

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»**

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 31
от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МАОУ ДО ЦПС

Давыдов Д.Г.

Приказ от «30» августа 2021 г.

№ 01-04-361/1



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ВЫПЕЧКА ХЛЕБО-БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 10+**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 10-12 лет

Срок реализации: 1 год (144 часа)

Составитель:

Михайленко Марина Викторовна

педагог дополнительного образования

Красноярск

2021

Введение

Программа «Выпечка хлебобулочных изделий 10+» сопровождается формированием не только знаний, умений, навыков, но и развитием творческого потенциала, умением приобретать знания через собственный опыт. Занятия в ассоциации способствуют решению задач по овладению навыками приготовления и декорирования изделий из муки, воспитанию интереса и творчества, технологическому мышлению и внушению трудолюбия. Основным предназначением программы является формирование у учащихся трудовой и технологической культуры, системы, технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у учащихся гуманистически ориентированного мировоззрения.

Пояснительная записка

Направленность: социально-гуманитарная

Форма обучения: очная

Уровень сложности содержания программы: базовый

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021);
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ (ред.01.07.2021) «О защите детей от информации причиняющей вред их здоровью и развитию»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2020 (Распоряжение Правительства РФ от 24.04.2015 г. № 729-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения российской федерации от 09.11.2018 г. №196»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 (ред. от 02.02.2021) "Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2019 N 56722);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831);
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование»;
- Локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы

Современная школьная программа не имеет отдельного курса, посвященного кухне. Программа призвана создать особую развивающую среду для учащихся, которая способствует не только их приобщению к кулинарному искусству, но и выявлению лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков по приготовлению и оформлению кулинарных изделий, формируются такие личностные качества, как трудолюбие, терпение, аккуратность, умение выполнять работу, умение работать самостоятельно и в команде. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Педагогическая целесообразность - данной программой объясняется.

Какие изменения произойдут в детях, если их включить в предлагаемые виды деятельности, если они усвоят предлагаемое содержание, если их работа будет организована в предлагаемых формах.

Образовательные программы должны быть разработаны с учетом современных образовательных технологий, которые отражаются в:

– принципах обучения (индивидуальность, доступность, преемственность, результативность);

– формах и методах обучения (активные методы дистанционного обучения, дифференцированное обучение, занятия, конкурсы, соревнования, экскурсии, походы и т.д.);

– методах контроля и управления образовательным процессом (тестирование, анализ результатов конкурсов, соревнований и др.); – средствах обучения (перечень необходимого оборудования, инструментов и материалов в расчете на объединение детей).

Программа «Выпечка хлебобулочных изделий» помогает детям для их свободного и осознанного выбора данной профессии основным направлением будущей профессиональной деятельности и овладении знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной работы, через включение в теоретическую и практическую деятельность профиля.

Возраст обучающихся

Программа адресована детям 10 -12 лет

Объем программы и режим занятий

Программа рассчитана на 144 часа и реализуется в течение одного учебного года. Общая недельная нагрузка составляет 4 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию два раза в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Один академический час равен 45 мин.

Формы организации занятий и методы обучения

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами обучения являются учебно-практические занятия, которые они позволяют организовать теоретическую, практическую и творческую деятельность учащихся. Основная часть учебного времени отводится практической деятельности

- овладение навыками для жизни, учебы, работы. Практические занятия программы "Выпечка хлебобулочных изделий" проходит в специально оборудованной учебной лаборатории.

Методы, используемые на занятиях:

- словесные - беседа, рассказ, объяснение;

- наглядные - показ, демонстрация;

- практические - задание, самостоятельная работа под руководством педагога.

Цель - Становление теоретических знаний и практическое освоение технических умений и навыков учащихся, необходимых для успешной

работы в сфере общественного питания, побуждение школьника к осмысленному выбору будущей профессии.

Задачи -

1. В процессе теоретического обучения ознакомить:

- с назначением, структурой формирования мотивов учения и подготовке к сознательному выбору профессии;
- с перспективами развития в кулинарии.

2. В процессе практического обучения сформировать:

- умение работы с нормативной документацией, продукцией (сырьем), инструментами с технологической последовательностью приготовления изделий, полуфабрикатов, осознанно применяемые на практике;
- умения и навыки, соответствующие в приготовления разных видов изделий, необходимые для приготовления технологических карт кулинарных блюд и закусок с их презентацией перед аудиторией;
- умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет и справочной литературой);
- умение планировать свои действия, организовывать рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ	2	2	-
2.	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	2	2	-
3.	Ассортимент сырья.	12	12	
4.	Приготовление теста.	12	4	8
5.	Разделка теста.	12	4	8
6.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	12	4	8
7.	Укладка и упаковка готовой продукции	8	2	6
8.	Технология приготовления теста для хлебобулочных	12	4	8

	изделий.			
9.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	12	4	8
10.	Технология приготовления и выпекания хлеба.	14	4	10
11.	Технология приготовления и выпекания хлебобулочных изделий.	14	4	10
12.	Приготовление дрожжевого без опарного теста.	14	4	10
13.	Приготовление дрожжевого опарного теста	14	4	10
14	Приготовление и способы выпечки хлебобулочных изделий.	14	4	10
15.	Изучение устройства и принципы действия тестомесильной машины. Составление схем и организация рабочего места пекаря-технолога.	8	4	6
16.	Всего	144		

Содержание программы

№ п/п	Тема	Краткое содержание
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ.	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов, рабочих мест Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества
2.	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	Спецодежда. Персональная гигиена. Критерии оценок, применяемые на конкурсе. Товарное соседство, правила и сроки

		<p>хранения.</p> <p>Понятие о технологическом процессе и механической обработки.</p> <p>Основной метод исследования микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи.</p>
3.	Ассортимент сырья.	<p>Виды состава сырья, изучение факторов хранения, пищевая и энергетическая ценность.</p>
4.	Приготовление теста.	<p>Приготовление теста. Температура опары и теста. Влияние влажности теста на его свойства и качество хлеба.</p> <p>Расстойка теста. Влияние добавления сахара и жировых продуктов на свойства теста и качество хлеба. Безопарный способ приготовления теста. Опарный способ приготовления теста. Способ приготовления теста из концентрированной молочнокислой закваске. Способ приготовления теста с применением органических кислот.</p> <p>Приготовление теста на густой закваске.</p> <p>Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки. Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой.</p> <p>Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске.</p>
5.	Разделка теста.	<p>Разделка разных видов теста. Деление на куски тестовых заготовок. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Придание кускам теста необходимой формы.</p> <p>Окончательная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста. Укладка сформированных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Основные требования техники безопасности при обслуживании и эксплуатации тесторазделочных машин:</p>
	Термическая	<p>Определение готовности полуфабрикатов</p>

6.	обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	к выпечке. Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий. Контроль и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.
7.	Укладка и упаковка готовой продукции	Проведение отбраковки готовой продукции. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий. Упаковка готовой продукции вручную, на технологическом оборудовании. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования. Требования к упаковке и маркировке изделий.
8.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	Температура опары и теста. Влияние влажности теста на его свойства и качество хлеба. Расстойка теста. Влияние добавления сахара и жировых продуктов на свойства теста и качество хлеба и хлебобулочных изделий. Дозирование сырья в хлебопекарном производстве. Применение рецептуры для замеса теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Созревание и разрыхление теста. Спиртовое и молочное брожение. Способы, ускоряющие созревание теста. Способы, замедляющие созревание полуфабрикатов. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на жидких опарах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Ускоренные способы приготовления теста. Этапы технологии приготовления теста для хлеба, хлебобулочных изделий.
	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	Разделка теста для хлебобулочных изделий. Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение

9.		<p>массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Расстойка тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.</p>
10.	Технология приготовления и выпекания хлеба.	<p>В технологическом процессе приготовления хлеба можно выделить 9 этапов: Закваска; Замес; Отдых; Предварительная расстойка; Обминка; Формовка и разделка; Окончательная расстойка; Насечка; Выпекание; Хранение готовых изделий. Прогревание теста хлеба при выпечке. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Режимы выпечки хлеба. Упек хлеба. Хранение хлеба</p>
11.	Технология приготовления и выпекания хлебобулочных изделий.	<p>Технология производства хлебобулочных изделий состоит из следующих шести этапов: 1) приемка и хранение сырья; 2) подготовка сырья к пуску в производство; 3) приготовление теста; 4) обработка теста; 5) выпечка хлебобулочных изделий; 6) хранения испеченных хлебобулочных изделий и отправка их в торговую сеть.</p>
12.	Приготовление дрожжевого безопарного теста.	<p>Безопасный способ. Ингредиенты для приготовления дрожжевого безопасного теста. Пирожки жареные. Беляши. Пироги. Пончики.</p>
13.	Приготовление дрожжевого опарного теста	<p>Опарный способ приготовления теста. Ингредиенты для приготовления дрожжевого опарного теста.</p>
14.	Приготовление и способы выпечки хлебобулочных изделий.	<p>Хлебобулочные изделия делятся в зависимости от вида и сорта муки, рецептуры, формы, способа выпечки и реализации потребителю. По виду и сорту муки хлебобулочные изделия</p>

		делятся на: - ржаные; - пшеничные; - из смеси ржаной и пшеничной муки. По рецептуре.
15.	Изучение устройства и принципы действия тестомесильной машины. Составление схем и организация рабочего места пекаря-технолога.	Тестомесильные машины: машины периодического и непрерывного действия; лопастные, пропеллерные, турбинные и роторные.
16.	Оттачивание мастерства.	приготовление и отпуск, нормы выхода, требования к их качеству.

Планируемые результаты

К концу обучения по программе обучающиеся должны знать:

- правила безопасности труда и пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- общие требования, предъявленные к рабочему месту работников общественного питания по изготовлению изделий;
- виды, назначения, свойства и характеристики мучных изделий и полуфабрикатов;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- технологию приготовления различных видов теста (сдобное, заварное)
- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов;
- режим тепловой обработки;
- виды технологической документации, используемой при производстве мучных изделий, правила пользования и ее применение;
- устройство, назначение и правила эксплуатации электронагревательных приборов;
- назначение инструментов, инвентаря, посуды, оборудования, используемых при кулинарных работах; правила работы с ними, с соблюдением техники безопасности, охраны труда;
- показатели качества ГОСТовой продукции, правила проверки на качество изделия, виды брака, меры его предупреждения и устранения.

К концу обучения по программе обучающиеся должны уметь:

определить качество продукции кулинарных изделий;

- читать и пользоваться технологической документацией по изготавливаемой кулинарной продукции, выполнять требования ГОСТов и нормы на выполняемые работы;

- уметь придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- пользоваться приборами, инструментами, оборудованием, приспособлениями при выполнении кулинарных работ;
- контролировать качество выполняемых работ, выявлять и устранять брак;
- применять рациональные приемы и методы организации труда, соблюдать трудовую производственную и технологическую дисциплину.

Формы аттестации и оценочные материалы

Итоги подводятся по результатам участия в ежегодном Фестивале профессий (участие в районном конкурсе профессионального мастерства, выставках, в ежегодных городских конкурсах, поступлению в среднее профессиональное учебное заведение по пищевому профилю. Улучшение успеваемости в школе и поведения дома (по отзывам родителей).

Контроль знаний и навыков проводится в форме творческих заданий, конкурсов, зачетов, практических занятий.

Участие обучающихся в конкурсах и фестивалях вырабатывает у них высокие моральные и волевые качества, способствует развитию творческой мысли, прививает любовь к кулинарии. зачетов, практических занятий. Текущая аттестация обучающихся в течение каждого полугодия осуществляется с фиксацией их достижений: отметок по пяти бальной системе.

Система отслеживания результатов освоения программы. Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала. Форма контроля указывается в итоговом занятии по теме в разделе «Содержание программы».

Промежуточная аттестация - это установление уровня освоения отдельной части объема образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе согласно приказа администрации);
- по завершении изучения всего объема дополнительной общеобразовательной программы (форма проведения промежуточной аттестации указывается в итоговом занятии завершающем обучение по программе в разделе «Содержание программы»).

Фиксация результатов осуществляется персонифицировано в диагностике результативности освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающимися.

Промежуточная аттестация оценивается и фиксируется по уровням:

- низкий уровень – усвоение программы в неполном объеме, допускает

существенные ошибки в теоретических и практических заданиях;

- средний уровень – усвоение программы в полном объеме, при наличии несущественных ошибок;

- высокий уровень – программный материал усвоен обучающимся полностью, обучающийся имеет высокие достижения.

Методическое обеспечение

В силу двойственной природы педагогического процесса методы являются одним из механизмов, обеспечивающих взаимодействие педагога и обучающихся. Это взаимодействие основано не на паритете, а на ведущей и руководящей роли педагога, выступающего в качестве руководителя и организатора педагогически целесообразной жизни и деятельности учащихся.

- методы формирования сознания (рассказ, объяснение, беседа, лекция, учебные дискуссии, диспуты, работа с книгой, метод примера);

- методы организации деятельности и формирования опыта социального поведения (упражнение, тренинг, метод учебных ситуаций, требования к обучению, инструктаж, наблюдение, иллюстрации и демонстрации, лабораторные работы, репродуктивные и проблемно-поисковые методы, индуктивные и дедуктивные методы);

- методы стимулирования и мотивации деятельности и поведения (соревнование, познавательная игра, дискуссия, эмоциональное воздействие, поощрение, наказание и др.);

- методы контроля эффективности педагогического процесса (специальная диагностика, устный и письменный опрос, контрольные и лабораторные работы, машинный контроль, самопроверка и др.).

По окончании выполнения предусматривается рефлексия (учащиеся выполняют оценку собственных компетентностей: справился, не справился с ситуацией, как справился и т.д.). На занятиях по всем темам проводится инструктаж по технике безопасности.

Решению воспитательных задач, поставленных в программе, способствуют экскурсии на предприятия общественного питания, в высшие и средние специальные учебные заведения, где обучающиеся знакомятся с профессиями. Большое воспитательное воздействие на ребят оказывает участие в конкурсах различного уровня и направленности. Особое внимание уделяется подросткам из неблагополучных семей. С ними и их родителями ведется индивидуальная работа.

Методика анализа значимых событий четверти и года для оценки установки обучающихся, отношения к сверстникам и к коллективной деятельности, успехов и затруднений каждого по-своему. Позволяет проанализировать установки школьников, отношение к сверстникам и к коллективной деятельности.

Календарный учебный график

Год обучения	Начало занятий	Окончание занятий	Количество учебных недель	Кол-во учебных часов в неделю	Кол-во учебных часов в год	Промежуточная аттестация обучающихся
1 год	сентябрь	май	36	4	144	декабрь, май

Материально-техническое обеспечение реализации программы
Дидактический материал. Плакаты по технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Презентации по приготовлению мучных хлебобулочных изделий, с расчетом сырья.

Список использованной литературы

Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий.- М., 2015.

Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Пищевая промышленность, 2015.

Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.

Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. М.: ЭКСМО, 2009.

Бочарников, А.А. Совершенствование процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба — Москва, 2000.

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ "Академия".

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.

Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.

Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- СПб., 2015

Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий.-М., 2016.

Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.