

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР» СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Принята на заседании
педагогического совета МАОДОПО ЛУЦ
от «19» мая 2023 года
протокол № 4



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

Уровень программы: базовый
Срок реализации программы: 1 год (136 часов)
Возрастная категория: от 13 до 17 лет (8-11 классы)
Состав группы: до 20 человек
Форма обучения: очная
Вид программы: модифицированная
Программа реализуется на основе ПФДО
ID-номер программы в Навигаторе: 4602

Автор-составитель:
Грибовская Ольга Леонидовна,
педагог МАОДОПО ЛУЦ

ст. Ленинградская, 2023

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности
«Основы кондитерского дела»

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование Ленинградский район
Наименование организации	Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	4602
Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Основы кондитерского дела»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Программа реализуется за счет средств ПФДО
ФИО автора (составителя) программы	Грибовская Ольга Леонидовна
Краткое описание программы	Обучающиеся получают знания и умения компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами готовить разнообразные хлебобулочные и кондитерские изделия.
Форма обучения	очная
Уровень содержания	базовый
Продолжительность освоения (объём)	1 год – 136 часов
Возрастная категория	13-17 лет
Цель программы	Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области кондитерского искусства, а также подготовка их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.
Задачи программы	<u>Образовательные:</u> - развитие познавательного интереса обучающегося; - формирование знаний, практических

	<p>умений и навыков в области кондитерского дела.</p> <p><u>Личностные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - всестороннее развитие личности обучающегося; - повышение культурного уровня общения и поведения в социуме; - приобретение навыков здорового образа жизни и питания. <p><u>Метапредметные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кондитерского искусства; - формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кондитерскими изделиями; - развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p><u>Предметные результаты:</u></p> <p><i>Обучающийся должен <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производственной санитарии, правила личной гигиены кондитера; - принцип действия и правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования; - наименование посуды, инвентаря и инструментов, используемых при тепловой обработке кондитерских изделий, их назначение, правила эксплуатации и ухода за ними; - виды кондитерского сырья и подготовку его к производству; - тепловую обработку кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий; - товароведческую характеристику сырья,

виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления различных мучных кондитерских изделий;

- культуру и этику общения с коллегами по работе;

- типы и организацию производства предприятий общественного питания;

- способы окрашивания кремов;

- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;

- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;

- правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

- меры пожарной и электрической безопасности;

- способы и приемы художественной отделки простых видов мучных кондитерских изделий;

- органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации.

Обучающийся должен уметь:

- владеть навыками технологии приготовления различных начинок;

- приготовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;

- приготовить дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него;

- приготовить украшения для тортов и пирожных;

- уметь определять качество пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов;

- различать ассортимент в цехах, обслуживать оборудование с соблюдением инструктажа по технике безопасности;

- уметь правильно пользоваться кондитерским инвентарем, маркировать и упаковывать готовую продукцию;

- подготавливать к работе тепловое

орудование;

- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их, определять качество готовых изделий;
- выполнить отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- приготовить сиропы и кремы;
- выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
- приготовить полуфабрикат для отдельных видов кондитерских изделий;
- наполнять тестом отсадочные мешочки;
- вести контроль и учет за хранением и использованием продуктов питания;
- пользоваться сборником рецептов, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
- предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят

	навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	да
Возможность реализации в сетевой форме	да
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	да
Материально-техническая база	<p>Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.</p> <p>В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе», «Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Украшения для пирожных и тортов», «Приготовление пирожных», «Изделия пониженной калорийности», «Рецептура восточных кондитерских изделий», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».</p> <p>В кабинете имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.</p> <p>Лаборатория кондитерского дела занимает площадь 47,7 м.кв. В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и</p>

бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель.

Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства. Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

Нормативно-правовая база

Программа разработана в соответствии с нормативными документами, в которых закреплены содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования:

- 1) Федеральный закон от 29 декабря 2012г.№273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с Изменениями и дополнениями).
- 2) Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022г. №629 «Об утверждении Порядка Организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- 3) Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 №678-р).
- 4) Федеральный проект «Успех каждого ребёнка» от 07 декабря 2018г.
- 5) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 6) Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы), письмо Минобрнауки от18.12.2015 №09-3242.
- 7) Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и социализации дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий, письмо Минпросвещения России от 7 мая 2020г. №ВБ-976/04.
- 8) Устав МАОДОПО ЛУЦ.

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Программа разработана в соответствии с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» Регионального модельного центра дополнительного образования детей Краснодарского края (автор-составитель И.А. Рыбалева, Краснодар, 2020г.).

Актуальность программы обусловлена новыми социально-экономическими условиями и требованиями к результатам образования. В последнее время знание технологии приготовления мучных кондитерских изделий востребовано как со стороны молодежи, так и со стороны взрослого населения. Прежде всего, это связано с потребностями общества получать более качественный продукт: красивый съедобный декор, современные десерты с пониженным содержанием сахара и т.д. Содержание программы помогает обучающимся в осознанном выборе профессии, связанной с общественным питанием.

Новизна программы объективна и состоит в том, что в учебном процессе обучающиеся получают знания об умении компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами, приготовить разнообразные хлебобулочные и кондитерские изделия. В программе особое место занимает раздел «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», в котором рассматриваются различные виды приготовления теста, фаршей, кремов и полуфабрикатов.

Педагогическая целесообразность программы состоит в формировании у обучающихся навыков индивидуальной и коллективной работы. Лабораторно-практическая деятельность обучающихся на занятиях по программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определять простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления кондитерских изделий, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

В основе программы заложены три образовательные линии: дидактическая, развивающая и воспитательная.

- дидактическая – обучение специальным приемам и методам работы.

В программе, кроме дидактической линии обучения основам кулинарного дела, заложена линия формирования эстетической культуры обучающихся средствами восприятия красивого, развития личностных данных обучающихся, поэтому формируются еще две образовательные линии – развивающая и воспитательная.

- развивающая - развитие универсальных учебных действий (личностных, познавательных, регулятивных, коммуникативных).

- воспитательная – воспитание личностных качеств и способностей у обучающихся, направленных на саморазвитие, отражающие их индивидуально-личностную позицию к учению и познанию, социальные компетентности, общую и эстетическую культуру обучающихся.

Программа формирует навыки проектной деятельности, поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

Отличительной особенностью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является то, что каждый урок направлен на овладение основами кондитерского дела, на приобщение детей к активной познавательной и творческой работе на основе личного интереса.

Программа составлена таким образом, что организация деятельности обучающихся предполагает использование активных и нетрадиционных методов обучения, индивидуальной и коллективной деятельности по созданию кондитерских изделий, их оценке (само- и взаимооценке), осознание своего места в образовательном процессе (рейтинг успешности).

Процесс обучения строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний и умений в кондитерском искусстве у обучающихся развивается творческое начало.

Адресатом дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы являются дети в возрасте от 13 до 17 лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию, преобразовывать в виде материальных объектов и оценивать в соответствии с предложенными критериями.

Уровень освоения программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы кондитерского дела» реализуется на **базовом** уровне, направленном на освоение кулинарного искусства. В процессе обучения накапливаются базовые знания, умения и навыки, что способствует не только успешности обучения, но и создаёт возможности освоения творческо-продуктивной, проектной и учебно-исследовательской деятельности.

Объем программы: 136 часов.

Сроки реализации: программа рассчитана на 1 год обучения.

Форма обучения – очная.

Режим занятий с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность урока 40 минут, в год – 136 часов.

Особенности организации образовательного процесса: состав группы – постоянный; виды уроков носят групповой характер и определяются содержанием программы и предусматривают лекции, практические занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, деловые и ролевые игры, тренинги, выездные тематические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Из числа желающих формируются разновозрастные группы постоянного состава. Запись на программу осуществляется по заявлению родителей

(законных представителей) и через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края».

Механизм реализации программы

Программа реализуется на основе персонифицированного финансирования. В соответствии с механизмом зачисления денежного номинала на сертификат программа делится на 2 модуля: модуль 1 – 64 часа; модуль 2 – 72 часа.

1.2. Цель и задачи программы

Основной *целью обучения* является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области кондитерского искусства, а также подготовка их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.

В процессе изучения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кондитерского дела» реализуются следующие *задачи*:

Образовательные:

- развитие познавательного интереса обучающегося;
- формирование знаний, практических умений и навыков в области кондитерского дела.

Личностные:

- всестороннее развитие личности обучающегося;
- повышение культурного уровня общения и поведения в социуме;
- приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кондитерского искусства;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кондитерскими изделиями;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

1.3. Содержание программы

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Теоретическое обучение	92	50	42	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы рыночной экономики	8	6	2	зачет

1.2.	Общетехнический курс	33	21	12	
	Охрана труда и производственная санитария	10	8	2	зачет
	Товароведение пищевых продуктов	16	8	8	оценка
	Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании	7	5	2	зачет
1.3.	Специальный курс	51	23	28	
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	41	17	24	оценка
	Техническое оснащение и организация производства	10	6	4	зачет
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет
3.	Практическое обучение	18	-	18	оценка
4.	Коллективно-воспитательная деятельность	2	-	2	
5.	Консультации	3	3	-	
6.	Итоговый экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	68	68	

Раздел 1. Теоретическое обучение.

1.1. Экономический курс.

Содержание учебной дисциплины «Основы рыночной экономики»

Раздел 1. Фундаментальные экономические понятия – 4 часа.

Теория – 4 часа.

Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

Раздел 2. Производство: ресурсы, факторы, тенденции – 2 часа.

Теория – 1 час.

Факторы производства и их доход.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Производительность и эффективность».

Раздел 3. Экономические основы рынка – 2 часа.

Теория – 1 час.

Структура рыночной экономики.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

1.2. Общетехнический курс.

Содержание учебной дисциплины «Охрана труда и производственная санитария»

Раздел 1. Организация охраны труда на производстве – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Законодательство об охране труда в РФ. Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.

Раздел 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.3.) «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».

Раздел 4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению, кулинарной обработке и реализации продуктов питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.

Раздел 5. Личная гигиена – 2 часа.

Теория – 1 час.

Правила личной гигиены кондитера. Профилактические медицинские осмотры и обследования.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Содержание учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

Раздел 1. Зерномучные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика зерновых культур. Мука и крахмал.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала».

Раздел 2. Сахар-песок и его заменители – 2 часа.

Теория – 1 час.

Сахар-песок и его заменители.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Сахар и его заменители».

Раздел 3. Яйца и яичные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика яиц и яичных продуктов.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Показатели качества яиц и яичных продуктов».

Раздел 4. Молоко и молочные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Цельное натуральное молоко, сливки и молочные товары.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Кисломолочные продукты и сыры».

Раздел 5. Пищевые жиры – 2 часа.

Теория – 1 час.

Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».

Раздел 6. Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды – 2 часа.

Теория – 1 час.

Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам».

Раздел 7. Пищевые добавки – 2 часа.

Теория – 1 час.

Пищевые добавки.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Пищевые добавки».

Раздел 8. Вкусовые товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Ассортимент вкусовых товаров.

Практика – 1 час.

Контрольная работа (К.Р.) по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

**Содержание учебной дисциплины
«Основы психологии и профессиональной этики
в общественном питании»**

Раздел 1. Психология работников общественного питания – 2 часа.

Теория – 1 час.

Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Психология личности».

Раздел 2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.

Раздел 3. Профессиональная этика работников общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие этики. Этикет и сферы его деятельности.

Раздел 4. Деловое общение – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Понятие делового общения. Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Этикет в деловом общении».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

1.3. Специальный курс.

**Содержание учебной дисциплины
«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»**

Раздел 1. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их расчеты. Фарши, сиропы, помада, желе, кремы и смеси.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Технологический процесс приготовления сиропов и кремов».

Раздел 2. Дрожжевое тесто и изделия из него – 3 часа.

Теория – 1 час.

Способы и процессы приготовления дрожжевого теста.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологических карт на разные виды дрожжевого теста». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».

Раздел 3. Бездрожжевое тесто и изделия из него - 13 часов.

Теория – 5 часов.

Приготовление и рецептура изделий из вафельного, сдобного пресного теста. Приготовление и рецептура изделий из пряничного и песочного теста. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Приготовление и рецептура изделий из воздушно-орехового и миндального теста.

Практика – 8 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Рецептура изделий из вафельного теста». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление изделий из сдобного пресного него».

Раздел 4. Украшения для пирожных и тортов – 6 часов.

Теория – 3 часа.

Украшения из крема. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из помады, глазури, кандира.

Практика – 3 часа.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление и украшение из крема». Л.Р. «Приготовление и украшение из сахарных мастик и марципана». Л.Р. «Приготовление и украшение из помады, глазури, кандира».

Раздел 5. Приготовление пирожных - 3 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика пирожных и требования к ним.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление пирожных из бисквитного теста». П.З. «Приготовление и рецептура воздушных, крошковых и десертных пирожных».

Раздел 6. Приготовление тортов – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Характеристика тортов. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологической карты торта «Сказка». П.З. «Хранение и транспортирование пирожных и тортов».

Раздел 7. Изделия пониженной калорийности - 3 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.

Практика – 2 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Составление технологической карты для изделий пониженной калорийности». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление изделий пониженной калорийности».

Раздел 8. Рецептура восточных кондитерских изделий – 4 часа.

Теория – 1 час.

Рецептура восточных кондитерских изделий.

Практика – 3 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Рецептура восточных кондитерских изделий». Лабораторная работа (Л.Р.) «Приготовление блюда «Пахвала слоеная».

Раздел 9. Качество кондитерской продукции и контроль над ней – 2 часа.

Теория – 1 час.

Методы и задачи лабораторного контроля. Отбор средних проб.

Практика – 1 час.

Контрольная работа по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Консультации к итоговому экзамену - 3 часа.

Консультация по теме «Украшения для пирожных и тортов».

Консультация по теме «Приготовление тортов».

Консультация по теме: «Изделия пониженной калорийности».

Итоговый экзамен – 4 часа.

Содержание учебной дисциплины

«Техническое оснащение и организация производства»

Раздел 1. Особенности организации кондитерских цехов на предприятиях разных типов - 2 часа.

Теория – 1 час.

Особенности организации кондитерских цехов.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Классификация предприятий общественного питания».

Раздел 2. Товарные запасы – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Организация завоза. Хранение сырья.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Приёмка сырья».

Раздел 3. Планировка помещений и размещение оборудования кондитерского цеха – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Планировка помещений кондитерского цеха. Оборудование кондитерского цеха.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Машины для подготовки кондитерского сырья».

Раздел 4. Характеристика рабочих мест - 2 часа.

Теория – 1 час.

Организация рабочих мест.

Практика – 1 час.

Контрольная работа по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».

Форма контроля: Обобщение по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства» в форме зачета.

Раздел 2. Основы проектной деятельности.

Содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Раздел 1. Введение – 1 час.

Теория – 1 час.

Проект. Виды и типы проектов.

Раздел 2. Выбор темы. Определение объекта, предмета, гипотезы – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования. Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.

Раздел 3. Методы учебного исследования – 2 часа.

Теория – 1 час.

Наблюдение. Эксперимент. Опрос.

Практика – 1 час.

П.З. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.

Раздел 4. Источники информации – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Практика – 1 час.

П.З. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.

Раздел 5. Структура проектной работы – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Структура проекта. Правила оформления текста. Правила оформления электронной презентации.

Практика – 2 часа.

П.З. Оформление текста по заданным параметрам. П.З. Составление презентации к проектной работе.

Раздел 6. Подготовка к выступлению – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Подготовка защитной речи. Культура выступления.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Раздел 3. Практическое обучение.

Содержание практического обучения

Раздел 1. Практическое обучение в учебной лаборатории – 1 час.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Охрана труда, инструктаж по безопасности».

Раздел 2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов – 3 часа.

Практика – 3 часа.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление сиропов». П.З. «Отделочные полуфабрикаты из желе». П.З. «Приготовление желе».

Раздел 3. Приготовление пирожных – 8 часов.

Практика – 8 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление пирожных бисквитных нарезных». П.З. «Приготовление крошковых пирожных». П.З. «Приготовление пирожных из заварного теста».

Раздел 4. Приготовление тортов – 6 часов.

Практика – 6 часов.

Практическое занятие (П.З.) «Приготовление торта «Сказка». П.З. «Приготовление торта «Киевский».

Форма контроля: Дифференцированный зачет по практическому обучению.

Раздел 4. Коллективно-воспитательная деятельность.

Содержание

коллективно-воспитательной деятельности

Практика - 2 часа.

Презентация программы в рамках Недели профессий. Конкурс «Лучший по профессии».

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающийся должен знать:

- основы производственной санитарии, правила личной гигиены кондитера;
- принцип действия и правила техники безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования;
- наименование посуды, инвентаря и инструментов, используемых при тепловой обработке кондитерских изделий, их назначение, правила эксплуатации и ухода за ними;
- виды кондитерского сырья и подготовку его к производству;
- тепловую обработку кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий;
- товароведческую характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления различных мучных кондитерских изделий;
- культуру и этику общения с коллегами по работе;
- типы и организацию производства предприятий общественного питания;
- способы окрашивания кремов;
- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- меры пожарной и электрической безопасности;

- способы и приемы художественной отделки простых видов мучных кондитерских изделий;
- органолептические методы оценки качества мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации.

Обучающийся должен уметь:

- владеть навыками технологии приготовления различных начинок;
- приготовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;
- приготовить дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него;
- приготовить украшения для тортов и пирожных;
- уметь определять качество пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов;
- различать ассортимент в цехах, обслуживать оборудование с соблюдением инструктажа по технике безопасности;
- уметь правильно пользоваться кондитерским инвентарем, маркировать и упаковывать готовую продукцию;
- подготавливать к работе тепловое оборудование;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их, определять качество готовых изделий;
- выполнить отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- приготовить сиропы и кремы;
- выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
- приготовить полуфабрикат для отдельных видов кондитерских изделий;
- наполнять тестом отсадочные мешочки;
- вести контроль и учет за хранением и использованием продуктов питания;
- пользоваться сборником рецептов, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
- предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.

Обучающийся сможет решать следующие жизненно-практические задачи:

- делиться своими знаниями и опытом с другими обучающимися, прислушиваться к их мнению;
- понимать значимость и возможности коллектива и свою ответственность перед ним;
- понимать необходимость добросовестного отношения к общественно-полезному труду и учебе;

- оформлять своё жизненное пространство на основе полученных умений по основам кондитерского дела;
- участвовать в конкурсных проектах;
- налаживать контакт и деловые коммуникации со сверстниками, профессионалами в данной области;
- создавать аудио – и видеопрезентации своих компетенций.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающих формы аттестации».

2.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график является составной частью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, содержит в себе комплекс основных характеристик образования, представленных в Приложении № 2. Календарный учебный график составляется отдельно для каждой учебной группы.

Даты начала и окончания учебных периодов – учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 25 мая.

Количество учебных недель – программа предусматривает обучение в течение 34 недель.

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.

В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе», «Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных изделий», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Украшения для пирожных и тортов», «Приготовление пирожных», «Изделия пониженной калорийности», «Рецептура восточных кондитерских изделий», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».

В кабинете «Поварское дело» имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.

Лаборатория кондитерского дела занимает площадь 47,7 м.кв.

В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель.

Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства.

Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

При проведении занятий с обучающимися применяются как коллективные формы работы, так и индивидуальные, с учётом здоровьесберегающих компонентов: организационных моментов, динамических пауз, проветривания помещений, коротких перерывов.

2.3. Формы аттестации

Аттестация является средством контроля за усвоением обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы и проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебным планом.

Целями текущей и промежуточной аттестации являются:

- установление фактического уровня теоретических знаний по предметам, практических умений и навыков;
- контроль выполнения учебных программ и календарно-тематического планирования по изучаемой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя поурочное оценивание результатов учебы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку "5" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку "4" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку "3" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои

суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку "2" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Текущей аттестации подлежат все обучающиеся. Форму текущей аттестации определяет педагог с учётом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых им образовательных технологий. Оценки по завершению изучения дисциплин выставляются на основе результатов письменных работ и устных ответов, с учетом фактических знаний, умений и навыков обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой собеседование, тестирование, контрольные и практические работы, которые проводятся по предметам, изучаемым в течение всего учебного года. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план в объёме не менее 75%, у которых не менее 3-х оценок по учебной дисциплине и отработаны пропуски занятий. По дисциплинам, количество которых некратно количеству недель в полугодии, итоговая оценка выставляется по завершению изучения дисциплины, а по дисциплинам, которые изучаются в течение всего учебного года итоговая оценка выставляется по окончании учебного года. По данным дисциплинам промежуточная аттестация проводится в конце декабря каждого учебного года. Дисциплины, изучение которых завершается до начала промежуточной аттестации, оцениваются согласно форме контроля, указанной в учебном плане по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Промежуточная аттестация обучающихся МАОДОПО ЛУЦ может проводиться как письменно, так и устно.

Формами проведения *письменной промежуточной аттестации* являются:

- контрольная работа,
- письменный зачет (в том числе в форме тестирования).

Формами проведения *устной промежуточной аттестации* являются:

- зачет,
- практическая работа,
- защита проектов,
- лабораторная работа,
- самостоятельная работа.

В соответствии с Уставом и учебным планом по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе формами оценивания уровня усвоения учебной дисциплины в учебном плане являются оценка и зачет.

Итоговая аттестация выпускников представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися дополнительной

общеобразовательной общеразвивающей программы. Итоговая аттестация выпускников проводится в виде итогового экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий. Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, журнал учебной группы, свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

2.4. Оценочные материалы

Перечень диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающимися планируемых результатов: контрольные работы по дисциплинам и темам: «Товароведение пищевых продуктов», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Техническое оснащение и организация производства», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», лабораторные работы по темам: «Производительность и эффективность», «Технологический процесс приготовления сиропов и кремов», «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него», «Приготовление изделий из сдобного пресного теста», «Приготовление изделий из пряничного теста», «Оформление имбирных пряников», «Приготовление изделий из бисквитного теста», «Приготовление рулета «Лакомка», «Приготовление изделий из заварного теста», «Приготовление и украшение из сахарных мастик и марципана», «Приготовление и украшение из помады, глазури, кандира», «Приготовление и украшение из крема», «Приготовление изделий пониженной калорийности», «Приготовление блюда «Пахвала слоеная», практические занятия по дисциплинам: «Охрана труда и производственная санитария», «Товароведение пищевых продуктов», «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Техническое оснащение и организация производства», «Основы проектной деятельности» и зачеты по дисциплинам: «Основы рыночной экономики», «Охрана труда и производственная санитария», «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании», «Основы проектной деятельности».

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: контрольная работа, открытый урок, выставка, готовое изделие, защита творческих работ, исследовательских и социально-значимых проектов, научно-практическая конференция, презентация программы в рамках Недели профессий, конкурс «Лучший по профессии», аналитическая справка.

2.5. Методические материалы

В ходе реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кондитерского дела» применяются следующие методы обучения:

- словесные (рассказ, беседа, объяснение, работа с учебником, печатным изданием);
- наглядные (демонстрация иллюстраций, фото- и видеоматериалов, технологических приёмов);
- практические (выполнение творческих работ);
- эвристический метод (постановка проблемных вопросов, решение задач);
- исследовательский метод (поиск ответов на поставленный вопрос или задание);
- объяснительно-иллюстративный позволяет предавать обучающимся систему знаний посредством любых видов дидактического материала;
- репродуктивный метод предполагает практическое использование информации, решение различных задач, упражнений и ситуаций, требующих применения на практике полученных знаний;
- метод проблемного изложения материала заключается в создании проблемы и наглядном объяснении обучающимся способов и путей её решения;
- частично-поисковый (эвристический) метод обучения основан на самостоятельной деятельности обучающихся, направленной на переработку информации и с целью выявления проблем, а также поиск путей решения этих проблем;
- исследовательский метод предполагает формулирование проблемы обучающимся совместно с педагогом, который производит управление самостоятельной исследовательской деятельностью обучающихся.

Применяемые образовательные технологии при реализации программы:

- индивидуализация обучения, обеспечивающая доступность программы для детей с особыми образовательными потребностями;
- технология группового обучения является основной для реализации программы и обеспечивает возможность развития необходимых навыков;
- технология коллективного взаимообучения используется для повышения качества усвоения теоретического материала обучающимися;
- технология дифференцированного обучения позволяет найти оптимальный уровень сложности материала для каждого обучающегося;
- технология развивающего обучения обеспечивает возможность работы с детьми в зоне ближайшего развития и формировать уверенность обучающихся в собственных возможностях;
- технология проблемного обучения является основой для развития навыков научно-исследовательской деятельности;
- технология дистанционного обучения обеспечивает возможность проведения занятий и индивидуальных консультаций в онлайн формате;
- технология исследовательской и проектной деятельности является основой для формирования опыта научно-исследовательской деятельности обучающихся;

- технология игровой деятельности обеспечивает формирование и развитие практических умений и навыков через моделирование ситуаций из реальной жизни в соответствии с содержанием программы;

- технология коллективной творческой деятельности позволяет развивать навыки работы в команде через создание совместных продуктов деятельности;

- здоровьесберегающие технологии включают: санитарно–гигиенические (влажная уборка кабинета, проветривание, обеспечение оптимального освещения, соблюдение правил личной гигиены), психолого–педагогические (создание благоприятной психологической обстановки на занятиях, создание ситуации успеха, соответствие содержания программы возрастным особенностям детей, чередование видов деятельности), физкультурно-оздоровительные (использование физкультминуток, динамических пауз, дыхательной гимнастики, гимнастики для глаз) методы и приёмы организации учебно-воспитательного процесса.

Формами организации учебного занятия являются: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, КВН, конкурс, круглый стол, лекция, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, практическое занятие, презентация, экскурсия.

Для реализации программы самостоятельно созданы методические разработки мероприятий.

В ходе обучения программе используются следующие дидактические материалы: карточки с различными задачами.

Основным алгоритмом учебного занятия является следующая структура занятия: организационный момент, основная часть и заключительная часть.

2.6. Список литературы

Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Губарев В.Г. Основы экономики и предпринимательства. Серия «Учебники Феникса» - Ростов-н/Д.: «Феникс», 2003.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 1: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
7. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.С. Никифорова. -3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И.Потапова.-5-е изд., испр. - М.: ИЦ «Академия», 2011.
9. Рыбалёва И.А. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ» – Краснодар: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2020.
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078-01 и СанПин 42-123-4117-86.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
12. Улейкис Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – (Сер. «Учебники XXI века») - Ростовн/Д:изд-во «Феникс», 2000.
13. Усов В.В. Деловой этикет. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.-4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
15. Шемалова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – СПб.: «Академия», 2010.

16. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. - Ростов н /Д: «Феникс», 2003.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.А. Производственное обучение «Кондитер». В 2ч. Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования (В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко).– М.: Издательский центр «Академия», 2011 (электронная версия).

**Программа воспитания
педагога дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы
«Основы кондитерского дела»
Грибовской Ольги Леонидовны
на 2023-2024 учебный год**

1. Пояснительная записка

Воспитательная модель в дополнительном образовании базируется на том, что воспитание рассматривается, прежде всего, как организация педагогических условий и возможностей для осознания ребенком собственного личностного опыта, приобретаемого на основе межличностных отношений и обусловленных ими ситуаций, проявляющегося в форме переживаний, саморазвития.

Важно отметить, что опыт позитивных отношений в детском коллективе можно получить только в атмосфере взаимопонимания, сотрудничества, искренности, комфортной психологической обстановке, позволяющей каждому ребёнку и педагогу реализовать свой потенциал.

Логика выстраивания образовательной модели с детьми строится на гармоничном переплетении образования, общения, деятельности, отношений, которые определяют позитивные изменения в детском коллективе и создают комфортную среду для творческой деятельности.

В образовательной деятельности обучающихся осуществляется не только приобретение знаний и навыков по конкретной программе, но и создаются условия для проявления инициативы, активности, творчества, лидерской позиции. При этом большое внимание уделяется созданию развивающей среды, закреплению мотивации к конкретному виду деятельности, выявлению и активизации внутренних ресурсов обучающихся.

Решение задачи общего развития обучающихся с использованием нестандартных форм и методов обучения и воспитания стимулирует активность обучающихся, ставит их в субъектную позицию, предоставляет им возможность для самовыражения, развивает их творческие способности. Программы формируют готовность к выбору разнообразных видов деятельности и продуктивного взаимодействия.

Обучающиеся получают возможность проявить и развить самостоятельность, творчество, реализовать свои интересы, применить свою находчивость, умение принимать верные решения в условиях быстро меняющихся ситуаций.

Предоставление возможности ребёнку выступить в самых разнообразных ролях, активно осваивать элементы различных жизненных ситуаций закрепляются в их сознании и поведении и откладывают отпечаток на дальнейшую жизнь.

Задача педагога в процессе реализации программы обеспечить педагогическую поддержку процесса развития и обогащения познавательных и социальных возможностей детей, помогать им занять активную позицию в коллективе, придать общественную направленность их увлечениям, сформировать самостоятельность и независимость в будущем, что является важным фактором формирования жизненного и профессионального самоопределения.

2. Цель и задачи воспитательной работы

Цель воспитания – формирование творческой воспитывающей среды в детском коллективе, способствующей формированию гармонично развитой личности, социально адаптированной и ответственной, профессионально-ориентированной личности.

Задачи воспитания:

1. Реализация потенциала детского коллектива в воспитании обучающихся, поддержка активного участия обучающихся в жизни организации, укрепление коллективных ценностей:

- организация интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных воспитательных событий, коллективных творческих дел, способствующих укреплению традиций, формированию и развитию коллектива, самореализации подростков и получению ими социального опыта, формирование поведенческих стереотипов, одобряемых в обществе;

- выработка норм и правил совместной жизнедеятельности;

- поддержка ребенка в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с другими детьми, личный и социальный опыт в конкретных видах и направлениях деятельности, в том числе в рамках программного содержания);

- коррекция поведения ребенка через индивидуальные беседы с ним, его родителями (законными представителями).

2. Реализация воспитательного потенциала программы:

- воспитание любви к родному краю; воспитание культуры поведения;

- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;

- создание условий, обеспечивающих воспитание интереса к будущей профессии;

- обеспечение условий по формированию сознательной дисциплины и норм поведения обучающихся;

- включение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, с целью приобретения социально-значимых знаний, вовлечения в социально-значимые отношения, получения опыта участия в социально-значимых делах;

- формирование и развитие творческих способностей;

- создание условий для саморазвития обучающихся и формирования у них ценностных установок, профессионального самоопределения.

3. Организация работы с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

4. Формирование позитивного уклада жизни организации и положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ.

3. Направления и содержание деятельности

Направления воспитания	Задачи воспитания	Тематические модули
Организация воспитательной деятельности в учебной группе	Организация воспитательной работы с коллективом и индивидуальной работы с обучающимися учебной группы.	«Воспитание в детском коллективе»
Учебные занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам. Индивидуализация образовательного процесса. Профориентация.	Использование в воспитании детей возможностей учебного занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам как источника поддержки и развития интереса к познанию и творчеству; содействие успеху каждого ребенка. Поддержка и развитие мотивации к саморазвитию и самореализации. Содействие приобретению опыта личностного и профессионального самоопределения на основе индивидуальных проб в совместной деятельности и социальных практиках.	«Воспитательный потенциал программы»
Воспитательные мероприятия в детских коллективах и в МАОДОПО ЛУЦ	Активное включение обучающихся в планирование, подготовку, организацию и проведение значимых событий, способствующих сплочению и развитию детского коллектива, появлению новых знаний, нового опыта, нового способа деятельности.	«Ключевые культурно-образовательные события»

Организация воспитательной деятельности каникулярный период	Формирование целостной системы каникулярного отдыха и оздоровления детей, их развитие на основе включения в разнообразную социально-значимую и личностно-ориентированную деятельность.	«Организация деятельности в каникулярный период»
Продуктивное взаимодействие родителями	Вовлечение родителей в образовательное пространство МАОДОПО ЛУЦ, выстраивание партнёрских взаимоотношений в воспитании обучающихся, повышение психолого-педагогической культуры родителей на основе взаимных интересов.	«Взаимодействие с родителями»
Формирование предметно-эстетической среды	Формирование положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ	«Предметно-эстетическая среда»

**4. Календарный план воспитательной работы педагога
Грибовской Ольги Леонидовны
в рамках дополнительной общеобразовательной общеразвивающей
программы «Основы кондитерского дела»
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Содержание деятельности	Уровень мероприятия	Сроки	Ответственный
Модуль «Воспитание в детском коллективе»				
1	Беседа: «Моя будущая профессия»	учебная группа	декабрь	педагог
2	Беседа: «Вредные привычки»	учебная группа	март	педагог
Модуль «Воспитательный потенциал программы»				
1	Презентация программы в рамках Недели профессий	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь	педагог
2	Конкурс «Лучший по профессии»	МАОДОПО ЛУЦ	апрель	педагог
Модуль «Ключевые культурно-образовательные события»				
1	День открытых дверей МАОДОПО ЛУЦ	муниципальный	сентябрь, апрель	педагог
2	День Ленинградского района и станицы Ленинградской	муниципальный	сентябрь	педагог
3	Участие в мероприятиях в рамках месячника оборонно-массовой и военно-	муниципальный	февраль	педагог

	патриотической работы			
4	Участие в конкурсах воспитательной направленности	муниципальный	в течение года	педагог
Модуль «Организация деятельности в каникулярный период»				
1	Участие в программе «Творческие каникулы»	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь, январь, март	педагог
2	Участие в ПЛДП «Мир профессий»	МАОДОПО ЛУЦ	июнь- июль	педагог
Модуль «Взаимодействие с родителями/законными представителями»				
1	Индивидуальные тематические беседы, консультирование	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	педагог
2	Информирование в родительских группах	МАОДОПО ЛУЦ	по необходи мости	педагог
3	Анкетирование родителей/законных представителей «Удовлетворенность услугами МАОДОПО ЛУЦ»	МАОДОПО ЛУЦ	декабрь	педагог, администрация
4	Анкетирование родителей/законных представителей «Востребованность программ дополнительного образования»	МАОДОПО ЛУЦ	май- август	педагог, администрация
Модуль «Предметно-эстетическая среда»				
1	Участие в смотре-конкурсе кабинетов	МАОДОПО ЛУЦ	октябрь	педагог, обучающиеся, администрация

Календарный учебный график

п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
Дисциплина «Основы рыночной экономики»							
1	04.09.2023	Материальное производство как основа жизнедеятельности.	1	14.20.-15.00.	беседа, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
2	11.09.2023	Собственность: сущность и экономическое содержание.	1	14.20.-15.00.	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
3	18.09.2023	Товар и составляющие его части.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тестирование
4	25.09.2023	Деньги, их происхождение и функции.	1	14.20.-15.00.	диспут	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка презентации
5	02.10.2023	Факторы производства и их доход.	1	14.20.-15.00.	тренинг	МАОДОПО ЛУЦ	проект
6	09.10.2023	Л.Р. «Производительность и эффективность».	1	14.20.-15.00.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
7	16.10.2023	Структура рыночной экономики.	1	14.20.-15.00.	семинар	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
8	23.10.2023	Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».	1	14.20.-15.00.	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Охрана труда и производственная санитария»							
9	04.09.2023	Законодательство об охране труда в РФ.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
10	11.09.2023	Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
11	18.09.2023	Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	1	15.05.-15.45.	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
12	25.09.2023	Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест

13	02.10.2023	Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
14	09.10.2023	Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.	1	15.05.-15.45.	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	тест
15	16.10.2023	П.3. «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
16	23.10.2023	Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.	1	15.05.-15.45.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
17	13.11.2023	Правила личной гигиены кондитера. Профилактические медицинские осмотры и обследования.	1	15.05.-15.45.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	проект
18	20.11.2023	Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».	1	15.05.-15.45.	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»							
19	13.11.2023	Характеристика зерновых культур. Мука и крахмал.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
20	20.11.2023	П.3. «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
21	27.11.2023	Сахар – песок и его заменители.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
22	27.11.2023	П.3. «Сахар и его заменители».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
23	04.12.2023	Характеристика яиц и яичных продуктов.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест

24	04.12.2023	П.3. «Показатели качества яиц и яичных продуктов».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
25	11.12.2023	Цельное натуральное молоко, сливки, молочные товары.	1	14.20.-15.00.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	тест
26	11.12.2023	П.3. «Кисломолочные продукты и сыры».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
27	18.12.2023	Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.	1	14.20.-15.00.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
28	18.12.2023	П.3. «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
29	25.12.2023	Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды.	1	14.20.-15.00.	мастер-класс	МАОДОПО ЛУЦ	презентация
30	25.12.2023	П.3. «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
31	15.01.2024	Пищевые добавки.	1	14.20.-15.00.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
32	15.01.2024	П.3. «Пищевые добавки».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
33	22.01.2024	Ассортимент вкусовых товаров.	1	14.20.-15.00.	беседа, практикум	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
34	22.01.2024	Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».	1	15.05.-15.45.	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
Дисциплина «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании»							
35	29.04.2024	Понятие о психике. Психические процессы и состояния.	1	15.55.-16.35.	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
36	29.04.2024	П.3. «Психология личности».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
37	06.05.2024	Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
38	06.05.2024	Понятие этики. Этикет и сферы его действия.	1	16.40.-17.20.	видеоматериал, лекция	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект

39	13.05.2024	Понятие делового общения.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
40	13.05.2024	П.З. «Этикет в деловом общении».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
41	20.05.2024	Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».	1	16.40.-17.20.	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»							
42	04.09.2023	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их расчеты.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
43	04.09.2023	Фарши, сиропы, помада, желе, кремы и смеси.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
44	11.09.2023	Л.Р. «Технологический процесс приготовления сиропов и кремов».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
45	11.09.2023	Способы и процессы приготовления дрожжевого теста.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
46	18.09.2023	П.З. «Составление технологических карт на разные виды дрожжевого теста».	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
47	18.09.2023	Л.Р. «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».	1	16.40.-17.20.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
48	25.09.2023	Приготовление и рецептура изделий из вафельного, сдобного пресного теста.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
49	25.09.2023	П.З. «Рецептура изделий из вафельного теста».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
50	02.10.2023	Л.Р. «Приготовление изделий из сдобного пресного теста».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
51	02.10.2023	Приготовление и рецептура изделий из пряничного и песочного теста.	1	16.40.-17.20.	лекция, видео	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
52	09.10.2023	Л.Р. «Приготовление изделий из пряничного теста».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
53	09.10.2023	Л.Р. «Оформление имбирных	1	16.40.-17.20.	лабораторное	МАОДОПО	лабораторная

		пряников».			занятие	ЛУЦ	работа
54	16.10.2023	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста.	1	15.55.-16.35.	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
55	16.10.2023	Л.Р. «Приготовление изделий из бисквитного теста».	1	16.40.-17.20.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
56	23.10.2023	Л.Р. «Приготовление рулета «Лакомка».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
57	23.10.2023	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
58	13.11.2023	Л.Р. «Приготовление изделий из заварного теста».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
59	13.11.2023	Приготовление и рецептура изделий из воздушно-орехового и миндального теста.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
60	20.11.2023	Контрольная работа по теме: «Бездрожжевое тесто и изделия из него».	1	15.55.-16.35.	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
61	20.11.2023	Украшения из крема.	1	16.40.-17.20.	видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
62	27.11.2023	Л.Р. «Приготовление и украшение из крема».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
63	27.11.2023	Украшения из сахарных мастик и марципана.	1	16.40.-17.20.	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	тестирование
64	04.12.2023	Л.Р. «Приготовление и украшение из сахарных мастик и марципана».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
65	04.12.2023	Украшения из помады, глазури, кандира.	1	16.40.-17.20.	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
66	11.12.2023	Л.Р. «Приготовление и украшение из помады, глазури, кандира».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
67	11.12.2023	Характеристика пирожных и требования к ним.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
68	18.12.2023	П.З. «Приготовление пирожных из бисквитного теста».	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
69	18.12.2023	П.З. «Приготовление и рецептура	1	16.40.-17.20.	практическое	МАОДОПО	практическая

		воздушных, крошковых и десертных пирожных».			занятие	ЛУЦ	работа
70	25.12.2023	Характеристика тортов.	1	15.55.-16.35.	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	тест
71	25.12.2023	П.З. «Составление технологической карты торта «Сказка».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
72	15.01.2024	Хранение и транспортирование пирожных и тортов.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
73	15.01.2024	П.З. «Хранение и транспортирование пирожных и тортов».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
74	22.01.2024	Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.	1	15.55.-16.35.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
75	22.01.2024	П.З. «Составление технологической карты для изделий пониженной калорийности».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
76	29.01.2024	Л.Р. «Приготовление изделий пониженной калорийности».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
77	29.01.2024	Рецептура восточных кондитерских изделий.	1	16.40.-17.20.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
78	05.02.2024	П.З. «Рецептура восточных кондитерских изделий».	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
79	05.02.2024	Л.Р. «Приготовление блюда «Пахлава слоеная».	1	16.40.-17.20.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
80	12.02.2024	Л.Р. «Приготовление блюда «Пахлава слоеная».	1	15.55.-16.35.	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
81	12.02.2024	Методы и задачи лабораторного контроля. Отбор средних проб.	1	16.40.-17.20.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
82	19.02.2024	Контрольная работа по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	1	15.55.-16.35.	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
83	20.05.2024	Консультация по теме «Украшения для пирожных и тортов».	1	14.20.-15.00.	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
84	20.05.2024	Консультация по теме	1	15.05.-15.45.	консультация	МАОДОПО	опрос

		«Приготовление тортов».				ЛУЦ	
85	20.05.2024	Консультация по теме: «Изделия пониженной калорийности».	1	15.55.-16.35.	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
86	27.05.2024	Итоговый экзамен	1	14.20.-15.00.	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
87	27.05.2024	Итоговый экзамен	1	15.05.-15.45.	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
88	27.05.2024	Итоговый экзамен	1	15.55.-16.35.	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
89	27.05.2024	Итоговый экзамен	1	16.40.-17.20.	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства»							
90	29.01.2024	Особенности организации кондитерских цехов.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
91	29.01.2024	П.3. «Классификация предприятий общественного питания».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
92	05.02.2024	Организация завоза.	1	14.20.-15.00.	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
93	05.02.2024	Хранение сырья.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
94	12.02.2024	П.3. «Приёмка сырья».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
95	12.02.2024	Планировка помещений кондитерского цеха.	1	15.05.-15.45.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
96	19.02.2024	Оборудование кондитерского цеха.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
97	19.02.2024	П.3. «Машины для подготовки кондитерского сырья».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
98	26.02.2024	Организация рабочих мест.	1	14.20.-15.00.	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
99	26.02.2024	Контрольная работа по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».	1	15.05.-15.45.	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа

Практическое обучение							
100	04.03.2024	П.3. «Охрана труда и инструктаж по безопасности».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
101	04.03.2024	П.3. «Приготовление сиропов».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
102	11.03.2024	Презентация программы в рамках Недели профессий (КВД).	1	14.20.-15.00.	презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
103	11.03.2024	Конкурс «Лучший по профессии» (КВД).	1	15.05.-15.45.	конкурс	МАОДОПО ЛУЦ	готовое изделие
104	18.03.2024	П.3. «Отделочные полуфабрикаты из желе».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
105	18.03.2024	П.3. «Приготовление желе».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
106	01.04.2024	П.3. «Приготовление пирожных бисквитных нарезных».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
107	01.04.2024	П.3. «Приготовление пирожных бисквитных нарезных».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
108	08.04.2024	П.3. «Приготовление пирожных бисквитных нарезных».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
109	08.04.2024	П.3. «Приготовление пирожных бисквитных нарезных».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
110	15.04.2024	П.3. «Приготовление крошковых пирожных».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
111	15.04.2024	П.3. «Приготовление крошковых пирожных».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
112	22.04.2024	П.3. «Приготовление крошковых пирожных».	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
113	22.04.2024	П.3. «Приготовление крошковых пирожных».	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
114	29.04.2024	П.3. «Приготовление торта «Сказка».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
115	29.04.2024	П.3. «Приготовление торта «Сказка».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
116	06.05.2024	П.3. «Приготовление торта	1	14.20.-15.00.	практическое	МАОДОПО	практическая

		«Сказка».			занятие	ЛУЦ	работа
117	06.05.2024	П.3. «Приготовление торта «Киевский».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
118	13.05.2024	П.3. «Приготовление торта «Киевский».	1	14.20.-15.00.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
119	13.05.2024	П.3. «Приготовление торта «Киевский».	1	15.05.-15.45.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
Дисциплина «Основы проектной деятельности»							
120	19.02.2024	Проект. Виды и типы проектов.	1	16.40.-17.20.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
121	26.02.2024	Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта.	1	15.55.-16.35.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	тест
122	26.02.2024	Объект и предмет исследования.	1	16.40.-17.20.	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	проект
123	04.03.2024	Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы..	1	15.55.-16.35.	дискуссия	МАОДОПО ЛУЦ	проект
124	04.03.2024	П.3. Определение цели и задач, объекта и предмета исследования	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
125	11.03.2024	Наблюдение. Эксперимент. Опрос.	1	15.55.-16.35.	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
126	11.03.2024	П.3. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.	1	16.40.-17.20.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
127	18.03.2024	Виды литературных источников информации.	1	15.55.-16.35.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
128	18.03.2024	Информационные ресурсы.	1	16.40.-17.20.	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка презентации
129	01.04.2024	П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
130	01.04.2024	Структура проекта. Правила оформления текста.	1	16.40.-17.20.	диспут	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
131	08.04.2024	Правила оформления электронной презентации.	1	15.55.-16.35.	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	презентация
132	08.04.2024	П.3. Оформление текста по	1	16.40.-17.20.	практическое	МАОДОПО	практическая

		заданным параметрам.			занятие	ЛУЦ	работа
133	15.04.2024	П.3. Составление презентации к проектной работе.	1	15.55.-16.35.	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
134	15.04.2024	Подготовка защитной речи.	1	16.40.-17.20.	дискуссия	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка доклада
135	22.04.2024	Культура выступления.	1	15.55.-16.35.	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	доклад
136	22.04.2024	Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности»	1	16.40.-17.20.	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет