

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МО  
«Колледж «Подмосковье»

\_\_\_\_\_ А.В. Юдина

«28» августа 2023 г.

Рабочая программа кружка  
социально-экономической направленности:  
**«ХЛЕБНОЕ ИСКУССТВО»**  
(базовый уровень)

Возраст обучающихся 15-18 лет

Срок реализации: сентябрь 2023- май 2024

г.о. Солнечногорск

---

## Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Хлебное искусство» разработана с учетом современных требований и основных законодательных и нормативных актов Российской Федерации и Московской области:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008).
4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41).
5. Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере образования, науки и молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнения работ) государственным (муниципальным) учреждением (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2015 № 1040).
6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 093242).

7. О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 14.12.2015 № 09-3564).
8. Примерные требования к программам дополнительного образования детей (Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 №06-1844).
9. Об учете результатов внеучебных достижений обучающихся (Приказ Министерства образования Московской области от 27.11.2009 № 2499).
10. Об изучении правил дорожного движения в образовательных учреждениях Московской области (Инструктивное письмо Министерства образования Московской области от 26.08.2013 № 10825 — 13 в/07).

Направленность. Программа имеет социально-экономическую направленность.

Актуальность программы заключается в том, чтобы дать подростку основные знания о том, что представляет собой конкретная профессия «Пекарь». Предоставить возможность сориентироваться на рынке труда. Привить любовь к труду, к рабочим профессиям. Научить ценить сделанное руками человека.

Цель программы: Ознакомление с профессией «Пекарь» в рамках профессиональной ориентации, развитие творческого подхода к работе, развитие предпринимательского мышления.

В соответствии с поставленной целью формируются задачи.

Личностные:

- Приобщение детей к трудовой деятельности.
- Формирование экологичного отношения к ресурсам.

- Формирование опыта выполнения правил техники безопасности при проведении практических занятий.

- Развитие умения общения и решения конфликтов в трудовом коллективе

Метапредметные:

- Развитие познавательных интересов детей, расширение опыта, развитие любознательности и познавательной мотивации. - Развитие воображения и творческой активности.

Образовательные:

- Приобретение навыков производства хлебобулочных изделий

Отличительная особенность программы.

Отличительные особенности программы:

В программе на первый план выдвигается профессиональная ориентация, развитие общих компетенций, ознакомление с профессией и основами организации малого бизнеса. В программе отсутствуют жесткая регламентация знаний детей и предметный центризм в обучении.

Адресат программы.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы от 15 до 18 лет. Программа «Хлебное искусство» разработана с учетом возрастных особенностей подросткового возраста ребенка.

**Объемы и сроки освоения программы.**

Программа «Хлебное искусство» разработана на 1 год обучения 144 академических часа.

**Формы обучения.**

Программой предусмотрена очная форма обучения (Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (глава 2, ст. 17,)

**Особенности организации образовательного процесса.**

Занятия организуются в форме партнерской деятельности с мастером производственного обучения, где он демонстрирует технологический процесс, а дети получают возможность проявить собственную

исследовательскую активность. Партнер — всегда равноправный участник дела, его позиция связана с взаимным уважением, способствует развитию у ребенка активности, самостоятельности, умения принять решение, пробовать делать что-то не боясь, что получится неправильно, вызывает стремление к достижению, способствует эмоциональному комфорту, развитию социальной и познавательной активности. Результатом опыта будет формулирование причинно-следственных связей.

### **Режим занятий.**

Срок реализации программы «Хлебное искусство» - один учебный год. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 занятия 45 мин с 15 минутным перерывом. Группа состоит из 15 человек.

### **Планируемые результаты программы.**

В результате освоения содержания программы предполагается формирование у воспитанников представления о профессии «Пекарь», формирование умений общения в трудовом коллективе, умений по рациональному использованию ресурсов. Формирование представления о хлебопечении и кулинарии.

### **Ожидаемый результат:**

- Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.
- Определение этапов решения задачи.
- Определение потребности в информации.
- Осуществление эффективного поиска.
- Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.
- Разработка детального плана действий.
- Оценка рисков на каждом шагу.

-Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

- Экологичное обращение с продуктами.

-Понимание места профессии на рынке труда.

### **Формы аттестации.**

Результативность освоения Программы отслеживается в процессе диагностирования воспитанников в конце учебного года. Форма проведения диагностики - итоговое занятие, беседы, мастер-классы.

**Форма отслеживания** — журнал аттестации

### **Основное оборудование и материалы:**

В учебной лаборатории:

Стол производственный -

Тестомесильная машина

-Расстоечный шкаф

-Печь

-Раковина с холодной и горячей водой

-Посуда и мелкий инвентарь (миски, венчики, лопатки, кисти)

1. Учебный план.144 час.

Группа: 1

	Тема занятия	Количество часов общее	Количество часов теор.	Количество часов активч	Форма контроля
1	Комплектование групп. Оформление методической документации и диагностического инст ементария.	2	2		Наблюде ние
2	Комплектование групп. Оформление методической документации и диагностического инст ументария.	2	2		Наблюде ние

3	Инструктаж по ТБ и ОТ. Введение в программу Индивидуальное тестирование оборудования.	2	2		Рефлексия, наблюдение
4	История развития хлебопечения в м е	2	2		Опрос
5	«Хлеб всему голова». Отношение к хлебу на Руси. Особенности развития хлебной промышленности.	2	2		Опрос

6	Инновации и перспективы развития отрасли.	2	2		Опрос
7	Хлеб и религия.	2	2		Опрос
8	Обрядовая выпечка на Руси. Традиции выпечки на Сретение и масленицу	2		2	Наблюдение, опрос, дегустац
9	Обрядовая выпечка на Руси. Традиции выпечки в дни Пасхи и Троицы.	2		2	Наблюдение, опрос, дегустац
10	Обрядовая выпечка на Руси. Традиции выпечки в Медовый и Яблочный спас.	2		2	Наблюдение, опрос, дегустац
11	Выпечка разных народов мира. Европейские страны.	2		2	Опрос
12	Выпечка разных народов мира. Славянские наряды	2		2	Обсуждение, опрос
13	Выпечка разных народов мира. Кавказ и Средняя Азия	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение, дегустац

14	Выпечка разных народов мира. Мексика.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
15	Чем отличается и в чем сходство производства хлебобулочных изделий на заводе и в пекарне	2		2	Обсуждение, опрос
16	Виды сырья, используемые в производстве хлеба и хлебобулочных изделий	2		2	Обсуждение, опрос
17	Органолептическая оценка продуктов. Цвет, запах, внешний вид, консистенция.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение

18	Важность точности измерения. Измерительные приборы, работа с ними	2		2	Наблюдение, обсуждение
19	Ассортимент зерновых культур и муки	2	2		Обсуждение, опрос
20	Строение и состав зерна пшеницы и ржи. Влияние показателей на качество хлеба. Глютен.	2	2		Обсуждение, опрос
21	Тесто из различных видов муки, особенности и отличия	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
22	Сахар и его заменители. Приготовление сиропов.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение



23	Желирующие вещества. Желатин, крахмал, смолы. Особенности приготовления желирующих растворов.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
24	Роль жиров, масел и эмульгаторов в качестве теста	2		2	Обсуждение, опрос
25	Яичные продукты. Виды, функции. Меренга	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
26	Молочные продукты, практическое использование	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
27	Химические разрыхлители, их виды	2	2		Обсуждение, опрос
28	Роль хлебопекарных дрожжей. Их хранение, использование, активизация	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсужде

					ние
29	Использование фруктов для различных начинок. Джемы, конфитюр, варенье.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
30	Начинки из орехов, какао и шоколада	2	2		Наблюдение, рефлексия, обсуждение

31	Виды теста. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
32	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
33	Технология приготовления слоеного дрожжевого теста.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
34	Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
35	Технология приготовления сдобного бездрожжевого теста	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
36	Технология приготовления и рецепты ржаного хлеба подового	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
37	Технология приготовления и рецепты ржаного хлеба формового	2		2	Наблюдение, дегустац

38	Технология приготовления и рецепты ржаного хлеба подового	2		2	Наблюдение, дегустац

39	Технология приготовления и рецепты пшеничного хлеба	2		2	Наблюдение, дегустац
40	Технология приготовления и рецепты ржано-пшеничного хлеба	2		2	Наблюдение, дегустац
41	Технология приготовления и рецепты плетеных изделий из пшеничной муки.	2		2	Беседа, обсуждение
42	Технология приготовления, рецепты и формы булочек	2		2	дегустац
43	Технология приготовления и рецепты мелкоштучных изделий. Крендели.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
44	Технология приготовления и рецепты мелкоштучных изделий. Сайки, калачи.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
45	Сухарные изделия. Технология приготовления сухарей панировочных и сдобных, гренок.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
46	Технология приготовления и рецепты ватрушек	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
47	Технология приготовления и рецепты пончиков	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
48	Технология приготовления и рецепты пирожков с овощной начинкой	2		2	Наблюдение, рефлексия,

					обсужде ние
49	Технология приготовления и рецепты пирожков с мясной начинкой	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние
50	Технология приготовления и рецепты пирожков со сладкой начинкой	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние
51	Технология приготовления и рецепты пирожков с рыбной начинкой	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние
52	Технология приготовления и рецепты куличей пасхальных	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние
53	Авторский кулич	2		2	Дегустац ИЯ, наблюде ние
54	Украшения для пирогов	2		2	обсужде ние
55	Украшения для пирогов	2		2	
56	Технология приготовления и рецепты пирогов с яблоками	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние
57	Технология приготовления и рецепты пирогов с творогом	2		2	Наблюде ние, рефлекси я, обсужде ние

58	Технология приготовления и рецепты пирогов с овощной начинкой	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
59	Технология приготовления и	2		2	Наблюдение,

	рецепты пирогов с мясной начинкой				ние, рефлексия, обсуждение
60	Разновидности и технология плетения из теста.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
61	Польза и вред выпечки	2	2		Обсуждение, опос
62	Место хлеба в рационе питания	2	2		Обсуждение, опрос
63	Пищевая и энергетическая ценность хлеба.	2	2		Обсуждение, опос
64	Значимость профессии пекарь.	2	2		Обсуждение, опос
65	Постная выпечка.	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
66	«Фитнес» хлеб	2		2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение

67	Хлебопекарня. Малый бизнес. Оборудование	2	2		Наблюдение, рефлексия, обсуждение
68	Хлебопекарня. Малый бизнес. Бизнес план и партнеры.	2	2		Наблюдение, рефлексия, обсуждение
69	Хлебопекарня. Малый бизнес. Санитарные нормы и сроки хранения.	2	2		Наблюдение, рефлексия, обсуждение
					я, обсуждение
70	Хлебопекарня. Малый бизнес. Подбор персонала.	2	2		Наблюдение, рефлексия, обсуждение
71	План- проект семейной пекарни	2	2		проект
72	Подведение итогов за год. Диагностика, награждение грамотами.	2		2	обсуждение

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Учебная Деятельность:**

Педагогическое обоснование содержания программы: Данная программа позволяет студентам более углублённо изучить материал в теории и на практике.(изучив историю возникновения блюд, их пищевую ценность и назначение)дает возможность студентам не только приготовить блюдо, но и включив воображении изменить его при приготовлении и подаче по своему усмотрению.

**Методы обучения:** Теоретические и практические занятия.

**Формы учебной работы:** Одновозрастные учебные группы.

Воспитывающая Деятельность

Содержательные направления воспитательной работы: Удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности,

**Методы воспитания:** Метод упражнений (приучения).

**Формы воспитательной работы:** групповая развивающая Деятельность

Содержательные направления развивающей деятельности: сформировать у обучающихся в качестве результатов освоения ООП: представление о кулинарии как о целостной науке, показать единство ее понятий, законов и теорий.

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

Список использованной литературы:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч.пособие для СПОТ.- М.; Бутейкис НГ. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2011г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для КТО: уч. пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, ОМ. Голованов. М.: «Академия», 2010г.
4. Хлеб. Технологии и рецептура. Д. Хамельман. СПб.: Профессия, 2012г 5. Производство сдобных хлебобулочных изделий. А.Н. Андреев, СПб.: ГИОРД, 2003
5. Интернет ресурсы .