Управление образования администрации ЗАТО Александровск

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования

«Дом детского творчества «Дриада»

Программа рассмотрена
на Педагогическом совете
МБУДО «ДДТ «Дриада»
Протокол №2 от 09.09.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБУДО «ДДТ «Дриада»
_____И.Г. Телегина
«10» сентября 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор МАОУ «СОШ №266
ЗАТО Александровск»
_____З.А. Румянцева
«10» сентября 2021 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
технической направленности

«Приготовитель бисквита»

Возраст обучающихся: 10-16 лет

Срок реализации программы: краткосрочная

Базовая организация: МБУДО «ДДТ «Дриада»

Авторы-составители:
Лапинская Наталья Степановна,
педагог дополнительного образования МБУДО «ДДТ «Дриада»,
Сметанина Наталья Николаевна,
педагог дополнительного образования
МАОУ «СОШ №266ЗАТО Александровск», «Точка роста»

ЗАТО Александровск

г.Снежногорск

2021 г.

Аннотация

Дигитализация нашей жизни повышает степень неопределенности будущего в отношении профессий. Перспективные цифровые технологии создают новые возможности для решения образовательных задач дополнительного образования. Решение этих задач представляет собой единый инновационный процесс трансформации образования. Перед организациями поставлены стратегические задачи, решение которых напрямую связано с воспитанием успешной личности, подготовленной к осознанному выбору профессии. Специалист будущего должен быть кросс-функциональным, уметь работать удаленно, быть готовым переобучаться и менять от 8 до 10 профессий на протяжении всей жизни.

Мы понимаем значимость универсальных компетенций и видим, что если человек развивается в одном направлении, то благодаря набору компетенций и применяя свои знания и умения в этой области он способен стать лидером в своей области.

Сегодня повышается интерес молодежи к самозанятости, специалисты изготавливают продукцию, реализуют ее и платят налоги и другие отчисления. Они занимаются любимым делом и ищут новые возможности для развития. Такой стартовой возможность может стать программа «Приготовитель бисквита». Бисквит-сорт легкого сдобного печенья на взбитых яйцах (С.И. Ожегов и Н.Ю. Шведова «Толковый словарь русского языка»), В историко-этимологическом словаре современного русского языка (П.Я. Черных , 2007 г.) говорится что у болгар, поляков, чехов изначально это изделие называли бишкотом, но оно не получило широкого распространения, а вот французское слово бисквит (сухарь или дважды печеный (сушеный) закрепилось и мы используем данную терминологию и сейчас. Если креативно подойти к приготовлению бисквита, то можно разнообразить ассортимент десертов Заполярья.

Пояснительная записка

Образовательная программа «Приготовитель бисквита» **актуальна**. Она позволит овладеть конкретной трудовой функцией. Ребята научатся технологически правильно готовить бисквит (подбирать сырье, технологию приготовления, использовать продукцию Кольского края).

Направленность программы предполагает научить ребят технически-грамотно составлять пропорции ингредиентов, пользоваться весо-измерительным и жарочно-пекарным оборудованием, знать состав и свойства ингредиентов.

Педагогическая целесообразность заключается в адаптации идей SchoolSkills и Worldskills и выделение трудовой функции профессии «Кондитер», которые позволят познакомить обучающихся с данной профессией и получить опыт приготовления собственной продукции. Программа предусматривает сетевую реализацию. Блок № 1 будет реализован учителем общеобразовательной школы, а практический педагогом дополнительного образования учреждения дополнительного образования.

Программа составлена в соответствии с документами:

❑ Федеральный закон от 29.12.2012 года «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

❑ Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 г., № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями, утвержденными приказом Министерством просвещения РФ от 30.09.2020 г. №533);

❑ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 24.04.2015 № 729-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;

❑ Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242);

❑ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

❑ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

❑ Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р);

❑ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями);

❑ Уставом МБУДО «ДДТ «Дриада», локальными актами.

Цель программы: профессиональная ориентация обучающихся.

Задачи:

Обучающие:

- Познакомить с требованиями компетенции «Кулинарное дело»;
- Познакомить с профессией «Кулинар мучных изделий» (код 13235);
- Научить технологически правильно приготавливать бисквит, с учетом регионального компонента.
- **Развивающие:**
- Способствовать формированию представления об организации производства пищевой промышленности;
- Способствовать формированию представления об использовании дикорастущих Кольского края в пищевой промышленности;
- Развить интерес к профессиям пищевой промышленности.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Уровень программы: стартовый
Срок реализации программы: 1 неделя

Общее количество часов – 8 часов, на Блок № 1 отводится – 2 часа, на Блок № 2 – 2 часа и на блок № 3 – 4 часа.

Состав учащихся формируется на добровольной основе

Количество обучающихся в группе – 10 - 12 человек.

Режим занятий: занятия проводятся 8 часов в неделю (1 час проводится с применением дистанционных образовательных технологий). Продолжительность учебного часа составляет 40 минут.

Основными принципами программы являются вариативность, построение материала от простого к сложному, принцип добровольности: принцип создания ситуации успеха для каждого ребенка.

Формы организации проведения занятий:

- групповая

Формы обучения и их сочетание – очная с применением дистанционных технологий.

Ожидаемые результаты освоения программы

По итогам обучения, учащиеся **будут знать**:

- требования к компетенции «Кулинарное дело»;

- устройство предприятий общественного питания;
- использование дикорастущих Кольского края в пищевой промышленности.

будут уметь:

- технологически правильно приготавливать бисквит;
- применять сырьевую базу Кольского Заполярья для приготовления бисквита;
- правильно оформлять и подавать бисквит.

Формы аттестации: выставка работ в социальной сети ВКонтакте под хештегами #ВызовВремени #ДриадаБисквит

Учебный план
программы

№ п/п	Наименование тем	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
Блок 1. Кольский край					
1	Растительный мир Кольского полуострова	1	1		Опрос
2	Применение ягод Кольского края в пищевой промышленности	1	1		Опрос
Блок 2. Компетенция и профессия					
1	Организация компетенции «Кулинарное дело»	1	1		Опрос
2	Организация работы предприятия пищевой промышленности	1		1	Опрос
Блок 3. Технология приготовления бисквита					
1	Приготовление бисквита	3	1	2	Наблюдение
2	Оформление и подача бисквита	1	0,5	0,5	Обсуждение
Итого		8 ч	4,5	3,5	Практика Оценка материала

Содержание программы

Блок 1. Кольский край (2 ч.)

Растительный мир Кольского полуострова (1 ч)

Теория. Растительный мир Кольского полуострова. Виды растений. Состав.

2. Применение ягод Кольского края в пищевой промышленности (1 ч)

Теория. Пищевая ценность дикорастущих. Использование ягод в пищевой промышленности.

Блок 2. Компетенция и профессия (2 ч.)

1. Организация компетенции «Кулинарное дело» (1 ч.)

Теория. Техническое описание компетенции. Инфраструктурный лист. Конкурсное задание.

2.Организация работы предприятия пищевой промышленности (1 ч.)

Практика. Экскурсия в лабораторию

Блок 3. Технология приготовления бисквита (4 ч.)

1. Приготовление бисквита (3 ч)

Теория Подготовка форм, расчет сырья, Техника безопасности при работе с оборудованием(весы, планетарный миксер, пароконвектомат)(1ч.)

Практика. Подготовка форм, взбивание, замешивание, наполнение форм, выпечка, охлаждение).

2. Оформление и подача бисквита (1 ч)

Теория. Виды подачи.

Практика. Нарезка, оформление.

Формы контроля и оценочные материалы

При подведении итогов реализации программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков учащихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие выставка работ в социальной сети ВКонтакте под хештегами #ВызовВремени #ДриадаБисквит.

Виды контроля

- Входной контроль: проверка знаний учащихся на начальном этапе освоения программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса.
- Текущий контроль: отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.
- Итоговый контроль: проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки.

Критерии оценки достижения планируемых результатов освоения программы

Освоение программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно.

Низкий уровень освоения программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-

гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

Организационно-педагогические условия реализации программы

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Методическое обеспечение программы

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептур кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.

Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета.
2. Учебной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога;
- компьютер и проектор;
- образцы оборудования, инвентаря и инструментов.

Оборудование лаборатории:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, пароконвектомат,электрическая плита, холодильные шкафы;
- инструменты: металлическое сито, просеивать муки, силиконовые лопатки, шприцы, кондитерские мешки;
- инвентарь: металлическое сито ,сотейники, различные формы, сковороды, противни, кастрюли;
- столовая посуда.

План воспитательной работы

Название мероприятия	Форма проведения	Дата, сроки
Мой бисквит	Челлендж	В течение реализации программы

Взаимодействие педагога с родителями

Формы взаимодействия	Тема	Дата, сроки
Анкетирование родителей	Выявление психологических особенностей обучающихся	В течение реализации программы
Индивидуальные и групповые консультации	«Организация образовательного процесса в объединении «Создатель собственной публикации»	В течение реализации программы в общем чате мессенджеров

Инструменты онлайн-коммуникации:

- Zoom Video Communications
- Чаты во ВКонтакте

СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

Для педагога:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: ACADEMIA, 2015.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: ACADEMIA, 2016.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2013.
8. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. – Москва: АГРОПРОМИЗДАТ, 1990.
9. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2002.
10. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрополиграф, 2009.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2015.
12. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2009.
13. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 1979.
14. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – Москва: Академия, 2000.
15. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.
16. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. – Москва: Высшая школа, 1991.

Для обучающихся:

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.

8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.

9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: https://hlebopechka.ru/ (Дата обращения: 14.12.2020).

2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i- konditerskie-izdeliya/ (Дата обращения: 14.12.2020).

Приложение № 1

Календарный учебный график

№ п/п	Неделя	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	1 неделя	Лекция	1	Растительный мир Кольского полуострова	СОШ № 266	Опрос
2.		Лекция	1	Применение ягод Кольского края в пищевой промышленности	СОШ № 266	Опрос
3.		Лекция	1	Организация компетенции «Кулинарное дело»	Zoom Video Communications	Опрос
4.		Экскурсия	1	Организация работы предприятия пищевой промышленности	МБУДО «ДДТ «Дриада» , кабинет № 10	Наблюдение
5.		Лекция, Практика	3	Приготовление бисквита	МБУДО «ДДТ «Дриада» , кабинет № 10	Опрос, наблюдение
6.		Лекция, Практика	1	Оформление и подача бисквита	МБУДО «ДДТ «Дриада» , кабинет № 12	Обсуждение