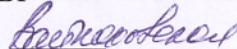


Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 33 г. Братска»

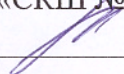
РАССМОТРЕНО:

на заседании МО учителей
протокол № 1 от 20.04.24.

СОГЛАСОВАНО:

замдиректора по УВР
Вайтеховская Ю.В. 

УТВЕРЖДАЮ:

директор ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска»
Иванов А.В. 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дополнительного образования

«Юный кондитер»

I и II группы (8А, 8Б классы)

(срок освоения программы 1 год)

Составила: Апресян М.А.
педагог дополнительного образования

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание программы	6
3. Планируемые результаты освоения программы.....	8
4. Учебно-тематическое планирование.....	11
5. Список литературы.....	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа дополнительного образования социально - педагогической направленности, составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный образовательный государственный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 №1599)
3. Адаптированная основная образовательная программа общего образования детей с интеллектуальными нарушениями ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска»
4. Учебный план ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска», приказ № 263 от 30.08.2024 г.
5. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска»

Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Главной целью кондитера является донесение определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

Самой важной особенностью данной профессии является наличие у кондитера художественного вкуса, очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

В процессе теоретического и практического обучения, обучающимся прививаются начальные знания и навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени.

Адаптированная программа "Юный кондитер", разработана с учетом особых потребностей детей и предлагает им возможность познакомиться с основами кондитерского искусства и получить уникальный опыт. В рамках программы дети будут изучать различные рецепты, осваивать техники приготовления разнообразной выпечки, а также развивать свои творческие навыки.

Актуальность программы

Программа знакомит детей с технологией приготовления кондитерских изделий, дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии. Формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кондитерского творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий - ценилось во все времена. Потребление и любовь к выпечке практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью. Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением кондитерских изделий занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Особенностью данной программы является то, что у обучающихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые могут быть им полезны и после выпуска школы. И даже если в дальнейшем обучающиеся дети не свяжут свою жизнь с кондитерским искусством, они всегда смогут применить свои знания и умения на практике и порадовать своих родных и близких разнообразной и доступной в приготовлении выпечкой.

Цель данного курса:

Развитие творческого мышления обучающихся в процессе первоначальных навыков приготовления кондитерских изделий.

Оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Задачами данного курса являются:

Обучающие:

- ознакомить учащихся с особенностями профессии повар-кондитер;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ознакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

Развивающие:

- развивать коммуникативные навыки;
- развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- формировать коммуникативные навыки: умение взаимодействовать друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Продолжительность реализации программы- 1 год

Занятия проводятся в группах 2 раза в неделю по 2 часа (2 часа в неделю) количество обучающихся в группе до 4-х человек

Форма проведения занятий: теоретические знания, практическая работа.

Форма реализации программы: беседа, практические занятия, демонстрация готовых кондитерских изделий в рамках группы, дегустация приготовленных блюд.

Содержание программы

1.Вводное занятие

Обучающиеся получают теоретические знания, знакомятся с историей возникновения профессии повар -кондитер. Изучают требования санитарии и гигиены, правила техники безопасности труда и пожарной безопасности.

2. Кондитерское сырьё и оборудование.

Обучающиеся получают теоретические знания о кондитерском сырье и оборудовании. Дети знакомятся с характеристикой кондитерского сырья, составом и качеством сырья, сроками хранения. Знакомятся с кондитерским оборудованием, правилами обслуживания оборудования и подготовкой его к работе.

3.Напитки.

Какао, компоты, кисели, заваривание различных чаев, какао. Обучающиеся знакомятся с техникой приготовления напитков, готовят их.

4. Блинное тесто.

Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления блинного теста. Выпекают блины из теста на молоке и кефир, оладушки.

5.Песочное тесто.

Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления песочного теста. Выпекают классическое печенье, пирог с джемом «Гости на пороге», пирог «Королевская ватрушка».

6. Пряничное тесто.

Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления пряничного теста. Выпекают пряники «Неженка», пряники «Шоколадные».

7.Кексовое тесто.

Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления кексового теста. Выпекают кекс с изюмом, кексы «Творожные», кекс «Ореховый», «Уфимский» кекс.

8 Бисквитное тесто .

Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления бисквитного теста. Выпекают бисквитный рулет с джемом, яблочный пирог «Шарлотка», пирог «Манник», пирог «Черный принц», бисквит «Шоколадный»

9. Слоеное тесто.

Обучающиеся знакомятся с технологией изготовления слоеного теста. Формуют и выпекают изделия из готового слоеного теста «язычки», конвертики с джемом, хачапури с сыром и творогом.

Планируемые результаты освоения программы

Обучающиеся должны знать:

- требования безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и пожарной безопасности. элементарными представлениями о кондитерском производстве;
- виды чаев, компотов, киселей, какао, способы их заваривания и приготовления; приемы приготовления простых кондитерских изделий из разных видов теста;
- виды начинок для кондитерских изделий ;
- сроки и способы хранения изделий и напитков;
- правила обслуживания кухонного оборудования.

Должны уметь:

- замешивать тесто для блинов, кексов, пирогов, пряников, печенья, и рулетов различными способами и выпекать их;
 - формовать и выпекать изделия из готового слоеного теста;
 - заваривать чай, варить компоты и кисели ;
- читать и понимать рецепты, подбирать продукты для их приготовления;
- обслуживать кухонное оборудование.

Личностные результаты освоения учащимися программы «Юный кондитер»:

- развитие творческого мышления и фантазии;
- приобретение навыков работы в коллективе;
- развитие умения планировать и организовывать свою работу.

- повышение самооценки и уверенности в своих силах;
- развитие моторики и координации движения;
- расширение кругозора и знаний о кондитерском искусстве.

Форма оценивания

При высоком уровне освоения программы, обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом программы, не может принимать участие в коллективной работе.

Материально - техническое обеспечение программы

Учебно-практическое оборудование:

- шкафы для хранения пособий, учебной литературы, санитарной одежды;
- бытовая техника;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, кухонный гарнитур;
- ученические столы и стулья;
- обеденный стол стулья.

Технологическое оборудование: оборудование:

- раковина;
- холодильник;

- жарочный шкаф;
- электроплита;
- миксер;
- посудомоечная машина.

Инвентарь:

- весы настольные;
- разделочные доски;
- скалки;
- посуда;
- формы для выпечки;
- венчики;
- ложки, лопатки.

Учебно-тематическое планирование

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов		Основное содержание занятий и виды работ
		теоретических	практических	
1	Вводное занятие	2		Обучающиеся получают теоретические знания, знакомятся с историей возникновения профессии повар -кондитер. Изучают требования санитарии и гигиены, правила техники безопасности труда и пожарной безопасности
2	Кондитерское сырьё и оборудование	4		Обучающиеся получают теоретические знания о кондитерском сырье и оборудовании. Дети знакомятся с характеристикой кондитерского сырья, составом и качеством сырья, сроками хранения. Знакомятся с кондитерским оборудованием, правилами обслуживания оборудования и подготовкой его к работе
3	Напитки	2	6	Какао, компоты, кисели, заваривание различных чаев, какао. Обучающиеся знакомятся с техникой приготовления напитков, готовят их.
4	Блинное тесто	2	6	Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления блинного теста. Выпекают блины из теста на молоке и кефир, оладьи
5	Песочное тесто	2	6	Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления песочного теста. Выпекают классическое печенье, пирог с джемом «Гости на пороге», пирог «Королевская ватрушка»
6	Пряничное тесто	2	4	Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления пряничного теста. Выпекают пряники «Неженка», пряники «Шоколадные»
7	Кексовое тесто	2	8	Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления кексового теста. Выпекают кекс с изюмом, кексы «Творожные», кекс «Ореховый» , «Уфимский» кекс

8	Бисквитное тесто	2	10	Обучающиеся знакомятся с технологией приготовления бисквитного теста. Выпекают бисквитный рулет с джемом, яблочный пирог «Шарлотка», пирог «Манник», пирог «Черный принц», бисквит «Шоколадный»
9	Слоеное тесто	2	6	Обучающиеся знакомятся с технологией изготовления слоеного теста. Формуют и выпекают изделия из готового слоеного теста «язычки», конвертики с джемом, хачапури с сыром и творогом
		20	44	
Итого :		64		

Список литературы, используемой при написании программы

1. Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 1998 г. –160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007 г.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» –М: издательский центр «Академия», 2006 г.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика», 1986 г.
5. Галданов В. Чудеса выпечки,- ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г.
6. Красичкина А.Г. Украшение блюд. –М.: Эксмо, 2007 г. –256 с.
7. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. –СПб: изд. дом «Кристалл», 2001 г.
8. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто–М.: Профиздат, 2004 г.
9. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд, 2014 г.

**Календарно-тематическое планирование
программы дополнительного образования «Юный кондитер»**

№	Тема	Кол-во часов		Дата		Форма проведения занятия
		Теоретических	Практических	I группа 8Б	II группа 8А	
1	Вводное занятие.	2		05.09 05.09	06.09 06.09	Беседа
2	Кондитерское сырьё и оборудование.	4		12.09 12.09	13.09 13.09	Беседа
3	Напитки, чай	2		19.09 19.09	20.09 20.09	Беседа
4	Приготовление компота		2	26.09 26.09	27.09 27.09	Практическая работа
5	Приготовление киселя		2	03.10 03.10	04.10 04.10	Практическая работа
6	Приготовление какао		2	10.10 10.10	11.10 11.10	Практическая работа
7	Технология приготовления блинного теста	2		17.10 17.10	18.10 18.10	Беседа
8	Приготовление блинов на молоке		2	24.10 24.10	25.11 25.11	Практическая работа
9	Приготовление блинов на кефире		2	07.11 07.11	08.11 08.11	Практическая работа
10	Приготовление оладушек		2	14.11	15.11	Практическая работа

				14.11	15.11	
11	Технология приготовления песочного теста	2		21.11 21.11	22.11 22.11	Беседа
12	Приготовление классического песочного печенья		2	28.11 28.11	29.11 29.11	Практическая работа
13	Приготовления пирога «Гости на пороге»		2	05.12 05.12	06.12 06.12	Практическая работа
14	Приготовление пирога «Королевская ватрушка»		2	12.12 12.12	13.12 13.12	Практическая работа
15	Технология приготовления пряничного теста	2		19.12 19.12	20.12 20.12	Беседа
15	Приготовление пряников «Неженка»		2	16.01 16.01	17.01 17.01	Практическая работа
16	Приготовление пряников «Шоколадные»		2	23.01 23.01	24.01 24.01	Практическая работа
17	Технология приготовления кексового теста	2		30.01 30.01	31.01 31.01	Беседа
18	Приготовление кекса с изюмом		2	06.02 06.02	07.02 07.02	Практическая работа
19	Приготовления кексов «Творожные»		2	13.02 13.02	14.02 14.02	Практическая работа
20	Приготовление кекса «Ореховый»		2	20.02 20.02	21.02 21.02	Практическая работа
21	Приготовление кекса «Уфимский»		2	27.02 27.02	28.02 28.02	Практическая работа
22	Технология приготовления бисквитного теста	2		06.03 06.03	07.03 07.03	Беседа
23	Приготовление бисквитного рулета с джемом		2	13.03 13.03	14.03 14.03	Практическая работа
24	Приготовление яблочного пирога «Шарлотка»		2	20.03 20.03	21.03 21.03	Практическая работа
25	Приготовление пирога «Манник»		2	03.04 03.04	04.04 04.04	Практическая работа
26	Приготовление пирога «Черный		2	10.04	11.04	Практическая работа

	принц»			10.04	11.04	
27	Приготовление бисквита «Шоколадный»		2	17.04 17.04	18.04 18.04	Практическая работа
28	Технология приготовления слоеного теста	2		24.04 24.04	25.04 25.04	Беседа
29	Приготовление «Язычков» из готового слоеного теста		2	15.05 15.05	16.05 16.05	Практическая работа
30	Приготовление конвертиков с джемом из готового слоеного теста		2	22.05 22.05	23.05 23.05	Практическая работа
31	Приготовление хачапури из готового слоеного теста с сыром и творогом		2	29.05 29.05	30.05 30.05	Практическая работа