

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МО  
«Колледж «Подмосковье»

\_\_\_\_\_ А.В. Юдина

«28» августа 2023 г.

Рабочая программа кружка  
социально-экономической направленности:  
**«Кондитерское искусство»**  
(базовый уровень)

Возраст обучающихся 15-18 лет

Срок реализации: сентябрь 2023- май 2024

г.о.Солнечногорск

## Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Кондитерское 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. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008).

3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций 2.4.1.3049 -13 (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26).

4. 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 № 09-3242).

С детства общество наталкивает нас на мысли о том, что необходимо хорошо учиться в школе и затем в университете для того, чтобы получить высокооплачиваемую и статусную работу где-нибудь в уютном офисе. Тем не менее, реальная картинка порой не настолько логична. Уже сейчас около 80 процентов вакансий на бирже относятся к рабочим специальностям. Эксперты утверждают, что в ближайшем будущем интерес работодателей к обладателям профессионально-технического образования будет возрастать.

С другой стороны, следует понимать, что только профессионалы, обладающие рабочими специальностями, являются востребованными. Символично, что все активно пользуются услугами почты, ездят на общественном транспорте, посещают кафе и носят привлекательную одежду, но многие ничего производить сами не могут. За это отвечают люди с рабочими специальностями.

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

В наши дни все больше внимания уделяется профориентационной работе в образовательных учреждениях. Осуществлять эту работу с подрастающим поколением необходимо начинать с раннего детства. Люди, правильно сделавшие свой выбор и работающие с удовольствием в той или иной сфере экономики, показывающие высокую производительность труда — важный стратегический ресурс для государства и общества, гарантирующий стабильность и рост. Подготовка таких специалистов — одна из главных задач всей образовательной системы государства. Передовой педагогический опыт, результаты научных исследований говорят о том, что только комплексный подход к решению трудового самоопределения молодежи будет способствовать успеху профориентационной деятельности.

Профессиональная ориентация в современном обществе это не только совокупность мероприятий, которые позволяют человеку выбрать профессию с учетом его запросов и возможностей. Профориентация должна содействовать рациональному распределению трудовых ресурсов общества в соответствии с интересами, склонностями, возможностями личности и потребностями народного хозяйства страны в кадрах определенных профессий. К тому же, современный мир, с его интенсивным ритмом развития, отдает предпочтение тем работникам, которые владеют не одной, а несколькими специальностями. Карьерный рост у таких людей развивается более быстро, а заработок приносит удовлетворение.

**Программа «Кондитерское искусство» является программой  
с естественнонаучной направленностью.  
Разработана на основании ФГОС  
СПО по профессии «Кондитер»**

Новизной данной программы является комплексное использование элементов ранее известных и современных методик, структуризация практического и диагностического материала именно для старших школьников.

Цель Программы: Формирование осознанного, профессионально ориентированного подхода к выбору рода деятельности. Ознакомление с профессией «Кондитер»

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.

### Метапредметные:

- Развитие познавательных интересов детей, расширение опыта ориентировки в окружающем, развитие любознательности и познавательной мотивации.
- Развитие воображения и творческой активности.
- Расширение перспектив познавательно-исследовательской деятельности путем включения детей в мыслительные, моделирующие, преобразующие действия.

### Образовательные:

- Развитие восприятия, внимания, памяти, наблюдательности, способности анализировать, сравнивать, выделять характерные, существенные признаки предметов и явлений окружающего мира;
- Развитие умения общения и решения конфликтов в трудовом коллективе.

### Отличительная особенность программы.

В программе на первый план выдвигается профессиональная ориентация, развитие общих компетенций. 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 «Кондитерское искусство» разработана с учетом возрастных особенностей детей старшего школьного возраста.

### Объемы и сроки освоения программы.

Программа «Кондитерское искусство» разработана на 1 год обучения.

## Формы обучения.

Основная форма организации образовательной деятельности — занятие. В процессе занятия используются коллективные и индивидуальные формы работы с детьми. 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 «Кондитерское искусство» - 1 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 «Кондитер», 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, викторины, беседы, мастер-классы.

Основное оборудование и материалы:

В учебной лаборатории:

- Стол производственный
- Машина для темперирования шоколада
- Печь
- Раковина с холодной и горячей водой
- Посуда и мелкий инвентарь (миски, венчики, лопатки, кисти)

### 1. Учебный план.

144 часа

Группа : 1

	Тема занятия	Количество часов	Форма контроля
1	Комплектование групп. Оформление методической документации и диагностического инструмента.	2	Наблюдение
2	Комплектование групп. Оформление методической документации и	2	Наблюдение

	диагностического инструментария.		
3	Инструктаж по ТБ и ПДД. Введение в программу. Игры на знакомство, театральные игры и упражнения	2	Рефлексия, наблюдение
4	Кондитерское дело как искусство	2	Опрос
5	Описание профессиональной компетенции	2	Опрос
6	Мировой рынок кондитерских изделий	2	Опрос
7	Роль кондитерских изделий в культуре	2	Опрос
8	Роль кондитерских изделий в религии	2	Наблюдение, опрос, дегустация
9	Кондитерские изделия в пищевом рационе	2	Наблюдение, опрос, дегустация
10	Русская сладкая выпечка	2	Наблюдение, опрос, дегустация
11	Турецкие национальные сладости	2	опрос
12	Французские изысканные десерты	2	Обсуждение, опрос
13	История шоколада	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждени, дегустация

14	Научные основы производства шоколада	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
----	--------------------------------------	---	-----------------------------------

15	Особенности производства шоколада	2	Обсуждение, опрос
16	Шоколад-вред или польза	2	Обсуждение, опрос
17	Ассортимент кондитерских изделий	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
18	Виды кондитерского сырья	2	Наблюдение, Обсуждение, опрос
19	Подготовка сырья к производству	2	Обсуждение, опрос
20	Сахар и его заменители	2	Обсуждение, опрос
21	Яйца и яичные продукты	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
22	Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение, дегустация
23	Желирующие вещества	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение,
24	Тепловая обработка кондитерских изделий	2	Обсуждение, опрос
25	Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение,
26	Процессы при тепловой обработке продуктов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
27	Рецептуры сиропов	2	Обсуждение, опрос
28	Рецептуры желе	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение



29	Рецептуры фруктовых начинок	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
30	Характеристика и рецептуры кексов	2	Наблюдение,

			рефлексия, обсуждение
31	Украшение для пирожных и тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
32	Разновидности украшения из крема	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
33	Разновидности украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
34	Разновидности украшения из помады, глазури и кандира	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
35	Разновидности украшения из сахарных мастик и марципана	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
36	Разновидности украшения из посыпок и шоколада	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
37	Разновидности украшения из карамели	2	Наблюдение, дегустиация
38	Характеристика пирожных и требования к ним	2	Наблюдение, дегустиация
39	Рецептуры бисквитных пирожных	2	Наблюдение, дегустиация
40	Рецептуры песочных пирожных	2	Наблюдение, дегустиация
41	Рецептуры заварных пирожных	2	Беседа, обсуждение
42	Рецептуры воздушных	2	дегустиация

	пирожных		
43	Рецептуры миндальных пирожных	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
44	Рецептуры крошковых и десертных пирожных	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
45	Характеристика тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
46	Рецептуры бисквитных тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждени е

47	Рецептуры песочных тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
48	Рецептуры миндальных тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
49	Рецептуры воздушно-ореховых тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
50	Рецептуры воздушных тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
51	Хранение и транспортирование пирожных и тортов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
52	Изделия пониженной калорийности	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
53	Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности	2	Дегустация, наблюдение
54	Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности	2	обсуждение

55	Рецептуры бисквитных изделий фруктовыми пастами	2	
56	Рецептуры кексов	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
57	Рецептуры изделий с низким содержанием жира	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
58	Разновидность и рецептуры восточных кондитерских изделий	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
59	Качество кондитерской продукции и контроль над ней	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
60	Приёмы проверки сырья и готовых кондитерских изделий	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
61	Исследование готовых кондитерских изделий	2	Обсуждение, опрос
62	Гигиенические требования к срокам годности кондитерских изделий	2	Обсуждение, опрос
63	Пищевая ценность	2	Обсуждение, опрос
64	Польза и вред	2	Обсуждение, опрос
65	Лучшие кондитеры мира	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
66	Кондитерские фабрики России	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
67	Оборудование для кондитерского цеха	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
68	Инвентарь используемый для приготовления кондитерских изделий	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение

69	Составление технологических карт	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
70	Ассортимент сладких напитков	2	Наблюдение, рефлексия, обсуждение
71	Рецептуры сладких напитков, молочных коктейлей	2	проект
72	Итоговое занятие	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) даёт возможность студентам не только приготовить блюдо, но и включив в 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 НПО: 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. Интернет-ресурсы
  - 1 <http://www.gastronom.ru/>
  - 2 <http://hlebopechka.ru/>
  - 3 <http://www.chocolatier.ru/>
  - 4 <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
  - 5 <http://nevkusno.ru/>
  - 6 <http://fcior.edu.ru/>