

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Оренбургской области

Отдел образования администрации Пономаревского района

МАОУ "Деминская СОШ"

РАССМОТРЕНО

на МО учителей
гуманитарного цикла


Данилова Е.В

Протокол №1
от «16» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора


Студеникина М.С.

Протокол №1
от «16» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса внеурочной деятельности «Юный кондитер- дизайнер»

для обучающихся 4 класса

пос. Река Дема, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Начальная школа – особый этап в жизни ребёнка. Он связан с формированием у школьника основ умения учиться и способности к организации своей деятельности. Поскольку программы по учебным предметам ориентированы на умение преобразовывать информацию, представленную в различных формах, а одним из метапредметных результатов освоения основной образовательной программы становится умение работать с различными источниками информации, а также применять практические навыки в современной школе и решать эту задачу необходимо уже в начальной школе, где и должен закладываться навык практической деятельности

Данная программа актуальна тем, что обучение по ней создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся. Кроме того, она предоставляет большие возможности для профессионального роста учителя, активизации и творческого поиска

Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека (пекарь, хлебопек, мучник).

- использование ролевых игр, способствующих активизации познавательной деятельности;

- сотрудничество педагога и обучающихся с представителями профессии кондитерского производства.

Цель программы - создание условий для развития личности обучающегося, способного к творческому самовыражению посредством овладения основами кулинарного мастерства.

Задачи:

- ознакомить с историей развития кондитерского мастерства;
- научить производить расчет продуктов для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- научить производить подготовку продуктов для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- научить готовить фарши и начинки из мяса, капусты, яблок, творога, картофеля и т.д. для пирогов, пирожков;
- научить технологии приготовления дрожжевого теста опарным и безопасным способами;
- научить технологии приготовления теста: песочного, сдобного, заварного, бисквитного, вафельного;

- научить технологии приготовления мучных кондитерских изделий (пироги, пирожки, печенья, вафли и т.д.);
- сформировать практические умения и навыки приготовления мучных, кондитерских изделий.

Отличительная особенность данной программы: программа адаптирована под условия и материально-техническую базу МАОУ «Деминская СОШ».

Возраст обучающихся: Программа предназначена для обучающихся 10 – 12 лет. Это мальчики и девочки, ориентированные на приобретение и совершенствование своего кулинарного опыта. Как правило, учащиеся обладают начальными навыками приготовления пищи, полученными дома. Набор на программу свободный.

Сроки реализации дополнительной образовательной программы: данная программа рассчитана сроком на один учебный год. Продолжительность занятия – 1 час. Количество занятий в неделю - 1.

Форма проведения:

традиционное занятие,
комбинированное занятие; лекция,
практическое занятие,

Ожидаемые результаты:

В результате изучения программы обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- товароведной характеристикой сырья, требованиями к качеству продуктов, упаковкой и сроками хранения;
- организацией кондитерского производства.
- физиологией питания, санитарией и гигиеной на предприятиях общественного питания;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности

- умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;
- умением и навыками подготовки кондитерского сырья к производству;
- умением и навыками изготавливать полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий;
- умением и навыками замеса теста и способов его разрыхления;
- умением и навыками готовить дрожжевое тесто и изделия из него;
- умением и навыками готовить бездрожжевое тесто и изделия из него;
- умением и навыками готовить отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки;
- умением и навыками приготовления пирожных;
- умением и навыками приготовления тортов;
- умением и навыками приготовления фигурок из мастики;
- получают знания охраны труда и противопожарных мероприятий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы, при этом предполагается, что перед выполнением практической работы обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

При изучении программы кружка «Юный кондитер-дизайнер» обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения учащимися программы:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- самооценка готовности к самостоятельной деятельности;

- развитие эстетической, творческой деятельности.

Метапредметные результаты освоения учащимися программы.

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий;

- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности;

- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной, практической форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с педагогом и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда.

Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Предметные результаты освоения учащимися программы.

- осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований, и технологии;
- формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- опрятное содержание рабочей санитарной одежды.

Требованию к уровню подготовки обучающихся по программе

Обучающийся научится:

подготовке кондитерского сырья к производству, изготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, замесу различных видов теста, изготовлению отделочных полуфабрикатов, приготовлению пирожных и тортов.

Получит возможность научиться:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, организовывать своё рациональное питание, применять различные способы обработки продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные изделия; сервировать стол, соблюдать этикет за столом

Формы подведения итогов:

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

- умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;

- точность соблюдения рецептуры приготавливаемого блюда;
- эстетика подачи готового блюда;
- Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения обучающимися практических заданий, решений тестов.
- Итоговый контроль реализуется в форме решения тестов, в форме выставок работ, в форме выполнения обучающимися практических заданий.

Обучающиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

Содержание по тематическим модулям

«Кондитерское сырьё и оборудование. Основной предметной областью является познание о кондитерском сырье и оборудовании, их происхождении, предназначении и видах. Дети знакомятся с характеристикой кондитерского сырья, способами приемки сырья, контролем качества и подготовкой основного и дополнительного сырья к производству. Знакомятся с кондитерским оборудованием, правилами обслуживания оборудования и подготовкой его к работе.

Бездрожжевое тесто. Основной предметной областью является познание о технологии приготовления бездрожжевого теста, дрожжевого теста и изделий из него. Дети знакомятся с технологией приготовления бездрожжевого теста- это тесто для пельменей, вареников, лапши; блинчатое; вафельное, песочное; сдобное пресное; пряничное; воздушное; бисквитное; заварное; слоеное. Знакомятся с технологией приготовления изделий из всех видов теста

Дрожжевое тесто». А также с технологией приготовления различными способами дрожжевого теста- это тесто для пирогов, булочек, пампушек. Знакомятся с технологией приготовления изделий из всех видов теста.

Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы проведения	ЦОР
		Всего	Теория	Практика		
1	Вводное занятия	1ч	1ч	—	Устный опрос, практическая работа	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/?ysclid=lo32cso25w516964907
2	Дрожжевое тесто	2 ч	1 ч	1 ч	Устный опрос, практическая работа	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/main/?ysclid=lo32didmd442508685
3	Пресное тесто	3 ч	1 ч	2ч	Устный опрос, практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-presnoe-testo-1831693.html?ysclid=lo32e72qko431736653
4	Пресное слоеное тесто	3ч	1ч	2 ч	Устный опрос, практическая работа	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/?ysclid=lo32gxljjs235409611
5	Бисквитное тесто	2 ч	1 ч	1ч	Устный опрос, практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-priготовlenie-biskvitnogo-testa-6695429.html?ysclid=lo32hrvvxk194334831
6	Участие в конкурсах	2 ч	—	2 ч	Конкурсы	
7	Кондитерский дизайн	3ч	1	2	Устный опрос, практическая работа	

8	Итоговое занятие	1 ч	0ч	1ч	Творческий отчёт	
		17ч	6	11		

Содержание программы

Тема 1. Вводное занятие. (1 ч)

Теория: Знакомство с обучающимися. ТБ и санитарно-гигиенические требования на занятиях. Правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами. Уход за рабочей одеждой, правила ее хранения.

Тема 2. Способы тепловой кулинарной обработки. (1ч)

Теория: Тепловая обработка продуктов имеет большое значение, поскольку в продуктах происходят сложные структурно-механические и физико-химические изменения, обуславливающие кулинарную готовность, образуются новые вкусовые и ароматические вещества. Тепловая обработка имеет также санитарно-гигиеническое значение. ... Все способы тепловой обработки делятся на: основные; комбинированные; вспомогательные. К основным **способам** относят варку и жарку. Варка – нагревание **продуктов** в водной среде или атмосфере водного пара. Она имеет несколько разновидностей.

Тема 3. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. (14 ч)

Теория: Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий. Классификация основного и дополнительного сырья, его характеристика. Химический состав и свойства основного и дополнительного сырья.

Практика: Порядок и правила подготовки сырья к производству. Просеивание, фильтрование, взвешивание и отмеривание сырья.

Тема 4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. (2 ч)

Технология приготовления фаршей и начинок

Теория: Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Биохимические, микробиологические и коллоидные процессы, происходящие при брожении теста.

Практика: Тесто для мучных блюд и гарниров: оладий, пирогов, булочек, пампушек и др. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий.

Тема 5. Требования к качеству и сроки хранения мучных изделий. (1 ч)

Теория: Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.

Тема 6 .Кулинарный дизайн

Мастика позволяет создавать индивидуальные, уникальный десерт. Преимущество использования мастики в том, что декор из нее подойдет для оформления капкейков и тортов, для создания детских десертов или для взрослых. Благодаря мастике мы можем создать абсолютно любой декор.

Тема 7 Выбор и подготовка продуктов для заключительного занятия.

Заключительное (итоговое) занятие. Демонстрация приготовленного кондитерского изделия, презентация проделанной работы. (1ч)

Теория: Демонстрация отчета в виде презентации о проделанной работы.

Практика: Демонстрация приготовленного кондитерского изделия.

Список литературы

Для учителя и родителей:

1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия» 2021 г.

2. Интернет – ресурсы:

<http://festival.1september.ru>

rus1 september.ru

<http://www.schoolpress.ru>

<http://www.fipi.ru/>

Для обучающихся:

1. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия» 2021 г.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика» 2019г.
3. Книга «Всё из теста» - М: Внешсигма 2020 г.