

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ВОСКРЕСЕНОВКА»**

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «13» мая 2024г.  
Протокол № 10

Утверждена  
Директор МБОУ СОШ с.Воскресеновка  
Самофалова О.В.  
Приказ № 87-ОД от « 23 » мая 2024г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ТОРТОМАСТЕР»**

Уровень программы: базовый  
Направленность программы :социально-гуманитарная  
Адресат программы: 10-14 лет  
Срок реализации программы: 2 года

Пастухова Светлана Владимировна  
Педагог дополнительного образования

с. Воскресеновка

**Структура программы**

<b>Раздел 1. Целевой раздел</b>	
1.1. Титульный лист	1
1.2. Пояснительная записка	3
<b>Раздел 2. Содержательный раздел</b>	
2.1. Учебный план	6
2.2. Содержание учебной программы	6
2.3. Система оценки достижения планируемых результатов	9
2.4. Календарный учебный график	9
<b>Раздел 3. Организационный раздел</b>	
3.1. Методическое обеспечение программы	10
3.2. Материально-техническое обеспечение программы	12
3.3. Кадровое обеспечение программы	12

## Раздел 1. Целевой раздел

### Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Тортомастер» разработана и реализуется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Концепцией развития дополнительного образования детей, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014 г. №1726-р;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (включая разноуровневые программы));

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**Направленность программы:** социально-гуманитарная

**Уровень сложности программы:** базовый – трансляция общей и целостной картины в рамках содержательно-тематического направления программы.

**Актуальность.** С развитием современной индустрии развлечений с невероятным количеством точек быстрого питания, разнообразных кофеен и ресторанов кондитеры все больше в цене.

Современная профессия кондитера подразумевает изготовление разных видов теста, пирожных, тортов, кексов, печенья, кремов, шоколада, сливок, муссов и множества других изысков. По сути своей, кондитер так же, как и повар, является творцом, изобретателем и импровизатором, отлично разбирающимся в традиционной рецептуре, но способным всегда создавать что-то новое и необычное. Поэтому эта работа идеально подходит для новаторов, любителей разнообразия и, конечно, людей с позитивным настроем, обожающих радовать и удивлять.

Профессиональная ориентация школьника, являющаяся составной частью педагогического процесса, решает одну из важнейших задач социализации личности – задачу ее профессионального самоопределения. Жизнь показывает, что в случае правильного выбора молодым человеком профессии в выигрыше не только общество, получившее активного целеустремленного деятеля общественного производства, но, главное, - личность, испытывающая удовлетворение и получающая широкие возможности для самореализации.

**Отличительная особенность** данной образовательной общеразвивающей программы заключается в том, что она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

- история - изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий.

- художественное творчество - развитие детского творчества, приобщение к различным видам искусства: рисование, лепка.

**Адресат программы:** программа актуальна для обучающихся 10-14 лет. В объединение принимаются дети не имеющие первоначальных теоритических и практических знаний в области изготовления кондитерских изделий.

**Формы и методы обучения, тип и формы организации занятий.** При реализации программы используется очная форма обучения. По программе предусматриваются аудиторные занятия, которые проводятся со всем составом объединения. Предусматриваются также

индивидуальные задания (учащемуся даётся самостоятельное задание с учетом его возможностей), фронтальные (работа со всеми одновременно, например, при объяснении нового материала), работа малыми группами для выполнения определенного творческого проекта. Занятия проходят в форме практических занятий, мастер-классов.

**Объем программы** Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 136 часов. Из них:

1 год обучения: 68 часов в год

2 год обучения: 68 часов в год

**Срок реализации программы** – 2 года обучения.

**Режим занятий:** 1 раз в неделю, продолжительность занятия – 2 часа. В конце каждого часа предусмотрен пятнадцатиминутный перерыв (отдых, проветривание помещений).

**Цель программы:** формирование начальных теоретических и практических навыков кондитерского дела; расширение знаний учеников о способах тепловой кулинарной обработки, изготовления изделий из различных видов теста.

**Задачи:**

**Обучающие:**

1. ознакомить с основными понятиями и правилами изготовления кондитерских изделий;

**Развивающие:**

1. развить умение работать с инструментами и приспособлениями, с различными видами теста;

**Воспитывающие:**

1. сформировать уважительное отношение к профессии «кондитер»,
2. воспитывать культуру труда, бережливость.

**Планируемые результаты**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе изготовления изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных кондитерских изделий.
6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при изготовлении кондитерских изделий.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

#### **В познавательной сфере:**

1) рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания кондитерских изделий;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

#### **В трудовой сфере:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом технологии приготовления кондитерских изделий;

4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии приготовления;

б) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим методом;

9) приготовление кондитерских изделий с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

12) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

**Раздел 2. Содержательный раздел  
Учебный план  
Первый год обучения**

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие	3	2	1	Предварительный контроль
2	Песочное тесто	8	4	4	Текущий контроль
3	Бисквитное тесто	8	4	4	Текущий контроль
4	Бисквитно- масляное тесто	8	4	4	Текущий контроль
5	Заварное тесто	12	6	6	Текущий контроль
6	Слоеное тесто	4	2	2	Текущий контроль
7	Белковое тесто	8	4	4	Текущий контроль
8	Кондитерские изделия без выпечки	8	4	4	Текущий контроль
9	Творческие проекты	8	4	4	Текущий контроль
10	Итоговое занятие. Защита проекта	2	1	1	Итоговый контроль. Защита проекта
	<b>Всего часов:</b>	<b>68</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	

**Содержание учебной программы  
первого года обучения**

**Тема 1. Вводное занятие**

*Теоретическая часть.* Теоретические основы подготовки к прохождению курса «Тортомастер».

Инструменты и приспособления для приготовления кондитерских изделий. Техника безопасности.

*Практическая часть.* Подготовка кондитерского сырья к производству. Порядок приема сырья на производстве. Органолептическая оценка качества сырья. Понятие о ГОСТах.

**Тема 2. Песочное тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления песочного теста.

*Практическая часть.* Приготовление песочного печенья через мясорубку.

**Тема 3. Бисквитное тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления бисквитного теста.

*Практическая часть.* Бисквитное пирожное. Бисквитный рулет.

**Тема 4. Бисквитно-масляное тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления бисквитно-масляного теста.

*Практическая часть.* Приготовление лимонного кекса, шоколадный торт с кремом.

**Тема 5. Заварное тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления заварного теста.

*Практическая часть.* Приготовление эклеров, торта из заварных шариков, пышек и пончиков.

**Тема 6. Слоеное тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления слоеного теста

*Практическая часть.* Приготовление слойки с яблоками

**Тема 7. Белковое тесто**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления белкового теста

*Практическая часть.* Приготовление безе, безе яблочного

**Тема 8. Кондитерские изделия без выпечки**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления кондитерских изделий без выпечки.

*Практическая часть.* Приготовление пирожного «Картошка», торта без выпечки.

### **Тема 9. Творческие проекты.**

*Теоретическая часть.* Выбор кондитерского изделия. Технология изготовления кондитерского изделия.

*Практическая часть.* Изготовление кондитерского изделия.

### **Тема 10. Итоговое занятие.**

*Теоретическая часть.* Защита проекта.

*Практическая часть.* Приготовление кондитерского изделия. Подача готового блюда.

## **Учебный план второй год обучения**

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие	3	2	1	Предварительный контроль
2	Изделия из бисквитного теста с кремом, начинками. Капкейки и кейк-попс	4	2	2	Текущий контроль
3	Изделия из заварного теста Заварное тесто	8	2	6	Текущий контроль
4	Изделия из белкового теста. Безе и меренги	8	4	4	Текущий контроль
5	Макарон	4	2	2	Текущий контроль
6	Изделия из дрожжевого теста Пончики	4	2	2	Текущий контроль
7	Изделия из песочного теста. Тарты и тарталетки	12	6	6	Текущий контроль
8	Изделия из бисквитно- масляного теста. Чизкейки	8	4	4	Текущий контроль
9	Муссы. Десерты холодного приготовления	4	2	2	Текущий контроль
10	Изделия из слоеного теста. Многослойные торты	4	2	2	Текущий контроль
11	Творческие проекты	8	4	4	Текущий контроль
12	Итоговое занятие. Защита проекта	2	1	1	Итоговый контроль. Защита проекта
	<b>Всего часов:</b>	<b>68</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	

## **Содержание учебной программы второго года обучения**

### **Тема 1. Вводное занятие**

*Теоретическая часть.* Теоретические основы подготовки к прохождению курса «Тортомастер». Инструменты и приспособления для приготовления кондитерских изделий. Техника безопасности.

*Практическая часть.* Подготовка кондитерского сырья к производству. Порядок приема сырья на производстве. Органолептическая оценка качества сырья. Понятие о ГОСТах.

### **Тема 2. Изделия из бисквитного теста с кремом, начинками**

*Теоретическая часть.* Техника приготовления бисквитов, крема и начинок.

*Практическая часть.* Приготовление ванильных, банановых капкейков.

### **Тема 3. Изделия из заварного теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления базового заварного теста.

*Практическая часть.* Приготовление профитролей, эклеров. Приготовление французского пирожного «Релижъёз». Способы получения натуральных красителей.

**Тема 4. Изделия из белкового теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления изделий на основе французской и итальянской меренги.

*Практическая часть.* Приготовление меренги, лимонного торта.

**Тема 5. Макароны**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления французских кондитерских пирожных macaron .

*Практическая часть.* Приготовление пирожных macaron.

Классика французских кондитерских - миндальные пирожные с шоколадом.

**Тема 6. Изделия из дрожжевого теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления пончиков.

*Практическая часть.* Приготовление пончиков с заварным кремом и фруктовыми начинками, шоколадной глазурью и 100% натуральными помадками.

**Тема 7. Изделия из песочного теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления песочного теста.

*Практическая часть.* Приготовление песочного теста, классических тартов и тарталеток.

**Тема 8. Изделия из бисквитно- масляного теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления обычных чизкейков, на водяной бане.

*Практическая часть.* Приготовление чизкейков.

**Тема 9. Муссы**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления простых муссовых изделий.

*Практическая часть.* Приготовление чизкейка с белым шоколадом и желе из фруктов.

**Тема 10. Изделия из слоеного теста**

*Теоретическая часть.* Технология приготовления слоеного теста.

*Практическая часть.* Приготовление торта «Наполеон».

**Тема 11. Творческие проекты**

*Теоретическая часть.* Выбор кондитерского изделия. Технология изготовления кондитерского изделия. Материалы, оборудование, инструменты.

*Практическая часть.* Изготовление кондитерского изделия.

**Тема 12. Итоговое занятие.**

*Теоретическая часть.* Защита проекта.

*Практическая часть.* Приготовление кондитерского изделия. Подача готового блюда.



## Система оценки достижения планируемых результатов

С целью определения уровня усвоения образовательной программы, а также для повышения эффективности и улучшения качества учебно-воспитательного процесса проводится аттестация учащихся в течение всего периода обучения. Аттестация проходит в два-три этапа: входящая диагностика (по необходимости), промежуточная и итоговая аттестации.

Срок обучения	Вид и дата проведения	
	входящая	итоговая
1 год обучения	09.09.2024	27.05.2025
2 год обучения	07.09.2025	24.05.2026

Формы подведения итогов реализации программы:

- текущий контроль (по результатам изучения тем, разделов) в форме опросов, наблюдения, тестирования, взаимоконтроля;
- итоговый контроль (по результатам изучения программы) в форме мониторинга.

Контроль осуществляется посредством ведения мониторинга результатов обучения ребенка по дополнительной образовательной общеразвивающей программе, мониторинга личностного развития ребенка. Предполагает использование диагностирования, личных наблюдений педагога, отслеживания результатов работ каждого ребёнка на занятии, самоконтроль.

### Календарный учебный график

Срок обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных недель	Кол-во дней	Кол-во часов	Режим занятий
1 год обучения	09.09.2024	27.05.2025	34 недели	34 дня	68 часов в год	1 раз в неделю, продолжительность 2 часа
2 год обучения	07.09.2025	24.05.2026	34 недели	34 дня	68 часов в год	1 раз в неделю, продолжительность 2 часа

### Раздел 3. Организационный раздел

#### Методическое обеспечение программы

Занятие включают в себя организационную, теоретическую и практическую части.

Теоретическая часть занятия при работе должна быть компактной и включать в себя необходимую информацию о предмете занятия.

Практическая часть занимает большую часть времени и является центральной частью занятий. Как правило, одно задание может быть частично реализовано на первом занятии и продолжено или завершено на следующем. В конце каждого занятия проводится итог работы, можно дать домашнее задание.

#### Методы обучения

- объяснительно-иллюстративные (рассказ, показ, беседа);
- репродуктивные (практические занятия);
- эвристические (творческие задания);
- теоретическое обсуждение вопросов, практическое использование полученных знаний с использованием элементов игры, работа с учебной литературой;
- работа с наглядными пособиями и наглядным материалом.

#### Методы воспитания:

- упражнение (формирование опыта поведения, организация воспитательной деятельности; общение с людьми, наблюдение и анализ живых образов высокой нравственности, патриотизма, трудолюбия, мастерства, верности долгу и т. д.);
- метод поощрения (стимул самоутверждения, осознание, фиксация собственного успеха; в дополнительном образовании каждый ребенок может быть более успешен, чем в основном образовании);
- коррекция поведения (самооценка, взаимооценка, самоконтроль, самоанализ, тренинг, взаимообучение, игра);
- анализ деятельности и общения (КТД, рефлексия, презентация);
- метод воспитывающих ситуаций (ситуаций свободного выбора) - дежурство, поручение, самостоятельная работа творческая работа;
- рефлексия (процесс размышления учащегося о происходящем в его собственном сознании предполагает не только познание человеком самого себя в определенной ситуации или в определенный период, но и выяснение отношения к нему окружающих, а также выработку представлений об изменениях, которые могут произойти с ним).

#### Формы занятий:

- беседа;
- игра;
- практическое занятие;
- праздник.

#### Список литературы

1. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2000.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2001.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АСАДЕМІА, 2005.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АСАДЕМІА, 2006.
5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2000.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – М. ПрофОбрИздат, 2001.

7. Справочник кондитера. — М., 1993.
8. Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных.- М., 2001.
9. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. –М.: Цитадель - грейд,2014 г.
10. Лунин О. Г. Поточные линии кондитерской промышленности.- М., 2000.
11. Лурье И. С. Технология и теххимический контроль кондитерского производства. — М., 1998.
12. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства /Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015 г.
13. Трушина С. М., Драгилова А. И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. — М., 2001.
14. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. - М., 2005.
15. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М., 2003.
16. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2001г

#### **Интернет ресурсы**

1. <http://festival.1september.ru>
2. [rus1september.ru](http://rus1september.ru)
3. <http://www.schoolpress.ru>
4. <http://www.fipi.ru/>

### **Материально-техническое обеспечение программы**

Для успешной реализации программы необходимы следующие материально-технические условия:

Кабинет технологии: обслуживающий труд.

Технические средства обучения:

1. компьютер
2. средства аудио и видео визуализации
3. DVD – фильм
4. мультимедийные пособия

Технологическое оборудование:

1. моечная ванна;
2. холодильник;
3. жарочный шкаф;
4. электроплита;
5. миксер;
6. рабочий стол.

Инвентарь:

1. весы настольные;
2. разделочные доски;
3. скалки детские;
4. терки пластмассовые;
5. щипцы универсальные;
6. лопатки;
7. венчики;
8. ложки;
9. шумовка;
10. сковороды;
11. сито конусообразное;
12. детские фартуки.

Дидактические материалы:

1. технологические карты;
2. муляжи;
3. плакаты.

### **Кадровое обеспечение программы**

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Тортомастер» обеспечивается педагогом дополнительного образования, имеющим высшее образование, соответствующее социально-гуманитарной направленности, и отвечающее квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.