

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Мурманской области
МКУ Управление образования Ковдорского муниципального округа МБОУ «ООШ
№ 2»

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО
педагогов
дополнительного
образования

_____ Малыхина Л.И.

[Протокол №1]

от «30» 08 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР

_____ Мачигина Ю.С.

[Протокол №1]

от «31» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ "ООШ №2"

_____ Ермачкова О.И.

[Приказ №107]

от «01» 09 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
Социально-гуманитарной направленности
«Сластеево»

Уровень программы: ознакомительный

Возраст учащихся – 11-15 лет

Срок реализации программы – 1 год

Разработчик: Малыхина Л.И.,
учитель технологии

г. Ковдор
2023 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный (тематический) план.....	7
3. Содержание учебного (тематического) плана.....	11
4. Формы аттестации и оценочные материалы.....	20
5. Организационно-педагогические условия реализации программы...21	
6. Список используемых источников.....	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативная база разработки и реализации дополнительной общеобразовательной программы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «О Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»
3. Приказ Минпросвещения России от 27.07.2022 №629 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 года № 28;
5. СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (письмо Министерства образования и науки России от 18.11.2015 № 09-3242).

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Сластеево» (далее Программа) имеет социально-гуманитарную направленность и нацелена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кулинарных и кондитерских изделий.

Уровень Программы – ознакомительный.

Актуальность Программы

Мастерство приготовления вкусных лакомств и кондитерских изделий - ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Программа знакомит детей с технологией изготовления кулинарных и кондитерских изделий, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии и формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кулинарного и кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

Педагогическая целесообразность Программы

Реализация Программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных и кондитерских изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе.

Кроме того, дети с самого раннего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи. Посредством сюжетно-ролевых игр в рамках темы, а также мастер-классов по приготовлению простых десертов, дети получают возможность активно участвовать в увлекательном для них процессе приготовления сладостей.

Занятия по Программе позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении кулинарных и кондитерских изделий и их эстетического оформления.

В процессе реализации Программы, обучающиеся узнают, что большое количество сладкого может быть вредно для здоровья, что способствует повышению уровня здоровьесберегающей компетентности.

Цель и задачи Программы

Цель – развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных навыков приготовления и оформления кондитерских изделий.

Задачи Программы:

Обучающие:

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;

- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

Развивающие:

- развивать коммуникативные навыки;
- развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- формировать коммуникативные навыки: умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Категория обучающихся

Программа предназначена для обучающихся в возрасте 11- 15 лет.

Срок реализации Программы

Программа рассчитана на 1 год обучения (136 часов).

Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма обучения - групповая, количество обучающихся в группе не более 10 человек.

На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа.

Ожидаемые результаты Программы

В результате обучения по данной Программе обучающиеся

будут знать:

- особенности профессии повар-кондитер;
- историю возникновения кондитерских изделий;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;

будут уметь:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлять рецепты блюд, называть ингредиенты;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки;
- оформлять готовые блюда.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный (тематический) план

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Техника безопасности. Выбор блюд и изделий для приготовления	2	2	-	Беседа
2	Десерты	16	1	15	
2.1.	Яблоки запеченные Мусс яблочный	2	0,5	1,5	Практическое задание
2.2	Пирожное «Картошка»	2	0,5	1,5	
2.3	Зефир клубничный Мармелад	2	-	2	Практическое занятие
2.4	Десерт «Радуга» Мусс шоколадный	2	-	2	Практическое занятие
2.5	Панна кота Пина колада	2	-	2	Практическое задание
2.6	Брауни с вишней десерт «Слезы ангела»	2		2	Практическое задание
2.7	Банановый трайфл Смузи	2		2	Практическое задание
2.8	Творожные сырки Мороженое	2		2	Практическое задание
3	Изделия из воздушного теста	4	0,5	3,5	
3.1	Безе классическое Меренга на палочке	2	0,5	1,5	Практическое задание
3.2	Пирожное Павлова	2	-	2	Практическое задание
4	Изделия из песочного теста	10	1,5	8,5	

4.1	Технология приготовления песочного теста Песочное печенье «Ромашки»	2	0,5	1,5	Практическое задание
4.2	Пирожные «Корзиночки» Коржик молочный	2	-	2	
4.3	Чизкейк банановый	2	0,5	1,5	
4.4	Пирожные «Персики»	2	0,5	1,5	
4.5	Торт «Муравейник»	2		2	Практическое задание
5	Изделия из блинного теста	8	1	7	
5.1	Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом	2	0,5	1,5	Практическое задание
5.2	Блинчики «Зебра» Лимонные панкейки с шоколадом	2	-	2	
5.3	Блины из дрожжевого теста	2	0,5	1,5	
5.4	Сладкие роллы с фруктами Блинный пирог	2	-	2	
6	Изделия из слоёного теста	10	0,5	9,5	
6.1	Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»	2	0,5	1,5	Практическое задание
6.2	Слойки «Завитушки» Круассаны классические	2	-	2	
6.3	«Розы» с колбасой	2		2	Практическое задание
6.4	Торт «Эстерхази» Торт «Наполеон»	4		4	Практическое задание
7	Изделия из дрожжевого теста	14	0,5	13,5	
7.1	Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»	2	0,5	1,5	Практическое задание
7.2	Пирожки «С пылу, с жару»	2	-	2	
7.3	Пончики с сахарной пудрой	2	-	2	

7.4	Пирог с капустой и мясом Пирог с яблоками	2		2	
7.5	Оладьи из дрожжевого теста	2	-	2	Практическое занятие
7.6	Пицца Пицца с ананасами	2		2	Практическое задание
7.7	Синабоны	2		2	Практическое задание
8	Украшения для кондитерских изделий	4	0,5	3,5	
8.1	Изготовление «снежков» - маршмеллоу в сахарной пудре	2	-	1,5	Практическое занятие
8.2	Работа с кондитерским мешком Фигурки из мастики	2	0,5	2	Практическое задание
9	Изделия из пряничного теста	4	1	3	
9.1	Технология приготовления пряничного теста. Пряничные «человечки»	2	0,5	1,5	Практическое задание
9.2	Пряничный домик с глазурью Приготовление расписных пряников	2	0,5	1,5	
10	Изделия из вафельного теста	4	0,5	3,5	
10.1	Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки	2	0,5	1,5	Практическое задание
10.2	Венские ванильные вафли	2	-	2	
11	Изделия из бисквитного теста	24	3	21	
11.1	Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой	2	0,5	1,5	Практическое задание
11.2	«Капкейки с радужным кремом»	2	0,5	1,5	

	Кексы шоколадные				
11.3	Торт «Сказка»	4	0,5	3,5	
11.4	Торт «Сникерс»	4	0,5	3,5	
11.5	Торт «Прага»	4	0,5	3,5	
11.6	Тирамису	4	0,5	3,5	
11.7	Капкейки морковные	2		2	Практическое задание
11.8	Пирог «Зебра» Шарлотка	2		2	Практическое задание
12	Изделия из заварного теста	4	0,5	3,5	
12.1	Технология приготовления заварного теста. Профитроли закусочные	2	0,5	1,5	Практическое задание
12.2	Пирожные заварные «Эклеры»	2		2	
13	Изготовление кулинарных изделий	30	0,5	29,5	
13.1	Сырные палочки	2	0,5	1,5	Практическое занятие
13.2	Полезная шаурма	2	-	2	Практическое занятие
13.3	Картошка по-деревенски Картошка-гармошка	2	-	2	Практическое занятие
13.4	Мешочки с курицей	2	-	2	Практическое задание
13.5	Роллы классические Роллы запеченные	2	-	2	Практическое задание
13.6	Фаршированные бублики	2	-	2	Практическое задание
13.7	Пельмени домашние Вареники с картофелем	2		2	Практическое задание
13.8	Суп-лапша домашняя	2		2	Практическое задание
13.9	Закусочный рулет	2		2	Практическое задание
13.10	Салат столичный Помидоры фаршированные	2		2	Практическое задание

13.1 1	Сосиски-цветочки Кальмары из спагетти и сосисок	2		2	Практическое задание
13.1 2	Салат «Цезарь»	2		2	Практическое задание
13.1 3	Маффины из курицы и сыра	2		2	Практическое задание
13.1 4	Чебуреки	2		2	Практическое задание
13.1 5	Запеканка творожная	2		2	Практическое задание
	Итоговое занятие	2	-	2	Игра - соревнование
Всего		136	13	123	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Знакомство. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях. История возникновения профессии повар-кондитер. Выбор блюд и изделий в соответствии с вкусами детей

Раздел 2. Десерты

2.1 Яблоки запеченные. Мусс яблочный

Теория. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.

Практика. Приготовление запечённых яблок. Использование запеченных яблок для приготовления мусса. подача готовых блюд.

2.2 Пирожное «Картошка»

Теория. Технология приготовления и правила украшения пирожных «Картошка», приготовление полуфабриката бисквитного.

Практика. Приготовление пирожного «Картошка» из печенья и бисквитного теста. подача готового блюда.

2.3 Зефир клубничный или Мармелад

Теория. Технология приготовления и правила украшения зефира клубничного или мармелада.

Практика. Приготовление зефира клубничного или мармелада. подача готового блюда.

2.4 Десерт «Радуга» или Мусс шоколадный

Теория. Технология приготовления и украшения муссов или желе

Практика. Приготовление мусса шоколадного или желе радужного, украшение и подача

2.5. Панна кота или Пина колада

Теория. Технология приготовления и правила украшения панна коты или пина колады.

Практика. Приготовление панна коты или пина колады.

Подача готового блюда.

2.6. Брауни с вишней или десерт «Слезы ангела»

Теория. Технология приготовления и правила украшения брауни с вишней или десерта «Слезы ангела»

Практика. Приготовление брауни с вишней или десерта «Слезы ангела».

Подача готового блюда

2.7. Банановый трайфл или Смузи

Теория. Технология приготовления и правила украшения трайфла и смузи

Практика. Приготовление бананового трайфла или смузи на выбор .

Подача готового блюда

2.8. Творожные сырки или Мороженое ягодное

Теория. Технология приготовления и правила украшения творожных сырков или мороженого.

Практика. Приготовление творожных сырков или мороженого ягодного на выбор. подача готового блюда

Раздел 3. Изделия из воздушного теста

3.1 Технология приготовления воздушного теста. Безе классическое Меренга на палочке

Теория. Технология приготовления, основной рецепт воздушного теста.

Практика. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении воздушного теста. Приготовление безе классического или меренги на палочке на выбор.

3.2. Технология приготовления воздушного теста. Пирожное Павлова

Теория. Технология приготовления, основной рецепт воздушного теста.

Практика. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении воздушного теста. Приготовление пирожного Павлова.

Раздел 4. Изделия из песочного теста

4.1 Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Ромашки»

Теория. Технология приготовления, основной рецепт песочного теста.

Практика. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении песочного теста. Приготовление песочного печенья «Ромашки».

4.2 Пирожное песочное «Корзиночки» или Коржик молочный

Практика. Приготовление пирожного из песочного теста «Корзиночки» или коржик молочный. Подача готового блюда.

4.3 Чизкейк банановый

Теория. Технология приготовления и оформления чизкейков

Практика. Приготовление чизкейка бананового

4.4 Пирожные «Персики»

Теория. Технология приготовления пирожных из песочного теста со сметаной

Практика. Приготовление и оформление пирожных «Персики»

4.4 Торт «Муравейник»

Теория. Технология приготовления торта из песочного теста

Практика. Приготовление и оформление торта «Муравейник»

Раздел 5. Изделия из блинного теста

5.1 Технология приготовления блинного теста. Блины со сливочным кремом

Теория. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу.

Практика. Приготовление блинов со сливочным кремом. Подача готового блюда.

5.2 Блинички «Зебра» или Лимонные панкейки с шоколадом

Теория. Технология приготовления разноцветных блинчиков, лимонных панкейков с шоколадом.

Практика. Приготовление блинчиков «Зебра». Подача готового блюда.

Практика. Приготовление лимонных панкейков с шоколадом. Подача готового блюда.

5.3 Блины из дрожжевого теста

Теория. Технология приготовления дрожжевого блинного теста, русские пышные блины

Практика. Приготовление блинов из дрожжевого теста, подача со сметаной

5.4 Сладкие роллы с фруктами или блинный пирог (на выбор)

Практика. Приготовление сладких роллов с фруктами или блинного пирога. Подача готового блюда.

Раздел 6. Изделия из слоёного теста

6.1 Технология приготовления слоеного теста. «Язычки с сахаром»

Теория. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Язычки с сахаром». Подача готового блюда.

6.2 Слойки «Завитушки» или Круассаны классические

Практика. Приготовление слоек «Завитушки». Подача готового блюда.

Практика. Приготовление классических круассанов. Подача готового блюда.

6.3 Розы с колбасой

Практика. Приготовление булочек «Розы с колбасой» из слоеного теста. Подача готового блюда.

6.4 Торт «Эстерхази» или «Наполеон» (на выбор)

Теория. Технология приготовления тортов из слоеного теста, рецепт тортов «Эстерхази» и «Наполеон»

Практика. Приготовление Торта «Эстерхази» или «Наполеона»

Раздел 7. Изделия из дрожжевого теста

7.1 Технология приготовления дрожжевого теста. Булочки «Вкусняшки»

Теория. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Виды дрожжевого теста. Продукты для приготовления дрожжевого теста.

Практика. Приготовление булочек «Вкусняшки». Подача готового блюда.

7.2 Пирожки «С пылу, с жару»

Практика. Приготовление пирожков «С пылу, с жару». Подача готового блюда.

7.3 Пончики с сахарной пудрой

Практика. Приготовление пончиков с сахарной пудрой. Подача готового блюда.

7.4 Пирог с капустой и мясом. Пирог с яблоками

Практика. Приготовление начинки из капусты с яйцом, пирога с начинкой, оформление, подача

7.5 Оладьи из дрожжевого теста

Практика. Приготовление оладьев из дрожжевого теста, оформление, подача.

7.6 Пицца классическая или Пицца с ананасами

Практика. Приготовление пиццы классической или пиццы с курицей и ананасами, оформление, подача

7.7 Синабоны

Практика. Приготовление синабонов, оформление, подача

Раздел 8. Украшения для кондитерских изделий

8.1 Снежки из маршмеллоу в сахарной пудре

Практика. Приготовление изделий «Снежки» из маршмеллоу в сахарной пудре, оформление, подача

8.2 Фигурки из мастики Работа с кондитерским мешком

Теория. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Техника работы со скалками и ковриками.

Практика. Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия. Цветы из крема.

Приготовление фигурок из мастики для украшения кондитерского изделия.

Раздел 9. Изделия из пряничного теста

9.1 Технология приготовления пряничного теста. «Пряничные человечки»

Теория. Технология приготовления пряничного теста. Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста.

Практика. Приготовление изделия «Пряничные человечки». Подача готового блюда.

9.2 Пряничный домик с глазурью или Пряники расписные

Теория. Знакомство с рецептами изготовления пряничных домиков. Технология приготовления глазури.

Практика. Приготовление пряничного домика с глазурью. Подача готового блюда

Теория. Технология приготовления пряников под роспись, технология приготовления глазури для росписи

Практика. Приготовление пряников имбирных, глазури и украшение изделий глазурью

Раздел 10. Изделия из вафельного теста

10.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафельные трубочки

Теория. Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста.

Практика. Приготовление вафельных трубочек. Оформление готового изделия.

10.2 Венские ванильные вафли

Практика. Приготовление венских ванильных вафель. Подача готового блюда.

Раздел 11. Изделия из бисквитного теста

11.1 Технология приготовления бисквитного теста. Кейк попсы со сгущенкой

Теория. Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

Практика. Приготовление кейк попсов со сгущенкой. Подача готового блюда.

11.2 «Капкейки с радужным кремом» или кексы шоколадные

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Капкейки с радужным кремом» или кексов шоколадных (на выбор). Подача готового блюда.

11.3 Торт «Сказка»

Теория. Технология приготовления полуфабрикатов для торта. Правила сборки торта

Практика. Приготовление торта «Сказка»

11.4 Торт «Сникерс»

Теория. Технология приготовления шоколадного бисквита и полуфабрикатов для торта «Сникерс», правила сборки, способы оформления

Практика. Приготовление торта «Сникерс», оформление, подача

11.5 Торт «Прага»

Теория. Технология приготовления масляного шоколадного бисквита и полуфабрикатов для торта «Прага», правила сборки, способы оформления

Практика. Приготовление торта «Прага», оформление, подача

11.6 Тирамису

Теория. Технология приготовления печенья «Савоярди» для тирамису, способы оформления

Практика. Приготовление Тирамису, оформление, подача

11.7 Капкейки морковные

Практика. Приготовление кондитерского изделия «Капкейки морковные», оформление. Подача готового блюда.

11.8 Пирог «Зебра» или шарлотка (на выбор)

Практика. Приготовление пирога «Зебра» или шарлотки (на выбор). Оформление. Подача готового блюда.

Раздел 12. Изделия из заварного теста

12.1. Технология приготовления заварного теста. Профитроли сладкие

Теория. Технология приготовления заварного теста , крема заварного для пирожных, правила выпечки, способы оформления

Практика. Приготовление профитролей с заварным кремом, оформление, подача

12.2. Пирожные заварные «Эклеры»

Практика. Приготовление пирожных «Эклеры» с заварным кремом, оформление, подача

Раздел 13. Изготовление кулинарных изделий

13.1 Сырные палочки

Теория. Знакомство с рецептами кулинарных изделий

Практика. Приготовление сырных палочек, оформление. Подача готового блюда

13.2 Полезная шаурма

Практика. Приготовление шаурмы, оформление. Подача готового блюда

13.3 Картошка по-деревенски или картошка-гармошка

Практика. Приготовление картошки по-деревенски или картошки-гармошки (на выбор), оформление. Подача готового блюда

13.4 Мешочки с курицей

Практика. Приготовление кулинарного блюда «Мешочки с курицей», оформление. Подача готового блюда

13.5 Роллы классические или запеченные (на выбор)

Практика. Приготовление ролл, оформление. Подача готового блюда

13.6 Фаршированные бублики

Практика. Приготовление бубликов фаршированных, оформление. Подача готового блюда

13.7 Пельмени домашние или вареники с картофелем (на выбор)

Практика. Приготовление фарша для пельменей или вареников, лепка изделий, приготовление, оформление. Подача готового блюда

13.8 Суп-лапша домашняя

Практика. Приготовление супа-лапши домашней на курином бульоне, оформление. Подача готового блюда

13.9 Закусочный рулет

Практика. Приготовление закусочного рулета, оформление. Подача готового блюда

13.10 Салат столичный или помидоры фаршированные или салат столичный в корзиночках из помидор

Практика. Приготовление Салата столичного или помидоров фаршированных или салата столичного в корзиночках из помидор, оформление. Подача готового блюда

13.11 Салат «Цезарь»

Практика. Приготовление майонеза домашнего, салата «Цезарь», оформление. Подача готового блюда

13.12 Маффины из курицы и сыра

Практика. Приготовление маффинов из курицы и сыра, оформление. Подача готового блюда

13.13 Чебуреки

Практика. Приготовление теста пресного и чебуреков из него, оформление. Подача готового блюда

13.14 Запеканка творожная

Практика. Приготовление запеканки творожной, оформление. Подача готового блюда

Итоговое занятие

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного и кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе.

ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение Программы

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические. Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся.

На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы: инструкционные карты, дидактические карточки, иллюстрированные пособия.

Материально - техническое обеспечение Программы

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудио и видео визуализации;
- DVD – фильмы;
- мультимедийные пособия.

Технологическое оборудование:

- моечная;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- миксер;
- рабочий стол.

Инвентарь:

- весы настольные;
- разделочные доски;

- скалки детские;
- терки пластмассовые;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- венчики;
- ложки;
- шумовка;
- сковороды;
- сито конусообразное;
- детские фартуки и колпаки.

Дидактические материалы:

- технологические карты;
- муляжи;
- плакаты.

Список используемых источников

1. Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 1998 г. –160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. –М.: ЭКСМО, 2007 г.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» –М: издательский центр «Академия», 2006 г.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика», 1986 г.
5. Галданов В. Чудеса выпечки,- ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г.
6. Красичкина А.Г. Украшение блюд. –М.: Эксмо, 2007 г. –256 с.
7. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. –СПб: изд. дом «Кристалл», 2001 г.
8. Плотникова З.У. Пирог вкусно, быстро, просто–М.: Профиздат, 2004 г.
9. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.
10. Журнал «Изысканная выпечка». – М.: ООО«Иглмосс Эдишинз».2012 г.

Список литературы для педагога

1. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 г.
2. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. –М.: изд. «Колос» 1993 г.
3. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009 г.
4. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015 г.
5. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004 г.

Интернет-источники:

<https://www.gastronom.ru/recipe>

<https://1000.menu/catalog/bjstro-i-vkusno>

<https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-rebenku/>

<https://vkuso.ru/recipes/menyu-shkolnika>

<https://www.koolinar.ru/recipes/drugie/retsepty-dlya-shkolnikov>

https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/19356-menyu-otlichnika-sem-retseptov-na-kazhdyy-den

<https://1000.menu/catalog/pp-recepty>

<https://yummybook.ru/category/zdorovoe-pitanie>

https://povar.ru/list/pp_recepty/

<https://здоровое-питание.рф/recipes/>

