
- Г) профитроли

3. Что является разрыхлителем дрожжевого теста?

- А) яйцо
- Б) сода
- В) масло или маргарин
- Г) дрожжи

4. Как называется кондитерское изделие из сладкого сдобного теста небольшого размера (от 17 до 110 г), разнообразное по рецептуре, красиво оформленное, обычно с начинкой, кремом?

- А) торт
- Б) пирог
- В) пирожное
- Г) рулет

5. Как называется кулинарное изделие русской кухни, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду, имеющее круглую форму?

- А) кулич
- Б) лаваш
- В) пицца
- Г) блины

6. Какие изделия выпекают из ржаного теста?

- А) лепешки
- Б) калитки
- В) блины

- Г) булочки.
 7. К кухне какой страны относится пицца?
 А) Россия
 Б) Италия
 В) Франция
 Г) Китай.
 8. Перечислите основные виды выпечки кавказской кухни.
-

Приложение 3

Индивидуальная карточка учета результатов обучения по дополнительной общеобразовательной программе

Фамилия, имя ребенка _____
 Возраст _____
 Вид и название детского объединения _____
 Ф.И.О. педагога _____
 Дата начала наблюдения _____

Сроки диагностики Показатели	1 год	
	I полугодие	II полугодие
I. Теоретическая подготовка ребенка: 1.1. Теоретические знания: а) б) и т.д. 1.2. Владение специальной терминологией		
II. Практическая подготовка ребенка: 2.1. Практические умения и навыки, предусмотренные программой: а) б) и т.д. 2.2. Творческие навыки.		
III. Общенаучные умения и навыки ребенка: 3.1. Умение слушать и слышать педагога. 3.2. Умение организовать свое рабочее место. 3.3. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности. 3.4. Умение аккуратно выполнять работу.		
IV. Предметные достижения обучающегося: - на уровне детского объединения; - на уровне учреждения		

дополнительного образования; - на уровне города, района; - на региональном уровне; - на всероссийском уровне; - на международном уровне.		
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 11658132350595754882249227326788119953424450955

Владелец Кузнецова Елена Юрьевна

Действителен с 04.12.2024 по 04.12.2025