Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса
имени М.Г. Ганиева»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ БТПТ и С
_____ Н.В. Глущенко
Приказ № 12 от 26 мая 2025 г

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Сладкоежка»

Уровень программы – базовый
Направленность программы – творческая
Возраст обучающихся: 15 до 18 лет
Срок реализации: 10 месяцев

Автор:
Щербатых Нина Викторовна
мастер производственного обучения

2025, Бакал

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы	3
1.1 Пояснительная записка программы	3
1.2 Цель и задачи программы	4
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий	6
2.1. Учебный план по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе кондитерской направленности «сладкоежка»	6
2.2 Календарный учебный график	7
2.3. Календарно-тематический план	8
Раздел 3. Рабочая программа дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы творческой направленности «Сладкоежка»	11
Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы	12
4.1 Требования к педагогическим кадрам	12
4.2 Материально-техническое обеспечение	12
4.3 Литература и информационные источники	13
Раздел 5. Формы аттестации	13
Раздел 6. Техника безопасности	14

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка программы

Настоящий порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам регулирует организацию и осуществление образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (дополнительным общеразвивающим программам) и разработан на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжения Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказа Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Дополнительная общеобразовательная программа дополнительного образования *«Сладкоежка» (базовый уровень)* имеет *техническую* направленность.

Общеобразовательная программа дополнительного образования «Сладкоежка» направлена на знакомство с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кондитерских изделий.

Что такое кулинария? Это настоящее искусство, а кондитера можно назвать художником, потому что он создает потрясающие шедевры, невероятно вкусные.

Украшение кондитерских изделий всегда пользовалось огромной популярностью, ведь каждый знает, что аппетит приходит после визуального восприятия продукта. Красиво оформить кондитерское изделие, будь то торт, рулет, булочка или пряник, - это искусство. Здесь нужен своеобразный кулинарный талант. Но при большом желании и знании некоторых «хитростей» профессиональных кондитеров любой может поразить близких и гостей «шедеврами» домашней выпечки или десертов.

Актуальность программы «Сладкоежка» ориентированы на получение знаний и навыков для жизни, учебы, труда, учитывая индивидуальные

способности обучающегося, его потребности для самоопределения и дальнейшей профессиональной ориентации.

Педагогическая целесообразность программы «Сладкоежка» заключается в овладении обучающимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, развивает пространственное воображение, творческое мышление, культуру питания, этикет.

Дополнительное образование «Сладкоежка», составлена на основе учебного пособия «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Авт.-сост.: Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель - трейд, 2018г. Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597**н).**

1.2 Цель и задачи программы

Цель : приобретение знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления мучных кондитерских изделий.

Задачи:

- познакомить с организацией труда при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- содействовать возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- содействовать воспитанию вкуса, аккуратности, трудолюбия, ответственности, коллективизма;
- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Планируемые результаты обучения

Обучающийся **должен знать:**

- правила организации рабочего места;
- правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов
- технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке различных продуктов к тепловой обработке;
- основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, выпечки;
- технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи сроки годности и условия хранения мучных кондитерских изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- содержание технологических карт, рецептур блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими;
- виды посуды, инвентаря;
- нормы отпуска, правила подачи, порционирования и эстетического оформления;
- требования безопасности труда и личной гигиены.

Обучающийся **должен уметь:**

- организовать рабочее место;
- применять приемы механической обработки сырья и продуктов;
- выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
- объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки продуктов к тепловой обработке;
- применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарение, выпечку;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, определять признаки порчи и недоброкачественности, применять органолептические методы определения качества;
- соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены кондитера.

Срок реализации программы: 10 месяцев.

Возраст обучающихся, участвующих в реализации программы: 15-18 лет.

Форма занятий – групповая, индивидуальная.

Состав групп постоянный. Количество обучающихся в группе 8- 10 человек.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа с 10 минутным перерывом. Длительность занятий определяется особенностью работы - приготовление пищи, двухчасовое занятие не утомляют ребят, т.к. в течение этого времени меняются виды работы. Количество учебных часов за 10 месяцев - 78 часов.

Занятие - комбинированное, делится на теоретическую и практическую часть.

На занятиях используются разные виды контроля усвоения знаний:

**текущий* - осуществляется посредством наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе практических работ;

* *промежуточный* - в форме зачета;

**итоговый* - квалификационный экзамен в установленном порядке. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство дополнительного образования по профессии кондитер.

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1 Учебный тематический план по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе кондитерской направленности «сладкоежка»

№ п/п.	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	-	2
2.	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	4	6
3.	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	6	8
4.	Технология приготовления изделий из бисквитного теста	2	10	12
5.	Технология приготовления изделий из заварного теста.	2	8	10
6.	Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	12	14
7.	Технология приготовления изделий из воздушного теста.	2	4	6

8.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	6	8
9.	Технология приготовления тортов.	2	6	8
10	Итоговая аттестация	-	4	4
	Итого:	18	60	78

2.2 Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Каникулы	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1	8 сентября 2025 г.	28 июня 2026 г.	1 неделя	38	78	1 раза в неделю по 2 часа (пятница)

2.3. Календарно-тематический план

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения
1	сентябрь	8	14:50-15:35 15:45-16:30	групповые теоретические занятия	2	Введение . Техника безопасности	Поварская лаборатория №1
2	сентябрь	15	14:50-15:35	групповые теоретичес	2	Технология приготовления изделий из песочного теста	Поварская

			15:45-16:30	кие занятия			лаборатория №1
3	сентябрь	22	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Технология приготовления коржиков	Поварская лаборатория №1
4	сентябрь	29	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Технология приготовления песочных корзиночек	Поварская лаборатория №1
5	октябрь	6	14:50-15:35 15:45-16:30	групповые теоретические занятия.	2	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	Поварская лаборатория №1
6	октябрь	13	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Пирожки печеные с яблочной начинкой	Поварская лаборатория №1
7	октябрь	20	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Корзиночки из слоенного теста	Поварская лаборатория №1
8	октябрь	27	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Волованы	Поварская лаборатория №1
9	ноябрь	3	14:50-15:35 15:45-16:30	групповые теоретические занятия.	2	Технология приготовления изделий из бисквитного теста	Поварская лаборатория №1
10	ноябрь	10	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Бисквитное пирожное со сливочно- масленым кремом	Поварская лаборатория №1
11	ноябрь	17	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Бисквитное пирожное со взбитыми сливками	Поварская лаборатория №1
12	ноябрь	24	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Буше с молочной помадкой	Поварская лаборатория №1
13	декабрь	1	14:50-15:35 15:45-	групповая, индивидуальная.	2	Торт с заварным кремом	Поварская лаборат

			16:30	Практическая.			ория №1
14	декабрь	8	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Бисквитный рулет	Поварская лаборатория №1
15	декабрь	15	14:50-15:35 15:45-16:30	групповые теоретические занятия.	2	Технология приготовления изделий из заварного теста	Поварская лаборатория №1
16	декабрь	22	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Заварное пирожное	Поварская лаборатория №1
17	январь	12	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Заварное кольцо	Поварская лаборатория №1
18	январь	19	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Эклеры	Поварская лаборатория №1
19	январь	26	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Профитроли	Поварская лаборатория №1
20	февраль	2	14:50-15:35 15:45-16:30	групповое теоретическое занятие	2	Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	Поварская лаборатория №1
21	февраль	9	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Булочка слоеная	Поварская лаборатория №1
22	февраль	16	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Слойка с повидлом	Поварская лаборатория №1
23	февраль	18	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Плетенка	Поварская лаборатория №1
24	март	1	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическ	2	Булочка с орехами	Поварская лаборатория №1

				ая			
25	март	8	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Сахарная слойка	Поварская лаборатория №1
26	март	15	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая.	2	Слойка с сыром	Поварская лаборатория №1
27	март	22	14:50-15:35 15:45-16:30	групповое теоретическое занятие.	2	Технология приготовления изделий из воздушного теста	Поварская лаборатория №1
28	март	29	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Меренга двухслойная	Поварская лаборатория №1
29	апрель	5	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Десерт Павлова	Поварская лаборатория №1
30	апрель	12	14:50-15:35 15:45-16:30	групповое теоретическое занятие.	2	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	Поварская лаборатория №1
31	апрель	19	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Булочка с корицей	Поварская лаборатория №1
32	апрель	26	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Плюшка московская	Поварская лаборатория №1
33	май	3	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Пицца	Поварская лаборатория №1
34	май	17	14:50-15:35 15:45-16:30	групповое теоретическое занятие.	2	Технология приготовления тортов	Поварская лаборатория №1
35	май	24	14:50-15:35 15:45-16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Торт «Наполеон»	Поварская лаборатория №1
36	май	31	14:50-	групповая,	2	Торт «Медовый»	Поварск

			15:35 15:45- 16:30	индивидуальная. Практическая я			ая лаборатория №1
37	июнь	7	14:50- 15:35 15:45- 16:30	групповая, индивидуальная. Практическая	2	Торт «Птичье молоко»	Поварская лаборатория №1
38	июнь	14	14:50- 15:35 15:45- 16:30 16:40- 17:25 17:35- 18:20	групповая, индивидуальная. Практическая.	4	Итоговая аттестация	Поварская лаборатория №1

РАЗДЕЛ 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ КОНДИТЕРСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «СЛАДКОЕЖКА»

Методическое обеспечение программы

Формы и методы организации образовательного процесса.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются учебно-практические занятия, которые позволяют организовать теоретическую, практическую и творческую деятельность обучающихся.

Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность - овладение навыками для жизни, учебы, труда.

Практические занятия по программе «Сладкоежка» проводятся в учебной лаборатории «Учебный поварской, кондитерский цех».

Образовательный процесс основан на следующих принципах:

принцип наглядности - обучение должно быть наглядным и включать в себя практический показ, закрепляющий теоретические сведения, показ наглядных пособий;

принцип доступности - своевременное изучение программного материала, его соответствие возрастным особенностям и подготовленности обучающихся.

принцип систематичности - постепенная и последовательная подача нового материала - от простого к сложному;

Методы, используемые на занятиях'. словесные - беседа, рассказ, объяснение;

наглядные - показ, демонстрация;

практические - задание, самостоятельная работа под руководством мастера.

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к педагогическим кадрам

Реализация программы и подготовка занятий осуществляется мастером п/о дополнительного образования, который имеет среднее специальное образование.

4.2 Материально-техническое обеспечение

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа кондитерской направленности «Сладкоежка» реализуется в поварской лаборатории №1 техникума.

Оборудование:

-пароконвектомат;

-конвекционная печь с расстоечным шкафом;

-холодильное оборудование (шкаф шоковой заморозки,

холодильник); -производственные столы;

-столы;

-весы электронные (настольные); посудомоечная машина;

-мясорубки электрические;

-миксеры;

-миксер планетарный настольный; -

плиты индукционные настольные;

-моечная ванна;

Инструменты, инвентарь, посуда:

-доски разделочные;

-поварские ножи;

-кастрюли;

-сковороды;

-лопатки;

-ложки столовые посуда столовая;

-кондитерские мешки, кондитерские насадки;

-сотейники.

Материалы:

-сырьё для приготовления блюд согласно заявке и технологической карте;

-спец. одежда;

-фартуки, головные уборы.

4.3 ЛИТЕРАТУРА

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. - МПрофОбрИздат, 2018г.
2. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель - грейд, 2019г
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО.- М..: ИД» Форум»: ИНФАРА-М, 2018.

Интернет ресурсы:

https://www.povarenok.ru/recipes/show/62329/
https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=623
https://eda.ru/recepty/biskvit
https://1000.menu/catalog/biskvit-klassicheskii

РАЗДЕЛ 5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Программа предусматривает текущую и промежуточную аттестацию результатов обучения.

Текущий контроль в форме зачета по разделам программы:

- проверка технологии приготовления мучных, кондитерских изделий различного ассортимента.

Итоговая аттестация: зачет (приготовление мучных, кондитерских изделий различного ассортимента).

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

К занятиям допускаются обучающиеся:

• имеющие медицинскую справку об отсутствии медицинских противопоказаний к занятиям;

• прошедшие инструктаж по техники безопасности;

• имеющие поварскую одежду,

За несоблюдение мер безопасности учащийся может быть не допущен или отстранен от процесса.