

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Актуальность программы «Юный кондитер» заключается в развитии творческих способностей учащихся, возможность проявить себя в активной деятельности широкого диапазона. Изучив материалы реформы общеобразовательной и профессиональной школы можно прийти к выводу, что большое внимание следует уделить трудовому воспитанию школьников и рассматривать его как важнейший фактор формирования личности.

Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию. Это является важным этапом на пути социализации личности.

Отличительной особенностью настоящей программы от предложенных программ по кулинарии в школах является то, что она составлена с учётом стабильного и устойчивого спроса на специалистов-кондитеров. Мастера кондитерского искусства востребованы как в крупных частных и государственных компаниях, так и в небольших ресторанах и кафе.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки, умения работать в команде. Программа имеет интегративный характер, т.к. предусматривает связь с художественным творчеством и приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка)

Основной вид деятельности: профессиональная ориентация

Цель: развитие навыков в приготовлении кондитерских изделий и десертов, знакомство с различными видами декора и украшений.

Задачи:

Обучающие:

1. Содействовать расширению кругозора по изучаемой профессии кондитер, ориентации их в будущем выборе профессии.

2. Содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.

3. способствовать овладению основным способам обработки продуктов;

4. способствовать овладению необходимых в повседневной жизни базовых приёмов ручного и механизированного труда с использованием различной бытовой кухонной техники и приборов

Развивающие:

1. способствовать развитию у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

2. способствовать развитию эстетического восприятия в ходе приготовления и подачи десертов и кондитерских изделий

Воспитательные:

1. Воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд.

2. Воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду.

3. привить навыки работы в команде;

4. способствовать воспитанию чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию.

Планируемые результаты

Личностные:

1. формировать положительное отношение к труду и профессиональной деятельности;

2. формировать умение работать в команде;

3. воспитывать оказывать друг другу взаимопомощь при приготовлении блюд.

Метапредметные:

1. учащиеся знают и соблюдают правила личной гигиены и санитарии; 2. умеют и знают технологию приготовления блюд;
2. учащиеся умеют правильно работать с кухонным инвентарем;
3. учащиеся владеют необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённого оборудования;

Предметные:

1. Обучающиеся знают основные свойства применяемого сырья, п/ф, используемых для приготовления кондитерских изделий
2. Знают технологию, режим приготовления кондитерских изделий
3. Учащиеся умеют пользоваться инвентарем, приспособлениями, применяемыми при отделке пирожных, тортов
4. используют фантазию, творческое воображение при приготовлении блюд

Ожидаемые результаты

Обучающие:

1. учащиеся знают профессиограмму профессии кондитер;
2. умеют и знают технологию приготовления десертов и кондитерских изделий;
3. учащиеся умеют правильно работать с кухонным инструментом;
4. знают правила личной гигиены и санитарии;
5. учащиеся владеют необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённого оборудования;
6. научились правильным приёмам работы с кухонным инструментом.

Развивающие:

1. пробудить интерес к кулинарии;
2. используют фантазию, творческое воображение при приготовлении блюд.

Воспитательные:

1. повысился уровень аккуратности при приготовлении блюд;
2. умеют работать в команде;
3. оказывают друг другу взаимопомощь при приготовлении блюд.

Объем программы.

Программа «Юный кондитер» рассчитана на один год обучения..

Учащиеся занимаются по программе «Юный кондитер» с нагрузкой 3 часа в неделю, всего за год 108 часов. Уровень предполагает удовлетворение познавательного интереса учащихся, расширение его информированности в данной образовательной области, обогащение навыками, общения и приобретение умений совместной деятельности освоении программы, у детей формируется познавательный интерес к программе, формируется коллектив.

Форма обучения: очная

Возраст учащихся: 11-14 лет

Адресность.

Образовательный процесс по данной программе носит развивающий характер, т.е. направлен на стимулирование творческой активности ребёнка, на развитие индивидуальных, природных задатков детей, реализацию их способностей и самовыражения, для этого в обучении используются личностно-ориентированные технологии обучения.

Программа предназначена для учащихся – 11-16 лет. В этом возрасте учащиеся могут включиться в учебно-профессиональную деятельность, что позволит сделать первые шаги

на пути к профессиональному самоопределению. Очень важно в эти годы выявить и по мере возможностей развить те способности, на основе которых учащемуся можно было бы разумно и правильно осуществить выбор направления дальнейшего обучения и понять срез будущих профессий для более плотной к ним подготовки. Основным мотивом познавательной деятельности становится стремление приобрести профессию.

Согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» от 4 июля 2014 г. площадь кабинета позволяет организовать работу группы в количестве 10 человек.

Организация обучения происходит на добровольных началах – дети – родители – педагоги. Связь с родителями поддерживается в течение всего учебного года в форме: индивидуальных бесед, анкетирования, тестирования, собеседований, консультаций, приглашение на праздники, а также на открытые занятия.

Уровни освоения ДООП

Уровень освоения программы	Показатели		Целеполагание	Требования к результативности освоения программы
	Срок реализации	Макс. объем программы (в год)		
Стартовый	1 год	108 часов	Формирование и развитие творческих способностей детей, формирование общей культуры учащихся; удовлетворение индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени	Освоение прогнозируемых результатов программы
				Презентация результатов на уровне образовательного учреждения

Формы организации образовательной деятельности учащихся: групповая.

Образовательные технологии: личностно-ориентированные, проблемно-развивающие технологии, разноуровневое обучение, дистанционное обучение.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Уровень сложности	Продолжительность обучения	Раздел (модуль)	Инвариативная часть (количество академических часов)			Вариативная часть (количество академических часов)			Формы промежуточной/итоговой аттестации
			всего	теория	практика	всего (расчетное кол-во в год)	теория	практика	
стартовый (11-16 лет)	1 год (36 учебных недель)	Правила санитарии и техника безопасности. Оборудование, инвентарь, кухонная посуда.	3	2	1				Тестирование, практическое задание
		Приготовление домашних конфет	9	7,5	1,5				
		Пирожные и десерты	15	12,5	2,5				
		Капкейки и маффины	6	5	1				
		Кексы и пироги	18	15	3				
		Изделия из пельменного, дрожжевого и слоенного видов теста	12	10	2				
		Печенье и пряники	12	10,5	1,5				
		Торты и различный декор для кондитерских изделий	33	27	6				
	ИТОГО на стартовом уровне		108	89,5	18,5				

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Приложение к программе №1

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методы обучения, лежащие в основе способа организации занятий: предполагается использование словесного (объяснение, беседы), наглядного (обзор инструкций для сборки механизмов и написания программ) и практического (самостоятельное конструирование) методов обучения.

Учебно-методический комплекс:

1	Аноримова Г.А. Кулинария. – М.: Академия, 2012.- 328 с.
2	Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К : Арий, 2013. – 680 с
3	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.- 480 с..
4	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство"
5	Таблицы, схемы, технологические карты

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ОБУЧЕНИЯ

- входное, текущее, промежуточное и итоговое тестирование;
- педагогический анализ выполнения учащимися творческих заданий;
- педагогическое наблюдение.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

По окончании года обучения по программе «Юный кондитер» учащиеся должны знать:

- особенности профессии и основные понятия, связанные с приготовление десертов и кондитерских изделий;

- принципы и правила приготовления кондитерских изделий;
- технологию приготовления кондитерских изделий.

Уметь:

- обрабатывать продукты;
- правильно нарезать продукты, отмерять;
- правильно работать с кухонным инструментом;
- осуществлять организацию и планирование собственной трудовой деятельности, контроль над ее ходом и результатами.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о помещении, в котором проводятся занятия: обучение по программе проводится в специализированном кабинете кулинарии, площадь кабинета 75,60 кв.м, что позволяет проводить занятие с группой учащихся 16 человек.

Перечень оборудования, технических средств, инструментов для проведения занятий:

- электроплита;

- электродуховка;
- кухонный инвентарь;
- столовая посуда;
- стол;
- холодильник;
- посудомоечная машина,
- доска для записи.

Перечень материалов, необходимых для занятий:

№ п.п.	Наименование расходных материалов	Единица измерения	Кол-во на группу
1	Разделочная доска	шт.	10
2	Нож	шт.	10
3	вилка	шт.	10
4	Ложка столовая	шт.	10
5	Ложка чайная	шт.	10
6	Тарелка десертная	шт.	10
7	Миска стеклянная	шт.	4
8	Чайник	шт.	1
9	Противень	шт.	8
10	Форма для выпечки	шт.	8
11	Миксер	шт.	3
12	Венчик	шт.	6
13	Лопатка силиконовая	шт.	7
14	Блендер	шт.	3
15	Терка	шт.	5
16	Кисть	шт.	4
17	Кондитерский мешок	шт.	4
18	Кондитерские насадки	шт.	16
19	Тортовница	шт.	4
20	Овощечистка	шт.	4
21	Скалка	шт.	3
22	Силиконовый коврик	шт.	5
23	Пергаментная бумага	шт.	2
24	Фольга	шт.	2
25	Пищевая пленка	шт.	2
26	Деревянные шпажки	уп.	3
27	Мультипекарь	шт.	1
28	Сотейник	шт.	3
29	Планетарный миксер	шт.	1
30	Палетка кондитерская	шт.	2