МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой промышленности»
_____ О.В. Юдина
«_____» _____20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ЮНЫЙ ПЕКАРЬ»

Уровень программы: базовый
Возраст обучающихся: 13-14 лет
Срок реализации: 4 недели/8часов
Место реализации: Мастерская «Хлебопечение»

Красноярск 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА……..3

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИ ПЛАН…….....8

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ……...9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ……...10

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ……13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Введение и основное содержание программы

Профессия повара с давних времен не теряет популярность, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни человека. Каждый из нас способен приготовить себе еду, накормить семью вкусным ужином или накрыть праздничный стол разнообразными домашними деликатесами. Однако ни одно застолье не обходится без выпечки: хлеб и хлебобулочные изделия, горячие блюда из теста, десерты. Настоящая программа составлена, чтобы научить детей азам приготовления блюд из теста, вовлечь в интереснейший процесс приготовления еды, помочь познакомится с традициями русской кухни, в основе которой огромный список блюд, приготовленных из муки, познакомить с технологиями приготовления.

1.2. Актуальность

В современной жизни **повар** – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

1.3. Направленность дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы – социально-педагогическая.

1.4. Педагогическая целесообразность программы и ее новизна

Педагогическая целесообразность образовательной программы (мера педагогического вмешательства, разумная достаточность; предоставление самостоятельности и возможностей для самовыражения самому учащемуся). Педагогическая целесообразность программы заключается в дополнении и расширении знаний по кулинарии, полученных на занятиях и формирование элементарных навыков изучения проблем через творческую деятельность.

Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программы заключается в формировании у воспитанника чувства ответственности за здоровье человека.

Программа разработана с учетом новых подходов и концепций, документов государственного уровня, декларирующих идеи развития дополнительного образования в Российской Федерации. В «Концепции развития дополнительного образования детей» (2014 г.) указано, что «в XXI веке приоритетом образования должно стать превращение жизненного пространства в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности, где *воспитание человека начинается с формирования мотивации к познанию, творчеству*, труду, спорту, приобщению к *ценностям и традициям многонациональной культуры российского народа*»[1].

Произведена адаптация теоретического и практического материала по тематике программы к возрастным особенностям обучающихся образовательных учреждений среднего звена, их уровню информированности в области кулинарии.

В программе используются традиционных и нетрадиционных методы и способы развития познавательных, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе выполнения решения задач и самостоятельного приобретения новых знаний, а также развития коммуникативных навыков.

1.5. Отличительные особенности данной дополнительной образовательной программы

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

- с географией – в части изучения национальных особенностей, обычаев, традиций, вкусовых предпочтений стран, оказавших влияние на технологию приготовления блюд;

- с литературой и искусством – при ознакомлении с классическими примерами из русской и зарубежной литературы о воспевании кулинарных шедевров и блюд, простых в приготовлении, изучение кулинарных терминов, необходимых для гармоничного развития подростка;

- с историей – при изучении истории наших предков о создании и происхождении блюд;

- с математикой – при применении математических знаний в решении технологических задач, составлении калькуляций, выведении стоимости блюда.

Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялись на основе следующих **принципов**:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся;
- направленность обучения на продолжение профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации;
- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей учащихся, их желания овладеть профессией.

1.6. Цели и задачи реализации программы

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

Задачи

Обучающие

- расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека, что позволит углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе;

- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием через профессиональные пробы;

- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий из теста.

Развивающие

- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственных профессии пекарь, ориентации их в будущем выборе профессии;

- развитие мотивируемой потребности в получении начального и среднего профессионального образования;

- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Воспитательные

— сформировать **у** учащихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;

— сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;

- содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

1.7. Планируемые результаты освоения программы

По окончании обучающиеся:

Должны знать:

- состав и технологию приготовления различных видов теста

Должны уметь:

- процеживать, протирать, замешивать и измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- отличать различные виды теста, уметь замешивать тесто, формировать изделия из него
- порционировать (комплектовать), выпечку
- выпекать , жарить изделия из теста

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы « Юный пекарь» являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- излагать факты истории выпечкии, характеризовать ее роль и значение в жизнедеятельности человека;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

Познавательные

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

Коммуникативные

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;

- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

1.8. Специфика курса

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

1.9. Возраст детей

Программа ориентирована на обучение детей 13-14лет.

Программа соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям обучающихся.

Обучение осуществляется в группах численностью 12 – 15 человек.

Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.10. Сроки реализации

Данная программа рассчитана на полную реализацию в течение 4 недели обучения

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Из истории выпечки. Что такое выпечка, ее польза.	1	1		беседа
2	Основные принципы изготовления теста	1	1		беседа
3	Состав и кулинарное назначение простого пресного теста	1	0,5	0,5	Приготовление пресных лепешек
4	Приготовление песочного теста	1	0,5	0,5	Выпечка песочного печенья
5	Приготовление дрожжевого теста	1	0,5	0,5	Выпечка хлеба
6	Приготовление сдобного дрожжевого теста	1	0,25	0. 75	Приготовлени е пирожков и булочек
7	Приготовление слоеного теста	1		1	Приготовление слоеных язычков
8	Заключительное занятие	1		1	Презентация собственной выпечки
		8	4	4	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Что такое выпечка и ее польза.
Введение, инструктаж по технике безопасности . Беседа о пользе злаковых культур, о различных видах муки и ее приготовлении.
Раздел 2. Основные принципы изготовления теста .
Знакомство с принципами изготовления различных видов теста, необходимые продукты, национальные традиции, отразившиеся в традиционных блюдах современной кухни.
Знакомство с видами теста и принципами его изготовления, виды изделий из теста.
Раздел 3. Состав и кулинарное назначение простого пресного теста.
Энергетическая ценность (калорийность) изделий из теста. Приготовление простого пресного теста, изделия из него, технология изготовления теста для пресных лепешек
Раздел 4. **Приготовление песочного теста.**
Знакомство с составом и технологией приготовления песочного теста (мука, сахар, сливочное масло) Изготовление песочных фигурных печений
Раздел 5. Приготовление дрожжевого теста.
Состав (мука, дрожжи, вода, сахар, соль) технологиия изготовления простого дрожжевого теста, приготовление и выпечка хлеба.
Раздел 6. Приготовление сдобного дрожжевого теста
Состав (мука, молоко, яйца, масло, сахар, дрожжи, соль) Технология приготовления теста и изделий из него.
Раздел 7. Приготовление слоеного теста.
Знакомство с составом (мука маргарин или сливочное масло, вода) слоеного теста и особенностями замеса, технологией приготовления изделий из слоеного теста.
Раздел 8. Заключительное занятие.
Презентации изделий из теста, приготовленных руками ребят.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Кадровое обеспечение

Высшее образование по профилю, соответствующему области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися.

4.2. Организация образовательного процесса

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в Мастерской Хлебопечение. Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые основы разработки программы:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
3. 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»
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);
5. «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (приложение к письму министерства образования и науки Самарской области
3. 09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ);
6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (приложение к письму МОиН РФ от 18.11.2015 № 09-3242).
7. Письмо Минобрнауки РФ от 14.12 2015 г. № 09-3564 «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ»)
8. Локальный акт ОО.

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 2002.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
6. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003.
7. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
8. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2004.
9. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
10. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУбК-а, 2000.
11. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2003.
12. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
13. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
14. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.

15. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
16. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006.
17. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
18. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
19. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
20. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2004.
21. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
4. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф
7. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Интернет-ресурсы

1. Сайт http://veget.me/Интернет-проект «Вегет – сборник вегетарианских рецептов»
2. Сайт Гастроном http://www.gastronom.ru/Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
3. Сайт Детское и диетическое питание http://www.det-diet.ru/
4. СайтЕдим домаhttp://www.edimdoma.ru
5. Кулинарный портал http://www.kuking.net/Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
6. Сайт Кулинар http://www.koolinar.ru
7. Сайт Кулинар – все о еде http://www.cooking.ru
8. Кулинарная книга http://www.culinarbook.ru/index.html Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
9. Сайт Кулинарные рецепты http://chococream.ru/about Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд из теста.
10. Сайт Мир кулинара http://www.mirkulinara.ru/
11. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Критерии оценивания: Оценка устного ответа, проба блюд родителями. 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.

Оценка умений решать задачи:

Высокий уровень: в логическом рассуждении и решении ошибок нет, задача решена рациональным способом.

Средний уровень: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена не рациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении, отсутствие ответа на задание.

Формы подведения итогов

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности на данном этапе обучения.

В процессе реализации программы используются различные виды контроля: а) входной – в начале обучения:

- беседа,
-опрос
- тест.

В результате проведенного контроля определяется уровень развития художественных способностей ребенка, его знания об искусстве кулинарии.

б) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,
- оценка системы усвоения приемов и методов работы, в) промежуточный – по окончании занятия
- выставка работ обучающихся.

г) итоговый – в конце курса

- отчетная выставка работ обучающихся.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы, навыки, полученные детьми.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

 в устных ответах на каждом занятии;

 во время проведения тематических викторин - после прохождения определённой темы:

 обсуждения итогов работы и дегустации приготовленных блюд; выступления с докладом и презентацией.

Результатом овладения практическим материалом являются ***готовые блюда***, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.