ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АДАПТИРОВАННАЯ ШКОЛА № 1» Г. БОРОВИЧИ

174403 г. БОРОВИЧИ ул. СУШАНСКАЯд.3 ТЕЛЕФОН +7(81664)49760

 УТВЕРЖДЕНО

 Приказ №187 от "01".09.2023 г.

Директор ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Андреева

Рассмотрено на педагогическом совете

Протокол №1 от 29.08.2023

Адаптированная дополнительная

общеобразовательная

общеразвивающая программа

 социально-педагогической направленности

**«ТОРТодел»**

Уровень освоения программы: базовый

 Возраст обучающихся: 11-16 лет

Срок реализации: 2 года (144 часа)

**Составитель программы:**

Ракова Елена Сергеевна,

 учитель профильного труда «Кулинария»

г. Боровичи

2023 год

**Информационная карта**

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. педагога | Ракова Елена Сергеевна |
| Вид программы | модифицированная |
| Тип программы | общеразвивающая |
| Образовательная область | кулинария |
| Направленность деятельности | социально-педагогическая |
| Способ освоения содержания образования | выполнение практических работ по приготовлению кондитерских изделий, деловые и ролевые игры, соревнования, демонстрация кондитерских изделий, проектная деятельность |
| Уровень освоения содержания образования | базовый |
| Уровень реализации программы | основное общее образование |
| Форма реализации программы | групповое |
| Продолжительность реализации программы | 2 года, 144 часа |

# Дополнительная общеобразовательная программа «ТОРТодел» разработана в соответствии с требованиями:

#

1. Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 05.05.2014) «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года (ст. 12 п. 4, ст. 75);
2. Приказом Минобрнауки РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (в ред. Приказ Минпросвещения РФ от 05.09. 2019г. №470, от 30.09.2020 № 553, от 22 марта 2021гю№1015);
3. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
4. Приказом Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;

 5. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. Об утверждении санитарных правил 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи"

6.Концепцией развития дополнительного образования обучающихся (утв. распоряжением Правительства РФ от 04 сентября 2014г. №1726-р) Письмом Минобрнауки РФ от 18.11.2015 №09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ).

7.Дополнительная общеобразовательная программа «ТОРТодел» реализуется в течение всего календарного года, включая каникулярное время.

**Пояснительная записка**

 **«ТОРТодел»** — это одно из возможных направлений привлечения подростков к занятиям по приготовлению кондитерских изделий способствует развитию творческих способностей и эстетического вкуса, развитию интереса к профессиям, связанных со сферой общественного питания. Сравнительно несложные приемы работы с мастикой, шоколадом, изомальтом данное направление творчества необыкновенно привлекательным. Каждый имеет уникальную возможность выразить свои скрытые таланты, воплощать самые интересные и сложные замыслы.

 Дополнительная общеразвивающая программа «ТОРТодел» имеет социально-педагогическую **направленность и** предназначена для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

 **Актуальность программы** определяется тем, что профессиональное самоопределение было и остается одним из основных вопросов социализации обучающихся. Развитие практики профессионального ориентирования школьников становится в наши дни как никогда актуальным. В изменившихся экономических условиях необходимо помочь познать свои способности и возможности, научить их разбираться в мире профессий, овладеть навыками общения. Дополнительное образование расширяет возможности выбора каждым школьником своего жизненного и профессионального пути. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «ТОРТодел» отвечает потребностям современных детей и их родителей и направлена на развитие личности, способной к активной социальной адаптации и профессиональному самоопределению. Программа ориентирована на получение знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления кондитерских изделий, использования различных технологий оформления кондитерских изделий. Обучение по программе способствует формированию профессионально значимых качеств – трудолюбия, терпения, ответственности и нацеливает на осознанный выбор профессий, связанных со сферой общественного питания: повар, кулинар, кондитер, пекарь. Искусство кондитера в современной жизни вызывает большой интерес. Большим спросом пользуется творческая ручная работа. Данная программа педагогически целесообразна, так как раннее приобщение обучающихся к практической, художественной деятельности способствует развитию у них творческого начала, требующего активности, самостоятельности, проявления фантазии и воображения.

 **Практическая значимость** программы состоит в развитии у обучающихся сенсомоторных навыков (тактильной, зрительной памяти, координации мелкой моторики рук), что является средством коррекции психического развития и так же помогает в процессе обучения; создание соответствующей учебной социально-профессиональной среды для обучающихся.

**Новизна** данной программы заключается в том, что у воспитанников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из адаптированной школы.

**Отличительные особенности данной образовательной программы.**

Занятия по программе построены таким образом, чтобы удовлетворить потребности детей в содержательном досуге, в творческом выражении, подготовить их к самостоятельной жизни вне стен школы. Немаловажными для воспитанников являются вопросы коммуникативной сферы: установление доверительных и безопасных отношений с социумом, построение отношений с лицами противоположного пола. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Отличительная особенность программы заключается в изменении подхода к обучению детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), а именно – внедрению в образовательный процесс исследовательской и изобретательской деятельности, организации коллективных проектных работ, а также формирование и развитие навыков. Реализация программы позволит сформировать современную практико-ориентированную высокотехнологичную образовательную среду, позволяющую эффективно реализовывать проектно-исследовательскую деятельность детей.

**Адресат программы**

Дополнительная общеразвивающая программа предназначена для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в возрасте 11 - 16 лет.

**Объем** **и срок освоения программы**

Срок освоения программы – 2 года. На полное освоение программы требуется 144 часа, включая индивидуальные консультации, практические работы, мастер-классы.

**Формы обучения**

Форма обучения – очная.

**Особенности организации образовательного процесса.**

Набор детей –свободный. Программа объединения предусматривает групповые формы работы с детьми. Состав групп 10-12 человек.

**Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий**

Общее количество часов в год – 72 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на одну группу: 2 часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

##  **Формы обучения.**

## Обучающиеся сформированы в разновозрастную группу, являющуюся основным составом объединения. Занятия в объединениях проводятся всем составом. Форма обучения – очная.

**Педагогическая целесообразность**

Программа «ТОРТодел» составлена таким образом, чтобы обучающиеся могли овладеть всем комплексом знаний по организации исследовательской изобретательской деятельности, выполнении проектной работы, познакомиться с требованиями, предъявляемыми к оформлению и публичному представлению результатов своего труда, а также приобрести практические навыки работы с учащимися.

Реализация данной программы является конечным результатом, а также ступенью для перехода на другой уровень сложности.

Таким образом, образовательная программа рассчитана на создание образовательного маршрута каждого обучающегося. Обучающиеся, имеющие соответствующий необходимым требованиям уровень ЗУН, могут быть зачислены в программу углубленного уровня.

Практическая значимость.

Содержание данной программы построено таким образом, что обучающиеся под руководством педагога смогут не только создавать конструкции, следуя предлагаемым пошаговым инструкциям, но и, проводя исследования и изобретательство, узнавать новое об окружающем их мире.

В результате освоения программы, обучающиеся освоят практические навыки, умения, научатся понимать технологию приготовления различных блюд.

**Цель.**

**Цель дополнительной общеразвивающей программы:** создание условий для развития творческой личности, овладению практическими умениями в области кулинарии, приобретению опыта деятельности, развития способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни.

**Задачи дополнительной общеразвивающей программы:**

 **Образовательные:**

 - Знакомство с технологией приготовления пищи;

 - Формирование специальных знаний, умений, навыков в области кулинарии; удовлетворение образовательных потребностей, обучающихся;

 - Развитие познавательного интереса, включенность в познавательную деятельность;

 **Развивающие:**

- Развитие эстетического восприятия изделий, оформленных вышивкой;

- Развитие личностного самообразования: активности, самостоятельности, общения, творческих способностей;

- Развитие сенсорных и моторных навыков;

- Создание комфортной обстановки, атмосферы доброжелательности, сотрудничества, включения

 -Предоставить возможность развития мелкой моторики, внимательности, аккуратности и изобретательности;

 -Развить креативное мышления и пространственное воображение обучающихся.

**Воспитательные:**

 - формирование художественного вкуса;

 -привитие аккуратности, настойчивости, терпения, опрятности, умения ценить красоту в себе и окружающем мире

 - повысить мотивацию обучающихся к изобретательству и созданию собственных конструкций;

 - формировать у учащихся настойчивость в достижении цели, стремление к получению качественного законченного результата;

 - поддержать умение работы в команде;

 - способствовать развитию навыков

***Коррекционные:***

 -создание условий для самореализации детей;

 -развитие навыков самоорганизации, самоконтроля, самоуправления

 -формирование и закрепление эмоционально-позитивных установок в самооценке учащихся с ограниченными возможностями здоровья;

 -преодоление недостатков психического и физического развития учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Принципы отбора содержания:**

* принцип единства развития, обучения и воспитания;
* принцип систематичности и последовательности;
* принцип доступности;
* принцип наглядности;
* принцип взаимодействия и сотрудничества;
* принцип комплексного подхода.

Основные формы и методы

Основной технологией обучения по программе выбрана технология нового типа в кулинарии. Участие в образовательных событиях позволяет обучающимся пробовать себя в конкурсных режимах и демонстрировать успехи и достижения. При организации образовательных событий сочетаются

индивидуальные и групповые формы деятельности и творчества, разновозрастное сотрудничество, возможность «командного зачета», рефлексивная деятельность, выделяется время для отдыха, неформального общения и релаксации. У обучающихся повышается познавательная активность, раскрывается их потенциал, вырабатывается умение конструктивно взаимодействовать друг с другом.

Каждое занятие содержит теоретическую часть и практическую работу по закреплению этого материала. Благодаря такому подходу у обучающихся вырабатываются такие качества, как терпение, настойчивость, аккуратность.

Каждое занятие условно разбивается на 3 части, которые составляют в комплексе целостное занятие:

1 часть - включает в себя организационные моменты, изложение нового материала, инструктаж, планирование и распределение работы для каждого учащегося на данное занятие;

 2 часть – практическая работа учащихся (индивидуальная или групповая, самостоятельная или совместно с педагогом, под контролем педагога). Здесь происходит закрепление теоретического материала, отрабатываются навыки и приемы; формируются успешные способы профессиональной деятельности;

 3 часть – посвящена анализу проделанной работы и подведению итогов. Это коллективная деятельность, состоящая из аналитической деятельности каждого обучающегося, педагога и всех вместе. Широко используется форма творческих занятий, которая придает смысл обучению, мотивирует обучающихся на достижение цели. Это позволяет в увлекательной и доступной форме пробудить интерес учащихся к выпечке.

Метод дискуссии учит обучающихся отстаивать свое мнение и слушать других.

Например, при изготовлении макета торта, обучающимся необходимо высказаться, аргументированно защитить свою работу. Учебные дискуссии обогащают представления обучающихся по теме, упорядочивают и закрепляют знания.

Деловая игра, как средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности (включая экстремальные), показывает им возможность выбора этой сферы деятельности в качестве будущей профессии.

Ролевая игра позволяет участникам представить себя в предложенной ситуации, ощутить те или иные состояния более реально, почувствовать последствия тех или иных действий и принять решение.

**Планируемые результаты освоения обучающимися программы направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;

- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;

- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;

- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

- активно включаться в общеполезную социальную деятельность;

- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Коммуникативные учебные действия:**

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);

- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

**Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,

- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;

- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

**Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение,

- классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

**Предметные результаты**

**Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;

 - знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);

- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;

- знание правил и последовательности составления технологической карты;

- понимание значения основных терминов-понятий;

- знание некоторых этапов организации текущей работы на производстве;

- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;

 - узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;

 - понимание смысла обработки, использования пищевых отходов;

 - различение способов обработки пищевых продуктов;

 - знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;

- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

**Достаточный уровень:**

 - знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;

- представления об основных свойствах используемых продуктов;

 - отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;

- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;

- знание технологического процесса, санитарного режима, нормы закладки продуктов;

- знание основных терминов-понятий и их определений;

- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;

- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;

- экономное расходование материалов, продуктов;

- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;

- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;

- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;

- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;

- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;

- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

- поиск информации в одном или нескольких источниках.

- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;

- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

**Формы подведения итогов реализации программы**

Для выявления уровня усвоения содержания программы и своевременного внесения коррекции в образовательный процесс, проводится текущий контроль в виде контрольного среза знаний освоения программы в конце освоения модуля. Итоговый контроль проводится в виде промежуточной (по окончанию каждого года обучения) или итоговой аттестации (по окончанию освоения программы).

Обучающиеся участвуют в различных выставках и соревнованиях муниципального, регионального и всероссийского уровня, например, «Абилимпикс»

Научно-методическое обеспечение реализации программы направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией общеразвивающей программы, планируемыми результатами, организацией образовательного процесса и условиями его осуществления.

Социально-психологические условия реализации образовательной программы обеспечивают:

* учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;
* вариативность направлений сопровождения участников образовательного процесса (сохранение и укрепление психологического здоровья обучающихся);
* формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; дифференциация и индивидуализация обучения; мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья;
* формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников.

**Условия реализации программы**

**Материально-техническое обеспечение программы**

Для реализации программы необходимо помещение разделить на 2 зоны: зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение должно быть оборудовано системами водоснабжения, вентиляции. Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

## **Информационное обеспечение дополнительной общеобразовательной программы**

В кабинете имеется большой дидактический материал по кулинарии, необходимая литература для занятий, собрана коллекция образцов специй

В кабинете имеется компьютер, что позволяет использовать в обучении презентации изучаемых тем, видео материалы.

## **Кадровое обеспечение дополнительной общеобразовательной программы:**

Педагог дополнительного образования, занятый в реализации программы, имеет высшее педагогическое образование, прошедший медицинский осмотр, не имеющий ограничения допуска к педагогической деятельности. отслеживания и фиксации образовательных результатов: грамота, готовая работа, диплом, журнал посещаемости, портфолио, перечень готовых работ.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов: выставка, готовое изделие, защита творческих работ.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Учебный план содержит следующие обязательные элементы - перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), тем, практики, иных видов учебной деятельности и формы аттестации обучающихся;

Содержание учебного плана – реферативное описание разделов и тем программы в соответствии с последовательностью, заданной учебным планом, включая описание теоретических и практических частей и форм контроля по каждой теме; должен соответствовать целеполаганию и планируемым результатам освоения программы.

 **Критерии и показатели эффективности реализации программы**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **Показатели** | **Методики** |
| Освоение содержания учащимися | Уровень формирования предметных знаний, умений. | Мониторинг, тестирование, демонстрация практических навыков |
| Способность учащихся применять знания на практике. |
| Освоение опыта самостоятельной технической деятельности | Стремление учащихся использовать приобретенные знания, умения и творческий опыт в практически деятельности и в повседневной жизни. | Наблюдение, индивидуальный практикум |
| Овладение коммуникативными компетенциями  | -умения организовывать продуктивное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;-работать индивидуально и в группе;-формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение. | Наблюдение |
| Сформированность детского коллектива | Характер взаимоотношений с учащимися в объединении | Методика «Шкала взаимоотношений» Разработчики:Е.А. Тимошко  |
| Степень комфортности самочувствия обучающихся на занятии и на общих делах  | Методика «Взгляд»Разработчики:Тимошко Е.А.,Лепнёва О.А  |

**Общий учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Годобучения | Общееколичество часов | Из них | Форма аттестации |
| теория | практика |
| I |  72 | 25 |  47 | итоговая самостоятельнаяработатестирование |
| II |  72 | 27 |  45 | итоговая самостоятельнаяработатестирование |
| Итого |  144 | 52 |  92 |  |

**Формы аттестации:**

* **вводная диагностика** (проводится в начале учебного года) – анкетирование;
* **текущая диагностика** (в ходе учебного занятия для закрепления знаний по данной теме) – практическая работа (фронтальная), индивидуальный практикум; тесты, опрос, наблюдение;
* **итоговая диагностика** – тестирование, выполнение практической работы.

В конце программы педагог обобщает результат всех диагностических процедур и определяет уровень результатов образовательной деятельности каждого учащегося - интегрированный показатель, в котором отражена концепция достижений всех этапов и составляющих учебно-воспитательного процесса. Возможные уровни освоения ребенком образовательных результатов по программе- низкий (Н), средний (С), высокий (В).

* + **“Высокий уровень”** ставится, если ученик выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, проявил организационно-трудовые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная); изделие изготовлено с учетом установленных требований; - полностью соблюдались правила техники безопасности.
	+ **“Средний”** ставится, если работа выполнена не совсем аккуратно, измерения недостаточно точные, на рабочем месте нет должного порядка; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.
	+ **"Низкий"** ставится, если имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

 Задачи первого года обучения

*Образовательные*

 - Ознакомление обучающихся с комплексом базовых технологий, применяемых при выпечке изделий

*Развивающие*

 - Развитие у обучающихся аккуратности Развитие мелкой моторики, внимательности, аккуратности и изобретательности. Развитие креативного мышления

*Воспитательные*

Повышение мотивации обучающихся к изобретательству и созданию собственных изделий

**Учебный план на 1-ый год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов** |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| 1 | Введение в образовательную программу. Ознакомление. | 4 | 3 | 1 |
| 2 | Декор из мастики. | 44 | 12 | 32 |
| 3 | Изготовление муляжа торта.Приготовление бисквитов | 16 | 8 | 8 |
| 4 | Оформление торта мастикой | 8 | 2 | 6 |
| **Итого:** | **72** | **25** | **47** |

**Содержание учебного плана**

 **на 1-ый год обучения**

**Тема. Введение в образовательную программу. Ознакомление (4 часа).**

Введение в образовательную программу кружка. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Инструктаж обучающихся по технике безопасности. Знакомство с планом работы кружка.

**Тема. Декор из мастики (44 часа).**

Ознакомление с технологией работы с мастикой методы изготовления мастики. Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецептура, технология приготовление сахарных мастик. Ознакомление с технологией приготовления мастики. Что такое цвет. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Подготовка инструмента. Подбор цветовой гаммы для изготовления фигурок и цветов. Подготовка элементов. Разбор технологии приготовления.

Проектирование композиций. Сборка изделий. Сушка.

**Тема. Изготовление муляжа торта. Приготовление бисквитов (16 часов).**

Ознакомление с технологиями изготовления торта-муляжа, технология покрытия тортов мастикой, крепление декорирующих элементов с друг другом. Подготовка инструментов для работы. Изготовление основы под муляж. Проектирование композиции- тортика. Изготовление элементов для муляжа торта. Подготовка основы для муляжа торта. Виды бисквитов. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы для оформления бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

Выпечка бисквитов: классический, шифоновый, шоколадный.

 **Тема. Оформление торта мастикой (8 часов).**

Свободное творчество обучающихся используя элементы, изученные за учебный год. Самостоятельная работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции из мастики.

Задачи второго года обучения

*Образовательные.*

 - Ознакомление обучающихся с комплексом базовых технологий, применяемых при вышивке.

*Развивающие.*

 - Развитие мелкой моторики, внимательности, аккуратности. Развитие креативного мышления.

 *Воспитательные.*

 - Привитие аккуратности, настойчивости, терпения, опрятности, умения ценить красоту в себе и окружающем мире.

 **Учебный план на 2-ой год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов** |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| 1 | Введение в образовательную программу. Ознакомление | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Декор из изомальта | 16 | 6 | 10 |
| 3 | Работа с айсингом  | 16 | 6 | 10 |
| 4 | Работа с шоколадом | 16 | 6 | 10 |
| 5 | Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов | 16 | 6 | 10 |
| 6 | Изготовление муляжейобучающимися. | 6 | 2 | 4 |
| **Итого:** | **72** | **27** | **45** |

**Содержание учебного плана на 2-ой год обучения**

 **Тема. Введение в образовательную программу. Ознакомление (2 часа).**

Введение в образовательную программу кружка. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Инструктаж обучающихся по технике безопасности. Знакомство с планом работы кружка.

 **Тема. Декор из изомальта (16 часов).**

Ознакомление с сырьем его свойствами и технологией изготовление декорирующих элементов из изомальта. Что такое изомальт и как с ним работать, как выглядит. Свойства и правила безопасной работы с ним. Современные элементы декорирования из изомальта.

**Тема. Работа с айсингом (16 часов)**.

Ознакомление с сырьем, способом изготовление айсинга. Элементы декорирования. Что такое айсинг и как с ним работать, рецепт. Технология изготовления айсинга по разным технологиям. Изготовление декора из айсинга. Сроки хранения. Особенности работы с айсингом при декорировании тортов. Современные тенденции. Изготовление муляжа с элементами айсинга. Крепление заготовок из айсинга.

 **Тема. Работа с шоколадом (16 часов).**

Ознакомление с сырьем его свойствами и технологией изготовление декорирующих элементов из шоколада. Темперирование шоколада в домашних условиях. Рассказ о шоколаде, который можно использовать для темперирования и декорирования. Подготовить нужный инструмент и оборудование. Разнообразие декора из шоколада.

 **Тема. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (16 часов).**

Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф: крем масляный основной, крем масляный «Шарлот», крем масляный «Глясе», крем белковый, крема из сухих смесей, помада, желе, крошка, посыпка (ореховая, сахарная, шоколадная), украшение из марципана и засахаренных фруктов. Безе или меренга. Отличие меренги от безе. Использование в качестве декора для тортов, капкейков и других кондитерских изделий. Способы приготовления. Украшение торта меренгой. Как и где хранить. Сушка безе в духовке.

 **Тема. Изготовление муляжей обучающимися (6 часов)**

Свободное творчество обучающихся используя элементы, изученные за учебный год. Самостоятельная работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции.

# Оценочные материалы.

Отследить и оценить результаты по данной дополнительной общеобразовательной программе можно, анализируя практические работы обучающихся, их участие в творческих выставках, конкурсах.

Заключительное занятие данной программы предполагает подведение итогов работы обучающихся в форме отчетной выставки, на которую отбираются лучшие работы.

В качестве методов диагностики результатов обучения используются опросы, практические задания по пройденным темам, метод наблюдения.

Контрольные занятия включают в себя

 - определение уровня освоения теоретического материала

 - определение степени сформированности практических умений и навыков в области кулинарии.

Также в течение года применяется метод наблюдения, то есть педагог отслеживает наличие отсутствия или наличие прогресса у группы, у каждого обучающегося в отдельности.

Организационно-педагогические условия

 реализации программы

Педагог дополнительного образования, реализующий данную программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю кружка, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению

«Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

**Материально-техническое обеспечение**

**Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:**

* доска учебная;
* рабочее место для преподавателя;
* столы, стулья для учащихся;
* шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Оборудование учебной лаборатории**:

* Настольные весы
* Холодильное оборудование
* Шкаф пекарский
* Электрическая плита
* Печь СВЧ
* Миксер планетарный
* Мясорубка

**Оснащение рабочих мест лаборатории**:

* Контейнеры
* Адаптер для кондитерского мешка
* Валик пластиковый для штруделя
* Кисть силиконовая в ассортименте
* Кольцо кондитерское раздвижное
* Конусы для выпечки
* Лопатка из нержавейки с изгибом
* Лопатка силиконовая в ассортименте
* Металлическая вырубка с ручкой "Цветок"
* Металлическая форма "Квадрат,30см"
* Мешки кондитерские 100 шт 40 см полиэтилен(одноразовые)
* Набор выемок "Цифры "
* Набор вырубок для работы с мастикой в ассортименте
* Набор разделочных досок для керамических ножей
* Набор роликовых ножей для мастики и марципана
* Насадка "Квадрат с зубцами"
* Нож -пила
* Перчатки силиконовые термостойкие (синие)
* Пинцет для мастики рифленый в ассортименте
* Пластиковая форма для сушки
* Пластиковый поднос для сушки цветов
* Пластмассовый твердый
* Пресс - формы для вырубки теста
* Профессиональный венчик, 25см.
* Резак со сменными роликами для работы с мастикой
* Антипригарный коврик 40\*30
* Сито
* Скалка металлическая большая
* Скалка металлическая малая
* Скребок металлический прямоугольный
* Трубочки ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 6 ШТ.
* Утюжок для мастики
* Форма для отливки шоколадных фигурок в ассортименте
* Форма - для выпечки в ассортименте
* Форма-резак кольцо д-16
* Форма-резак разъемное кольцо d=16
* Валик металлический с шипами
* Валик пластиковый 60мм,120мм
* Выемка в ассортименте
* Делитель для тортов
* Кастрюля нержавейка в ассортименте
* Мерный графин
* Металлическая выемка "Роза"
* Металлическая выемка "Сладкий горошек"
* Металлическая выемка "Фуксия"
* Набор выемок д/теста "Круг"
* Набор вырубок (в ассортименте)
* Набор инструмента для работы с мастикой
* Набор лопаток (в ассортименте)
* Набор металлических вырубок
* Набор форм для отливки шоколадных фигурок

Оценочные и методические материалы

Вся оценочная система делится на три уровня сложности:

1. Обучающийся может ответить на общие вопросы по большинству тем, с помощью педагога может построить и объяснить принцип работы одной из установок (на выбор).
2. Обучающийся отвечает на все вопросы, поднимаемые за период обучения. Может самостоятельно построить и объяснить принцип действия и особенности любой из предложенных ему установок.
3. Обучающийся отвечает на все вопросы, поднимаемые за период обучения. Может самостоятельно построить и объяснить принцип действия и особенности любой из предложенных ему установок. Но, располагает сведениями сверх программы, проявляет интерес к теме. Проявил инициативу при выполнении конкурсной работы или проекта. Вносил предложения, имеющие смысл.

Кроме того, весь курс делится на разделы. Успехи обучающегося оцениваются так же и по разделам:

* Теория;
* Практика;

Методическое обеспечение

 Обеспечение программы предусматривает наличие следующих методических видов продукции:

 - электронные учебники;

 - экранные видео лекции,

 - видеоролики;

 - информационные материалы на сайте, посвященном данной дополнительной общеобразовательной программе;

 - мультимедийные интерактивные домашние работы, выдаваемые обучающимся на каждом занятии.

По результатам работ всей группы будет создаваться мультимедийное интерактивное издание, которое можно будет использовать не только в качестве отчетности о проделанной работе, но и как учебный материал для следующих групп обучающихся.

Методы, в основе которых располагается уровень деятельности учащихся:

 - исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся;

* репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности. объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
* частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

* наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
* практический (выполнение работ по инструкционным чертежам, схемам и др.);

 - словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.).

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности обучающихся на занятиях:

При осуществлении образовательного процесса применяются следующие методы:

* проблемного изложения, исследовательский (для развития самостоятельности мышления, творческого подхода к выполняемой работе, исследовательских умений);
* объяснительно-иллюстративный (для формирования знаний и образа действий);
* репродуктивный (для формирования умений, навыков и способов деятельности);
* словесный - рассказ, объяснение, беседа, лекция (для формирования сознания);
* стимулирования (соревнования, выставки, поощрения).

**Основные источники:**

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Указ Президента Российской Федерации «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» от 07.05.2012 № 599
3. Указ Президента Российской Федерации «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» от 07.05.2012 № 597.

 4. Распоряжение Правительства РФ от 30 декабря 2012 г. №2620-р.

Проект межведомственной программы развития дополнительного образования детей в Российской Федерации до 2020 года.

 5 Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

 6 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.20 14 N 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

**Для педагога**

1. Профессиональный стандарт «Кондитер» - Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940 - МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 7 сентября 2015 г. N 597
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – 9-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2012. – 304 с., [8] с. цв. ил.
3. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2012. – 80 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2012. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2012. – 256 с.
6. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2012. – 640 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
9. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 / Под общ. ред. А.П.Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2010. – 720 с. 23.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПБ: ПРОФИКС, 2012. – 688 с.
10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с.

**Дополнительные источники:**

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2012. – 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2013. – 112 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2012. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2012 . – 112 с.

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. <http://www.metod-kopilka.ru/>

7. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru

8. Kulinaric.ru – кулинарные статьи, все о кулинарии

9. Сайт поваров России - [www.povar.ru](file:///C%3A%5CUsers%5C%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%5CAppData%5CRoaming%5CMicrosoft%5CWord%5Cwww.povar.ru)

**Приложение**

**Календарный учебный график на 1-ый учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Месяц** | **Число** | **Время проведения занятия** | **Форма** **занятий** | **Кол-во часов** | **Тема занятия** | **Место проведения** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. Введение в образовательную программу. Ознакомление - 4 часа** |
| **1** |  |  |  | вводное | 1 | Ознакомление с целями и задачами программы «ТОРТодел». | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | анкетирование |
| **2** |  |  |  | вводное | 1 | Ознакомление с кухней-лабораторией. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **3** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **4** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **Раздел 2. Декор из мастики - 44 часа** |
| **5** |  |  |  | ознакомительное |  1 | Оборудование для приготовления изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **6** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **7** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **8** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Виды мастики. Технология приготовления.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **9** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Подготовка сырья к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | наблюдение |
| **10** |  |  |  | ознакомительное | 1 | Общая характеристика отделочных полуфабрикатов. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| **11** |  |  |  | тематическое | 1 | Секреты работы с мастикой. Дефекты и пороки мастики при работе. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **12** |  |  |  | тематическое | 1 | Ознакомление с инструментами. Техника безопасности при работе. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **13** |  |  |  | тематическое | 1 | Техника лепки и ее многообразие. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **14** |  |  |  | практическое | 1 | Методы соединения детали.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **15** |  |  |  | практическое | 1 |  Отработка приема лепки: шар, куб, пирамида, овал, цилиндр. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **16** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Крош. Изготовление элементов композиции. Сушка. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **17** |  |  |  | практическое |  | Сборка элементов изделия. Крош. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **18** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Ёжик. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **19** |  |  |  | практическое |  | Сборка элементов изделия. Ёжик. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **20** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Нюша. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **21** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Нюша. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **22** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Пин. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **23** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Пин. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **24** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Лосяш. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **25** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Лосяш. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **26** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Копатыч. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **27** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Копатыч. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **28** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Смешарики». Технология приготовления элементов для композиции. Кар Карыч. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **29** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Кар Карыч. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **30** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Крокодил Гена и его друзья». Технология приготовления элементов для композиции. Крокодил Гена. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **31** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Крокодил Гена. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **32** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Крокодил Гена и его друзья». Технология приготовления элементов для композиции. Старуха Шапокляк. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **33** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Старуха Шапокляк. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **34** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Крокодил Гена и его друзья». Технология приготовления элементов для композиции. Чебурашка, крыска Лариска. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **35** |  |  |  | практическое |  | Сборка элементов изделия. Чебурашка, крыска «Лариска. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **36** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Трое из Простоквашино». Технология приготовления элементов для композиции. Дядя Фёдор. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **37** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Дядя Фёдор. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **38** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Трое из Простоквашино». Технология приготовления элементов для композиции. Почтальон Печкин. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **39** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Почтальон Печкин. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **40** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Трое из Простоквашино». Технология приготовления элементов для композиции. Шарик. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **41** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Шарик. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **42** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Трое из Простоквашино». Технология приготовления элементов для композиции. Матроскин. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **43** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Матроскин | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **44** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Винни Пух и все, все, все». Технология приготовления элементов для композиции. Винни Пух. Сова. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **45** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Винни Пух. Сова. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **46** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление мультипликационных героев «Винни Пух и все, все, все» Технология приготовления элементов для композиции. Ослик Иа. Пятачок. Изготовление элементов композиции. Сушка | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **47** |  |  |  | практическое | 1 | Сборка элементов изделия. Ослик Иа, Пятачок. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **48** |  |  |  | практическое | 1 | Оформление композиции «Герои студии «Союзмультфильм» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 3. Изготовление муляжа торта. Приготовление бисквитов - 16 часов** |
| **49** |  |  |  | тематическое | 1 | Определение форм и размеров пирожных и тортов. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **50** |  |  |  | тематическое | 1 | Создание макетов пирожных и тортов на бумаге. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **51** |  |  |  | тематическое | 1 | Изображение макетов пирожных квадратных (бисквитных), круглых (корзиночек), крошковых (картошки обсыпной).  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **52** |  |  |  | тематическое | 1 | Изображение тортов квадратных, круглых, овальных. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **53** |  |  |  | тематическое | 1 | Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных тортов.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **54** |  |  |  | тематическое | 1 | Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **55** |  |  |  | тематическое | 1 | Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Правила подачи кондитерских изделий к столу.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **56** |  |  |  | тематическое | 1 | Виды бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **57** |  |  |  | практическое | 1 | Классический бисквит. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **58** |  |  |  | практическое | 1 | Выпечка классического бисквита. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **59** |  |  |  | практическое | 1 | Шифоновый бисквит. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **60** |  |  |  | практическое | 1 | Выпечка шифонового бисквита. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **61** |  |  |  | практическое | 1 | Шоколадный бисквит. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **62** |  |  |  | практическое | 1 | Выпечка шоколадного бисквита. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **63** |  |  |  | практическое | 1 | Морковный бисквит. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **64** |  |  |  | практическое | 1 | Выпечка морковного бисквита. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 4. Оформление торта мастикой - 8 часов** |
| **65** |  |  |  | тематическое | 1 | Оформление торта: крем, мастика, посыпка. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **66** |  |  |  | тематическое | 1 | Подготовка материалов для изготовления муляжей тортов | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| **67** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «Морской» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **68** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «Морской» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **69** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «Новый год» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **70** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «Новый год» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **71** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «День рождение» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **72** |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление муляжа торта «День рождение» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |

**Календарный учебный график на 2-ой учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Месяц** | **Число** | **Время проведения занятия** | **Форма** **занятий** | **Кол-во часов** | **Тема занятия** | **Место проведения** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. Введение в образовательную программу. Ознакомление - 2 часа** |
| 1 |  |  |  | вводное | 1 | Введение в образовательную программу кружка. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 2 |  |  |  | вводное | 1 | Инструктаж обучающихся по технике безопасности. Знакомство с планом работы кружка. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| **Раздел 2. Декор из изомальта - 16 часов** |
| 3 |  |  |  | вводное | 1 | Что такое изомальт и как с ним работать | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 4 |  |  |  | вводное | 1 | Правила безопасной работы с изомальтом.  | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | наблюдение |
| 5 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Ознакомление с сырьем и его свойствами  | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | наблюдение |
| 6 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Технология изготовления декорирующих элементов из изомальта.  | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 7 |  |  |  | тематическое | 1 | Современные элементы декорирования из изомальта. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 8 |  |  |  | тематическое | 1 | Виды форм, вырубок, молдов для работы с изомальтом. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 9 |  |  |  | тематическое | 1 | Виды красителей. Колорирование. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 10 |  |  |  | практическое | 1 | Леденцы из изомальта Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 11 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление разноцветных леденцов из изомальта. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 12 |  |  |  | практическое | 1 | Буквы из изомальта Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 13 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление алфавита из изомальта. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 14 |  |  |  | практическое | 1 | Цифра из изомальта Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 15 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление цифр из изомальта. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 16 |  |  |  | практическое | 1 | Цветы и лепестки из изомальта Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 17 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление цветов, листьев из изомальта. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 18 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовления изомальта в домашних условиях. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 3. Работа с айсингом - 16 часов** |
| 19 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Айсинг: что это такое в кулинарии? | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 20 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Ознакомление с сырьем, способом изготовление айсинга.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 21 |  |  |  | тематическое | 1 | Элементы декорирования. Крепление заготовок из айсинга. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 22 |  |  |  | тематическое | 1 | Технология изготовления айсинга по разным технологиям.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 23 |  |  |  | тематическое | 1 | Изготовление декора из айсинга.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 24 |  |  |  | тематическое | 1 | Сроки хранения. Современные тенденции. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 25 |  |  |  | тематическое | 1 | Изготовление муляжа с элементами айсинга | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 26 |  |  |  | тематическое | 1 | Инструменты и приспособления для работы | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 27 |  |  |  | практическое | 1 | Приготовление айсинга. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 28 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление айсинга. Виды красителей. Колорирование. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 29 |  |  |  | практическое | 1 | Оформление пряников. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 30 |  |  |  | практическое | 1 | Оформление пряников. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 31 |  |  |  | практическое | 1 | Оформление пирожных. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 32 |  |  |  | практическое | 1 | Оформление пирожных. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 33 |  |  |  | практическое | 1 | Украшения для торта. Подготовка продуктов. Технология приготовления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 34 |  |  |  | практическое | 1 | Украшения для торта. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 4. Работа с шоколадом - 16 часов** |
| 35 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Ознакомление с сырьем его свойствами и технологией изготовление декорирующих элементов из шоколада.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 36 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Рассказ о шоколаде, который можно использовать для темперирования и декорирования.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 37 |  |  |  | тематическое | 1 | Темперирование шоколада в домашних условиях. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 38 |  |  |  | тематическое | 1 | Подготовка нужного инструмента и оборудования. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 39 |  |  |  | тематическое | 1 | Разнообразие декора из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 40 |  |  |  | тематическое | 1 | Использование форм, молдов. Последовательность работы. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 41 |  |  |  | практическое | 1 | Буквы из шоколада. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 42 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление букв из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 43 |  |  |  | практическое | 1 | Цифры из шоколада. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 44 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление цифры из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 45 |  |  |  | практическое | 1 | Шоколадные шары. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 46 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление шоколадных шаров. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 47 |  |  |  | практическое | 1 | Фигурки из шоколада. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 48 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление фигурок из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 49 |  |  |  | практическое | 1 | Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 50 |  |  |  | практическое | 1 | Работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции из шоколада | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов - 16 часов** |
| 51 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Виды, назначение, способы украшения, сочетание вкусовых и эстетических качеств отделочных полуфабрикатов.  | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 52 |  |  |  | ознакомительное | 1 | Виды кремов, назначение. Инструмент и приспособления. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | беседа |
| 53 |  |  |  |  тематическое | 1 | Технология приготовление, использование крема: | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | тестирование |
| 54 |  |  |  | тематическое | 1 | Безе или меренга. Отличие меренги от безе. Использование в качестве декора для тортов, капкейков и других кондитерских изделий. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 55 |  |  |  | тематическое | 1 | Способы приготовления. Украшение торта меренгой. Как и где хранить. Сушка безе в духовке | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 56 |  |  |  | тематическое | 1 | Кейк-попсы. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | тестирование |
| 57 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление кейк-попсов. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 58 |  |  |  | практическое | 1 | Бисквитное пирожное на палочке. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 59 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление бисквитного пирожного на палочке. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 60 |  |  |  | практическое | 1 | Безе. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 61 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление безе. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 62 |  |  |  | практическое | 1 | Глазурь из шоколада. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 63 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление глазури из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 64 |  |  |  | практическое | 1 | Фигурки из шоколада. Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 65 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление фигурок из шоколада. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 66 |  |  |  | практическое | 1 | Изготовление трайфлов в стаканчике. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| **Раздел 6. Изготовление муляжей обучающимися - 6 часов** |
| 67 |  |  |  | практическое | 1 | Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1»г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 68 |  |  |  | практическое | 1 | Работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции по теме «Лесные жители» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 69 |  |  |  | практическое | 1 | Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 70 |  |  |  | практическое | 1 | Работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции по теме «Морские обитатели» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 71 |  |  |  | практическое | 1 | Подготовка продуктов. Технология приготовления, техника безопасности. | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |
| 72 |  |  |  | практическое | 1 | Работа обучающихся по изготовления своего разработанного муляжа-торта и композиции по теме «Герои мультфильмов» | ГОБОУ «АШ № 1» г. Боровичи | самостоятельная работа |