ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ МОЛОДЕЖИ И СПОРТА АДМИНИСТРАЦИИ
КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРОКРЫМСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА АМЕТ-ХАНА СУЛТАНА»
КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «Старокрымская ОШ №2
им. Амет-Хана Султана»
от «28» 08 2026 ___ г.
Протокол № 8

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Старокрымская ОШ №2
им. Амет-Хана Султана»
_____ Сейтякубова Т.Д.
«28» 08 2026 ___ г. №240

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА КРУЖОК «ОРЬНЕК»

Направленность: художественная
Срок реализации программы: 1 год
Вид программы: модифицированная
Уровень: стартовый
Возраст обучающихся: 11-13 лет
Составитель: Челеби Нажие Назимовна,
педагог дополнительного образования

г. Старый Крым,
2026г.

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1.Пояснительная записка

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики» (в действующей редакции);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 г. № 996-р;
- Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденная Указом Президента Российской Федерации от 01.12.2016 г. № 642 (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 г. № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательною деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем развития дополнительного образования детей (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 13.07.2020 г. № 189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере» (в действующей редакции);
- Постановление Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 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» (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (в действующей редакции);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Об образовании в Республике Крым: закон Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 (в действующей редакции);
- Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 03.09.2021 г. № 1394 «Об утверждении моделей обеспечения доступности дополнительного образования для детей Республики Крым»;
- Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 09.12.2021 г. № 1948 «О методических рекомендациях «Проектирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ»;
- Распоряжение Совета министров Республики Крым от 11.08.2022 г. № 1179-р «О реализации Концепции дополнительного образования детей до 2030 года в Республике Крым»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 20.07.2023 г. № 510 «Об организации оказания государственных услуг в социальной сфере при

формировании государственного социального заказа на оказание государственных услуг в социальной сфере на территории Республики Крым»;

- Постановление Совета министров Республики Крым от 17.08.2023 г. № 593 «Об утверждении Порядка формирования государственных социальных заказов на оказание государственных услуг в социальной сфере, отнесенных к полномочиям исполнительных органов Республики Крым, и Формы отчета об исполнении государственного социального заказа на оказание государственных услуг в социальной сфере, отнесенных к полномочиям исполнительных органов Республики Крым»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 31.08.2023 г. № 639 «О вопросах оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных образовательных программ» в соответствии с социальными сертификатами»;
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые), разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет». ФГАУ «Федеральный институт развития образования» и АНО дополнительного профессионального образования «Открытое образование», письмо от 18.11.2015 г. № 09-3242;
- Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 31.07.2023 г. № 04-423 «О направлении методических рекомендаций для педагогических работников образовательных организаций общего образования, образовательных организаций среднего профессионального образования, образовательных организаций дополнительного образования по использованию российского программного обеспечения при взаимодействии с обучающимися и их родителями (законными представителями)»;
- Письмо Минпросвещения России от 01.06.2023 г. № АБ-2324/05 «О внедрении Единой модели профессиональной ориентации (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации профориентационного минимума для образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования», «Инструкцией по подготовке к реализации

профориентационного минимума в образовательных организациях субъекта Российской Федерации»);

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 г. № АБ-3935/06 «Методические рекомендации по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно технологического и культурного развития страны»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 г. № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»
- Устав МБОУ «Старокрымская ОШ №2 им. Амет-Хана Султана»
- Локальные акты МБОУ «Старокрымская ОШ № 2 им. Амет-Хана Султана» (Положения)

Направленность Программа имеет художественную направленность, так как способствует художественно-эстетическому воспитанию учащихся, формирует и раскрывает творческие способности посредством овладения кулинарными навыками.

Актуальность Актуальность данной образовательной программы от уже существующих в этой области заключаются в том, что программа ориентирована на применение широкого комплекса различного дополнительного материала по домоводству.

Программой предусмотрено, чтобы каждое занятие было направлено на овладение основами кулинарии, на приобщение обучающихся к активной познавательной и творческой работе. Процесс обучения домоводству строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний, законов и правил у школьников развиваются творческие начала.

Новизна Новизна дополнительной общеобразовательной обще-развивающей программы состоит в специфике ее содержания. В ходе её реализации будет осуществляться процесс обучения и объединения обучающихся , проявляющие достаточно устойчивый, длительный интерес к конкретным видам практической трудовой деятельности, приготовлению изделий, выполнению практических работ.

Также ознакомятся с наиболее выдающимися мастерами кулинарного и кондитерского искусства.

Отличительные особенности Отличительной особенностью программы является активное использование современных образовательных технологий, обеспечивающих высокую мотивацию к процессу обучения. Программа ориентирована на применение широкого комплекса различного дополнительного материала по домоводству.

Педагогическая целесообразность Педагогическая целесообразность программы обусловлена формированием высокого интеллекта духовности через мастерство. Целый ряд специальных заданий на наблюдение, сравнение, домысливание, фантазирование служат для достижения этого. Программа направлена на то, чтобы через труд и искусство приобщить детей к творчеству, самореализации личности обучающегося; наличие инновационных подходов.

Адресат программы По программе могут обучаться дети в возрасте от 11 до 13 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, имеющие начальные навыки работы с ручными инструментами и проявляющие интерес к кондитерскому мастерству.

Объем и сроки усвоения программы

Данная программа реализуется в течение одного учебного года: 36 недель, рассчитана на 72 часа.

Уровень программы Программа рассчитана на один год обучения стартового уровня, 72 часа, численность группы составляет 34 чел.

Форма обучения очная Занятия проводятся в очной форме, возможно с применением дистанционных образовательных технологий и электронных образовательных ресурсов. Формы обучения групповая.

Особенности организации образовательного процесса

Основным составом объединения выступает разновозрастная группа обучающихся среднего школьного возраста. Виды занятий определяются содержанием программы (лекция, круглый стол, деловая игра, практическое занятие и пр.). Набор в группы проводится посредством предоставления заявления родителем (законным представителем), согласия на обработку персональных данных в письменном виде, а также медицинской справки, позволяющей находится в детском коллективе, заниматься выбранным видом деятельности, с последующей подачей заявки в АИС «Навигатор ДО РК»

Режим занятий Занятия проводятся 2 раза в неделю по 1 часу(1 академический час – 45 мин.).

1.2.Цель

Создание комфортной среды общения, развитие у школьников творческих и умственных способностей, эстетического вкуса, конструкторского

мышления, творческого потенциала, формирование интереса к приготовлению пищи.

Цели будут достигнуты при условии «Я хочу это приготовить сам»

Задачи:

1)Образовательные

- обучать соблюдениям требований охраны труда, техники безопасности и правилам санитарии;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

2) Развивающие

- развивать воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к своей профессии;
-развивать творческие способности.

3) Воспитательные

- формировать гражданскую позицию, патриотизм;
- воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд;
- воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду;
- воспитывать чувство товарищества, чувство личной ответственности.

1.3.Воспитательный потенциал

Воспитательная работа в рамках программы кружка «Орьнек» направлена на: воспитание чувства патриотизма и бережного отношения к культуре, ее традициям; уважение к высоким образцам культуры других стран и народов; развитие доброжелательности в оценке творческих работ товарищей и критическое отношение к своим работам; воспитание чувства ответственности при выполнении своей работы.

Для решения поставленных воспитательных задач и достижения цели программы, учащиеся привлекаются к участию (подготовке, проведению) в мероприятиях города, учреждения, объединения: благотворительных акциях, выставках, мастер-классах, лекциях, беседах и т.д.; в конкурсных программах различного уровня, направленных на развития эстетического восприятия и вкуса.

Предполагается, что в результате проведения воспитательных мероприятий будет достигнут высокий уровень сплоченности коллектива, повышение интереса к творческим занятиям и уровня личностных достижений учащихся (победы в конкурсах), привлечение родителей к активному участию в работе объединения.

1.4.Содержание программы

1.4.1 Учебный план

№ п/п	Наименование раздела темы	Всего часов	Аудиторные часы		Форма аттестации /контроля
			Теория	Практика	
1	**Раздел 1.Вводное занятие.**	2	2	-	тестирование
1.1	Ознакомление детей с особенностями программы. Соблюдение порядка на рабочем месте, ТБ на кружке	1	1	-	
1.2	Входная диагностика	1	1	-	
2	**Раздел 2.Подготовка сырья к кондитерскому производству**	2	1	1	Наблюдение, практическая работа
2.1	Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Органолептическая оценка качества сырья, Составление технологической карты приготовления	2	1	1	
3	**Раздел 3.Бездрожжевое тесто, изделия из него**	**34**	3	31	Творческое задание
3.1	Классификация бездрожжевого теста. Тесто блинчиков. Характеристика, рецептур, технология приготовления, режим выпечки. Сдобное пресное тесто и изделия из него	2	1	1	
3.2	Приготовление: блинчиков с	2	-	2	

	начинкой				
3.3	Приготовление вареников	2	-	2	
3.4	Приготовление пельменей	2	-	2	
3.5	Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом	2	-	2	
3.6	Приготовление ватрушки, яблок запеченных в тесте.	2	-	2	
3.7	Пряничное тесто и изделия из него: коржики молочные, коврижка «Южная». Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки	2	-	2	
3.8	Приготовление глазированных и расписных пряников	2	-	2	
3.9	Песочное тесто, изделия из него: Печенье звездочка, ромашка), кекс столичный. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки печенья песочного	2	-	2	
3.10	Приготовление кекса «Столичный»	2	-	2	
3.11	Бисквитное тесто, изделия из него: бисквит с орехами, с корицей, печенье «крендельки», рулет фруктовый. Характеристика, рецептуры. Технология приготовления, режим выпечки бисквита	2	2		
3.12	Технология приготовления, режим выпечки бисквита с орехами, с корицей	2	-	2	
3.13	Технология приготовления, режим выпечки рулета с фруктами	2	-	2	

3.14	Вишня в тесте. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки	2	-	2	
3.15	Слоеное тесто, изделия из него: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, батончики слоеные с орехами. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки язычков слоеных	2	-	2	
3.16	Технология приготовления, режим выпечки пирожков слоеных с разными фаршами	2	-	2	
3.17	Технология приготовления, режим выпечки батончиков слоеных с орехами.	2	-	2	
4	**Раздел 4. Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов**	**18**	**2**	**16**	Наблюдение Творческая работа
4.1	Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф - крем масляный основной - крем масляный «Шарлот»	2	2	-	
4.2	Крем масляный «Глясе». Приготовление	2	-	2	
4.3	Крем белковый, крема из сухих смесей. Приготовление	2	-	2	
4.4	Помада. Приготовление	2	-	2	

4.5	Желе. Приготовление	2	-	2	
4.6	Крошка, посыпка (ореховая, сахарная, шоколадная) Украшение из марципана и засахаренных фруктов. Приготовление	2	-	2	
4.8	Торты: характеристика, форма, размеры и масса, различия в отделке.	2	-	2	
4.9	Бисквитные торты, рецептуры, технология приготовления, требование к качеству	2	-	2	
4.10	Песочные торты, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству	2	-	2	
5	**Раздел 5.Национальные кондитерские изделия**	**8**	1	**7**	Наблюдение Творческая работа
5.1	Национальные кондитерские изделия: характеристика, виды. Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление, требование к качеству. Кондитерские изделия с использованием новых видов сырья	2	1	1	
5.2	Приготовление «Пахлава»	2	-	2	
5.3	Приготовление «Рогалики»	2	-	2	
5.4	Приготовление «Курабье»	2	-	2	
6	**Раздел 6.Выставка творчества «Юный кондитер»**	**4**	-	**4**	Выставка творческих работ

6.1	Выставка-ярмарка кондитерских работ.		-	4	
7	**Раздел 7. Мастер классы. Итоговая аттестация**	**4**	-	**4**	Индивидуальная работа, показ
7.1	Проведение учащимися мастер классов в организации дополнительного образования детей, для младшей школы.	4	-	4	
	Итого	72	8	64	

1.4.2Содержание учебного плана

1.Вводное занятие. Входная диагностика(2ч.)

Тема: Ознакомление детей с особенностями программы. Соблюдение порядка на рабочем месте, ТБ

Теория: Ознакомление с правилами, тестирование

Практика: Практикуем порядка на рабочем столе

Раздел 2.Подготовка сырья к кондитерскому производству(2ч)

2.Тема:Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Органолептическая оценка качества сырья.

Составление технологической карты приготовления (2ч)

Теория: Свойства муки

Практика: Составление технологической карты

Раздел 3.Бездрожжевое тесто, изделия из него(34 ч)

3.1Тема: Классификация бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков.

Характеристика рецептур, технология приготовления, режим выпечки. Сдобное пресное тесто и изделия из него(2ч)

Теория: Классификация бездрожжевого теста (2ч)

Практика: Запись рецептов

3.2 Тема: Приготовление: блинчиков с начинкой (2ч)

Теория: Запись рецептов

Практика: Тесто для блинов, начинки, приготовление блинов

3.3 Тема: Приготовление вареников (2ч)

Теория: Запись рецептов

Практика: готовим вареники

3.4 Тема: Приготовление пельменей (2ч)

Теория: Запись рецептов
Практика: Готовим пельмени
3.5 Тема: Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом (2)
Теория: Тесто для печенья
Практика: Готовим крендели
3.6 Тема: Приготовление ватрушки, яблок запеченных в тесте (2ч)
Теория: Тесто для ватрушек
Практика: Готовим ватрушки
3.7 Тема: Пряничное тесто и изделия из него: коржики молочные, коврижка «Южная». Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки (2ч)
Теория: Характеристика, рецептуры
Практика: Приготовление коврижки «Южная»
3.8 Тема: Приготовление глазированных и расписных пряников(2ч)
Теория: Запись рецептов
Практика: Готовим глазированные пряники
3.9 Тема: Песочное тесто, изделия из него: печенье (звездочка, ромашка), кекс столичный. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки печенья песочного(2ч)
Теория: Песочное тесто
Практика: Приготовление, режим выпечки
3.10 Тема: Приготовление кекса «Столичный»(2ч)
Теория: Запись рецептов
Практика: Приготовление кекса «Столичный»
3.11 Тема: Бисквитное тесто, изделия из него: бисквит с орехами, с корицей, печенье «крендельки», рулет фруктовый. Характеристика, рецептуры. Технология приготовления, режим выпечки бисквита(2ч)
Теория: Бисквитное тесто
Практика: Приготовление, режим выпечки бисквита
3.12 Тема: Технология приготовления, режим выпечки бисквита с орехами, с корицей(2ч)
Теория: Запись рецептов
Практика: Приготовление бисквита с орехами и с корицей
3.13Тема: Технология приготовления, режим выпечки рулета с фруктами(2ч)
Теория: Тесто для рулета
Практика: Приготовление рулета с фруктами
3.14 Тема: Вишня в тесте. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки(2ч)
Теория: Запись рецепта

Практика: Приготовление вишни в тесте

3.15 Тема: Слоеное тесто, изделия из него: пирожки слоеные с разными фаршами, языки слоеные, батончики слоеные с орехами. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки язычков слоенных(2ч)

Теория: Слоеное тесто

Практика: Приготовления язычков слоеных

3.16 Тема: Технология приготовления, режим выпечки пирожков слоеных с разными фаршами(2ч)

Теория: Запись рецепта

Практика: Приготовление пирожков слоенных с разными фаршам

3.17 Тема: Технология приготовления, режим выпечки батончиков слоеных с орехами(2ч)

Теория: Батончики слоеные

Практика: Технология приготовления слоеных батончиков

Раздел 4. Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов(18ч)

4.1 Тема: Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств отделочных п\ф.

- Крем на масляной основе
- Крем масляный «Шарлот»(2ч)

Теория: Пирожные и торты

Практика: Приготовление масляного крема

4.2 Тема: Крем масляный «Глясе». Приготовление(2ч)

Теория: Запись рецепта

Практика: Приготовление крема масляного «Глясе»

Тема: Крем белковый, крема из сухих смесей. Приготовление(2ч)

Теория: Запись рецепта

Практика: Приготовление белкового крема

4.3 Тема: Помада. Приготовление(2ч)

Теория: Разновидности помады

Практика: Приготовление помады

4.4 Тема: Желе. Приготовление(2ч)

Теория: Разновидности желе

Практика: Приготовление желе

4.5 Тема: Крошка, посыпка (ореховая, сахарная, шоколадная)
Украшение из марципана и засахаренных фруктов. Приготовление(2ч)

Теория: Крошка, посыпка

Практика: Приготовление крошки и посыпки

4.6 Тема: Торты: характеристика, форма, размеры и масса, различия в отделке (2ч)
Теория: Разновидности тортов
Практика: Приготовление различных отделок
4.7Тема: Бисквитные торты, рецептуры, технология приготовления, требование к качеству(2ч)
Теория: Рецепт торта
Практика: Технология приготовления
4.8Тема: Песочные торты, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству(2ч)
Теория: Запись рецепта
Практика: Технология приготовления песочных тортов
4.9 Тема: Песочные торты, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству(2ч)
Теория: Запись рецепта
Практика: Технология приготовления песочных тортов
Раздел 5.Национальные кондитерские изделия(8ч)
5.1 Тема: Национальные кондитерские изделия: характеристика, виды. Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление, требование к качеству. Кондитерские изделия с использованием новых видов сырья(2ч)
Теория: Характеристика национальных изделий
Практика: Технология приготовления
5.2 Тема: Приготовление «Пахлава»(2ч)
Теория: Рецепт «Пахлавы»
Практика: Приготовление «Пахлавы»
5.3 Тема: Приготовление «Рогаликов»(2ч)
Теория: Рецепт «Рогаликов»
Практика: Приготовление «Рогаликов»
5.4 Тема: Приготовление «Курабье»(2ч)
Теория: Рецепт «Курабье»
Практика: Приготовление «Курабье»
Раздел 6.Выставка технического творчества «Юный кондитер»(4ч)
6.1 Тема: Выставка-ярмарка кондитерских работ(4ч)
Теория:
Практика: Выставка творческих работ
Раздел 7. Мастер классы.
Итоговая аттестация (4ч)
7.1 Тема: Проведение учащимися мастер классов в организации дополнительного образования детей, для младшей школы(4ч)

Теория:
Практика: Индивидуальная работа и показ
Всего-72часа

1.5.Планируемые результаты

К концу обучения обучающиеся

-будут знать:

-особенности кондитерского мастерства;
-разнообразие возможных выразительных средств кулинарного искусства;
-значение понятий: приготовления кондитерских изделий, выпечка, характеристика, квалификация.

-будут уметь:

- организовывать и выполнять свою деятельность в соответствии с собственным замыслом;
- бережно относиться и защищать природу и материальный мир;
- выбирать и проводить подготовительную работу;
- анализировать форму, конструкцию, пространственное положение.

-смогут:

- работать самостоятельно, если задания доступны для выполнения;
- работать, проявляя аккуратность, усидчивость, трудолюбие.

Раздел 2. Комплекс организационно – педагогических условий

Годовой календарный учебный график Программы составлен с учетом годового календарного графика МБОУ «Старокрымская ОШ №2 имени дважды Героя Советского Союза Амет-Хана Султана» и учитывает в полном объеме возрастные, психофизические особенности обучающихся, отвечает требованиям охраны жизни .

Программа рассчитана на 72 учебных часа, 36 недель, I полугодие – 17 недель, II полугодие – 19 недель. Начало занятий – 01 сентября, окончание занятий по программе – 31 мая. Учебные занятия проводятся с понедельника по субботу согласно расписанию МБОУ «Старокрымская ОШ №2 имени дважды Героя Советского Союза Амет-Хана Султана», утвержденному директором, включая каникулярное время.

2.Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график

	1 полугодие																2 полугодие																			
Месяц	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				
Кол-во учебных недель	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
Кол-во часов в неделю (гр.)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Кол-во часов вмесяц(гр)	8				8				8				8				8				8				8				8				8				
Аттестация/ формы контроля	Тестирование		Наблюдение практическая работа					-								творческое задание			наблюдение творческая работа										наблюдение творческая работа					выставка творческих работ		индивидуальные работы показ	
	Объем учебной нагрузки на учебный год 72 часа на одну группу																																			

2.2. Условия реализации программы

2.2.1 Кадровое обеспечение. Педагог, работающий по данной программе, должен иметь высшее профессиональное педагогическое образование , знать специфику дополнительного образования. Педагог должен владеть базовыми навыками работы с компьютерной техникой и программным обеспечением, базовыми навыками работы со средствами телекоммуникаций. Педагог дополнительного образования должен обладать компетенциями в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

2.2.2 Материально-техническое обеспечение

кабинет :

4 парты,8 столов,25 стульев, доска,

Материально-техническое обеспечение:

- оборудованная кухня:

Кухонная мебель, электро плита-2шт, микроволновая печь, электрочайник, посуда, мойка, скалки, дощечки, кастрюли, сковороды, чашки, кухонный комбайн, терки, сито.

- кухонные принадлежности.

2.2.3 Методическое обеспечение

Формы организации образовательного процесса: групповая.

Формы организации учебного занятия: акция, беседа, выставка, конкурс, мастер-класс, наблюдение, семинар, творческая мастерская, ярмарка.

Педагогические технологии: технология коллективного взаимообучения, технология развивающего обучения, технология коллективной творческой деятельности, здоровье сберегающая технология.

А**лгоритм учебного занятия:**

1. Организационный момент. Подготовка рабочего места.
2. Актуализация знаний и умений.
3. Ознакомление и усвоение новых знаний.
4. Закрепление новых знаний и умений. Практическая работа.
5. Обобщение и систематизация знаний.
6. Рефлексия.

Методическое обеспечение программы включает в себя: методическую литературу и методические разработки для обеспечения образовательного и воспитательного процесса (календарно-тематическое планирование, планы-конспекты занятий, годовой план воспитательной работы, сценарии воспитательных мероприятий, дидактический материал и т.д.), является приложением к программе, а также является образцом для разработки

учебно-воспитательного комплекса. Оригиналы хранятся у педагога дополнительного образования и используются в образовательном процессе.

2.2.4 Информационное обеспечение

1. Официальный сайт ГБОУ ДО РК «ДДЮТ»
2. Информационно-коммуникационные педагогические платформы:

- «Сферум» https://sferum.ru/?p=start
- Навигатор дополнительного образования Республики Крым https://xn--82-kmc.xn--80aafey1amqq.xn--d1acj3b/

3. Образовательные порталы:

- Российское образование http://www.edu.ru
- Инфоурок https://infourok.ru/

2.3. Формы аттестации/контроля

Контроль усвоения знаний осуществляется в следующих формах:

- педагогическое наблюдение;
- устный опрос;
- письменное тестирование;
- участие в мероприятиях.

Входная диагностика проводится по итогам набора учебных групп в начале учебного года. Цель входной диагностики: познакомиться с обучающимися и определить уровень их общего творческого и интеллектуального развития.

Текущий контроль осуществляется в соответствии с предусмотренными программой занятиями повторениями и закреплениями пройденного материала и письменными тестами.

Промежуточный контроль осуществляется в конце первого полугодия в форме письменного тестирования, включающего практические задания, и устной беседы в виде вопросов-ответов.

Итоговый контроль осуществляется в конце II полугодия, имеет ту же структуру, что и промежуточный, включая в себя весь изученный материал.

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов.

В процессе освоения учебной программы применяются следующие формы отслеживания образовательных результатов:

- тестирование;
- собеседование;
- устный опрос;
- фотоотчет
- самостоятельная работа;
- защита творческих проектов;
- итоговое и промежуточное тестирование.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов.
Для предъявления и демонстрации образовательных результатов по программе используются: - диагностические материалы, которые позволяют определить количество учащихся (чел./%), полностью освоивших дополнительную образовательную программу, освоивших программу в необходимой степени, не освоивших программу; определить уровень усвоения программы (высокий, средний, низкий);
- аналитическая справка по результатам мониторинга образовательного уровня обучающихся;
- открытое занятие;
- творческая работа;
- тестирование;
- выставка;
- ярмарка.

2.4.Список литературы

Список литературы для педагога

1.Примерная программа общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина.

Интернет – ресурсы:

http://festival.1september.ru
rus1 september.ru
http://www.schoolpress.ru
http://www.fipi.ru/

Список литературы для родителей

1. Азбель А. А. Как помочь современному выпускнику выбрать профессию. //Психология современного подростка. СПб., 2005.
2. В мире подростка/ Под ред. А. А.Бодалева. М., 1980.
3. Орлова Т. Г. Как помочь подростку войти во взрослую жизнь. М., 2005.
4. Петровский А. В. Всегда ли правы родители? Психология воспитания. М., 2003.

Список литературы для обучающихся

1.Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия» 2006 г.
2.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика» 1986г.
3. Книга «Всё из теста» - М: Внешсигма 2000 г

3. Приложения

3.1. Оценочные материалы

Диагностическая карта

_____ диагностика/текущий контроль 202_/ 202_ уч. год

№	Фамилия, имя обучающегося	Вопросы или критерии по видам деятельности										Итог
1												

Лист оценки достижений обучающихся кружка «Орьнек»

№ п/п	**Фамилия, имя обучающегося**	**Оценка теоретических знаний и практических умений:** **1)** **2)** **3)**			**Оценка поведенческих навыков:** **1)** **2)** **3)**		
		Входная диагностика период с 12.09 по 30.09	**Промежуточная диагностика** период с 16.12 по 31.12	**Итоговая аттестация** период с 15.05 по 30.05	**Входная диагностика** период с 12.09 по 30.09	**Промежуточная диагностика** период с 16.12 по 31.12	**Итоговая аттестация** период с 15.05 по 30.05
1							

3.2. Методические материалы

Конспект занятия кружка «Орьнек»

Тема занятия: Приготовление вареников

Тип занятия: комбинированный

Цели занятия :

Дидактические	**Воспитательные**	**Развивающие**

Обучающиеся должны знать: - Состав теста для вареников и способ его приготовления - Правила варки вареников Ученики должны уметь: - Выполнять первичную обработку муки - Приготавливать тесто для вареников и его начинку - Готовить вареники - Варить вареники - Определять время варки вареников - Оформлять готовые блюда и подавать их к столу	Продолжить воспитание: - аккуратности - самостоятельности - терпения	Продолжить развитие: - внимательности

Дидактические средства: «Технологическая карта по приготовлению теста», карточка «Техника безопасности при работе с электрической плитой»
Материально-техническое оснащение: мука, яйца, соль, вода, творог, электрические плиты, скалки, венчики.
Объект труда: вареники с творогом
Межпредметные связи: химия, физика

1. **Организационный момент**

Вареники, кто же их не любит? Вкусные, сладкие и такие сытные. Это национальное блюдо украинской кухни, там их делают, как и по всему миру, с разными начинками: творог, картофель, вишня, капуста, грибы и фрукты.

И сегодня на уроке мы с вами научимся изготавливать вареники с творогом. Даже тем, кто не любит есть творог, очень понравятся вареники с творогом! Итак, запишем тему нашего сегодняшнего урока: «Приготовление вареников».

2. **Актуализация ранее изученного материала**

Ответьте на вопросы:
1. Какие виды теста вы знаете? (Дрожжевое, песочное, бисквитное, слоеное)

2. Кому-нибудь из вас приходилось приготавливать дрожжевое тесто?
3. Умеете ли вы готовить вареники?
4. Какие начинки используют при приготовлении вареников?

3. Изучение нового материала

Сегодня мы научимся с вами изготавливать дрожжевое тесто.
Для его приготовления нам потребуются следующие ингредиенты:
- Мука
- Яйца
- Соль
- Вода (1/2 стакана)

Рассмотрим этапы его приготовления, для этого обратимся к технологической карте.
(*Каждому обучающемуся будет выдана технологическая карта, которую он может вклеить в свою тетрадь*) (см. Приложение 1)

Вареники настолько полюбились людям, что они решили создать памятник варенику и даже несколько! В Канаде, Ейске, Ижевске и Сургуте. *(обучающимся сможно показать слайды) (см. Приложение 2)*
При приготовлении вареников используют различные начинки, мы сегодня будем готовить вареники с творогом. (*обучающимся с приносят заранее)*
Отваривать вареники лучше всего в большой кастрюле, чтобы было достаточно места. Как правило, достаточно 10-15 минут, чтобы блюдо было готово. Обычно вареники всплывают на поверхность воды, когда они готовы, доставать их нужно шумовкой.
Для раскатки теста существуют различные тестораскаточные машины, которые делятся на два вида: настольные (с меньшей производительностью, для малых кухонь), и напольные (с высокой производительностью, использующиеся на больших кухнях с масштабным производством изделий из теста). В быту чаще всего используют обычные скалки. Они достаточно экономичны, но главное, очень удобны в использовании.
Именно с помощью скалок мы и будем раскатывать наше тесто.
А теперь закрепим полученные знания, для этого ответим на несколько вопросов:
Какие ингредиенты мы будем использовать для приготовления теста для вареников?
Какие начинки чаще всего используют при приготовлении вареников?
Сколько времени нужно готовить вареники?
Какие инструменты используют для раскатки теста?
Как определить готовность вареников?

4. Вводный инструктаж

Из ингредиентов всем известных
Для начала замесим побольше теста.
Далее, величиной с ладошку,
Сформирую круглые лепешки.
А потом на каждую лепешку
Положу творожку.
Пополам сложу и залеплю края.
Технология, отнюдь, не новая!
Так не тратя много сил и денег
Приготовим чудо блюда– вареник !!!
А для того, чтобы у вас получились вкусные вареники, необходимо соблюдать небольшие правила:
Для получения теста необходимо наличие всех ингредиентов;
Необходимо соблюдать правила личной гигиены, а именно, нужно перед началом работы вымыть руки с мылом;
При замешивании теста необходимо соблюдать пропорции, а также учесть наличие всех ингредиентов;
При добавлении начинки необходимо также соблюдать пропорции;
Внимательно следить за процессом варки;
А также, прежде чем приступить к работе, необходимо соблюдать правила техники безопасности:
-На рабочем месте должен быть порядок;
-Перед началом и в конце работы нужно вымыть руки, так как мы будем работать пищевыми продуктами;
-Перед включением электроплиты проверить исправность шнура питания;
-Следить за временем приготовления;
-Не допускать выключения вилки дерганием за шнур;
(*обучающимся можно выдать карточки на стол с данными правилами*)

5. Самостоятельная практическая работа *обучающихся*
Ознакомившись с правилами, приступаем к работе по указанию педагога.
Перед приготовлением теста необходимо обработать муку. Для этого мы используем сито и просеиваем муку через него. Теперь мы легко можем использовать ее!
Для приготовления теста обратимся к нашей технологической карте. (см. Приложение 1)
Для начинки используем творог, который учащиеся приносят самостоятельно заранее.

Педагог показывает обучающемуся приемы изготовления пельменей и вареников, а также указывает время их приготовления (10-15 мин). Затем оформляют готовое блюдо и подают его к столу.

5. Текущий инструктаж

№ п/п	Последовательность выполнения самостоятельной работы	Возможные нарушения (ошибки)
1	Организация рабочего места	Беспорядок на рабочем месте
2	Наличие необходимых ингредиентов (мука, яйца, соль, вода, творог)	Не все ингредиенты принесены
3	Соблюдение личной гигиены (все ли учащиеся помыли руки перед)	Не все помыли руки перед началом работы
4	Начало работы учащихся	Не все приступили к работе
5	Правильное замешивание теста	• Забыли добавить какой-либо ингредиент • Не соблюдение пропорций
6	Добавление начинки	Несоблюдение пропорций
7	Соблюдение техники безопасности	Несоблюдение техники безопасности, возможные травмы
8	Процесс варки	Несоблюдение времени приготовления
9	Этап работы учащихся	Отстающие в выполнении задания

7. Заключительный инструктаж

Подведение итогов:

- Все ли *обучающиеся* справились с заданием
- Обсуждение допущенных ошибок
- Ответы на интересующие вопросы

8. Выдача домашнего задания

Для закрепления пройденного материала обучающимся предлагается составить ребусы со словами: тесто, пельмени, вареники, скалка,

9. Уборка помещения

- -Обучающиеся приводят в порядок свое рабочее место
- -Тщательно моют руки по окончании работы
- -Убирают оставшиеся ингредиенты

Приложение 1

Технологическая карта по приготовлению теста

№ п/п	Технологическая операция	Изображение	Материалы, инструменты, оборудование, приспособления
1	Перемешать муку и соль, образуя из них горку с ямкой в центре		Мука, соль
2	Залить яйца		Яйца
3	Взбить массу венчиком		Венчик, миска
4	Влить холодную воду (1/2 стакана) в полученную массу		Вода
5	Размять тесто руками		

Разработка игры «Кулинарный эрудит»

Участники: 2 команды по 6-8 человек.

1 конкурс "Блицтурнир"

Каждой команде предлагается ответить на 10 вопросов, за каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

Вопросы 1 команды:

1.Перечень блюд и напитков (меню)

2.Что за продукт, о котором говорят « в воде родился, а воды боится? (соль)

3. Листовой овощ или холодное блюдо (салат)

4. Приготовление какого изделия часто не удаётся с первой попытки? (блин)

5.Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль (йод).

6.Продукт из верблюжьего молока (шубат).

7.Засахаренная фруктовая долька (цукат).

8.Частичка жидкости (капля).

9.Искусство приготовления пищи (кулинария).

10.Бахчевое растение, ягода (арбуз).

Вопросы 2 команды:

1.Красный жгучий овощ (перец).

2. « Одежда» варёной картошки (мундир).

3.Самый ранний овощ, корнеплод (редис).

4.Продукт из кобыльего молока (кумыс).

5.Родина картофеля (Перу).

6. Родина огурцов (Индия)

7. Бобовое растение (фасоль, горох).

8.Продукт для приготовления котлет (фарш).

9. Приспособление для просеивания продуктов (сито).

10. Набор столовой посуды (сервиз).

2 конкурс "Загадки"

Загадки загадываются каждой команде поочерёдно.

1. Орехи в земле, листья на земле (картофель).

2.Над землёй трава, под землей – алая голова (свекла).

3. Рос ребёнок – не знал пелёнок, стал стариком – сто пелёнок на нём (капуста).

4. Сидит баба на грядках – вся в заплатках, кто заплатку оторвёт, тот заплачет и уйдёт (лук).

5. Лежит Егор под межой, накрыт зелёной фатой (огурец).

6.Растёт на грядке зелёная ветка, а на ней красные детки (помидор).

7.Сидит Федосья, распустивши волосья (лук).

8. Кругла, да не луна, с хвостом, да не мышь, красна, а не девица (морковь).

3 конкурс "Эрудит"

Команды отвечают на вопросы письменно, на заранее подготовленных листах вопросов, ответы передают жюри.

1. Откуда произошло мясное блюдо «бефстроганов»? (по имени графа Строганова)
2. Родина томатов (Перу)
3. Имя автора двойного бутерброда (Лорд Сандвич).
4. Название маленьких закусочных бутербродов (канапе).
5. Каково происхождение слова «кулинария»? (от имени греческой богини Кулины)
6. Кто впервые назвал томаты помидорами? (итальянцы)
7. Кто впервые начал печь лепёшки? (индейцы)
8. Имя повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века, и прославившегося фирменным салатом (Оливье).
9. Родина макаронных изделий? (Италия)
10. Растение банан – это трава или кустарник? (трава)

4 конкурс "Что растёт на грядке?" Конкурс на внимательность

педагог зачитывает текст:

"Что растёт на грядке:
Огурцы, горошек сладкий,
Помидоры и укроп.
Для приправы и для проб,
Есть редиска и салат -
Наша грядка просто клад …
Если слушал ты внимательно -
Запомнил обязательно.
Отвечай – ка по порядку, что растёт на нашей грядке?"

Отвечает один участник от каждой команды.

5 конкурс "Бармен"

Командам предстоит продемонстрировать, что они заказали в баре, причём проделывать это нужно без слов. Побеждает та команда, меню которой будет понятным присутствующим.

Меню 1 команды: Картофель – пюре, курица жареная, чай.

Меню 2 команд: Макароны, котлеты, фанта.

6 конкурс "На смекалку"

Каждой команде необходимо ответить на вопросы.

1. Сколько яиц можно съесть натощак? (одно, остальные будут уже не натощак).
2. Сколько нужно варить крутое яйцо? (нисколько, оно уже сварено).

7 конкурс "Этикет"

Вопрос 1 команде.

К обеду, включающему в себя суп, « второе блюдо» и десерт, подаётся «малый столовый прибор», т. е. вилка, ложка, нож. Объясните пожалуйста, как они должны лежать во время обеда (Вилка лежит слева от тарелки, а нож и ложка для супа – справа, горизонтально над тарелкой располагается десертная ложка).

Вопрос 2 команде.

На Востоке чаепитие носит ритуальный характер и философский характер. Всем известны японские и китайские чайные церемонии, которые подготавливаются и проводятся часами. Из какой посуды пьют чай и как сидят люди во время чаепития? (Люди пьют чай небольшими порциями из круглых или квадратных пиал. Все сидят на коленях вокруг чайного столика)

8 конкурс "Продолжи пословицу"

Команды отвечают поочерёдно.

1.Назвался груздем …(полезай в кузов.)

2.Первый блин …(комом.)

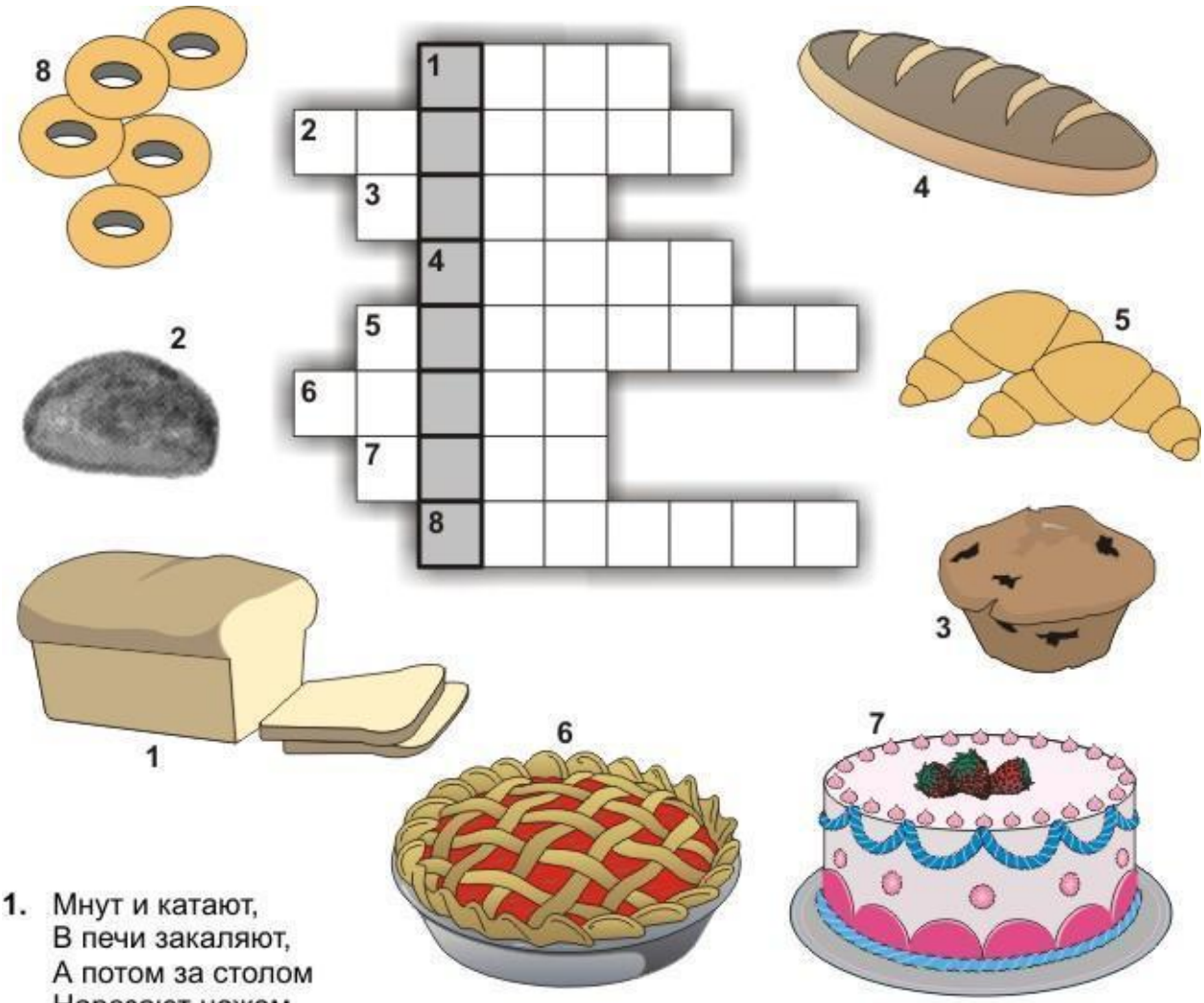
3.Без труда не вынешь …(и рыбку из пруда.)

4.Твоими бы устами да …(мёд пить.)

5.С таким человеком каши …(не сваришь.)

6.Что посеешь, то и … (пожнёшь.)

По окончании конкурсов жюри подводит итоги игры, награждение команд.



1. Мнут и катают,
В печи закаляют,
А потом за столом
Нарезают ножом.

2. Я красива и кругла,
Меня бабушка пекла,
Маслом поливала,
Маком посыпала.

3. Если рифму поискать,
Можно вот что подобрать:
Фекс-брекс-пекс,
А на самом деле – …

4. Выпек булочник умело
Хлеб душистый, всегда белый.
Вот лежит на полке он
Пшеничный нарезной…

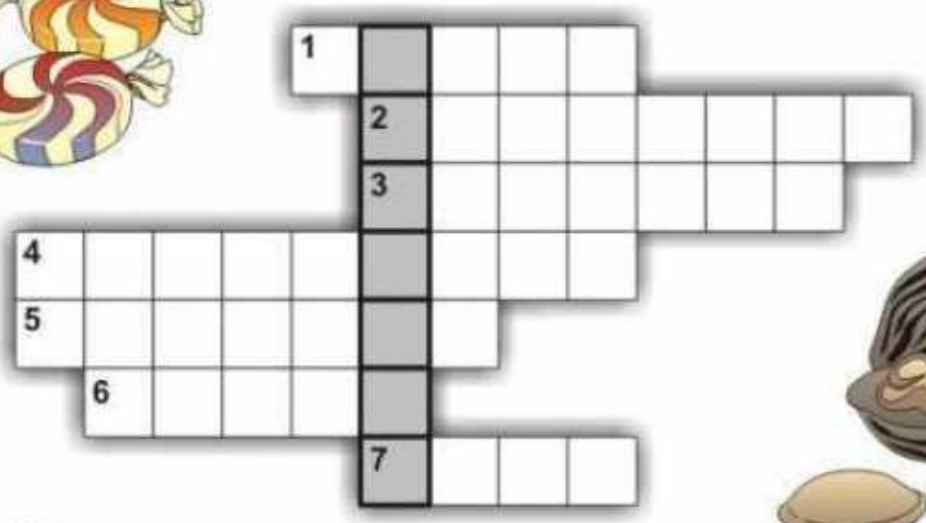
5. Обожают взрослые и маленькие
Вкусные, с маком…

6. Он бывает с толокном,
С рисом, мясом и пшеном,
С вишней сладкою бывает.
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку всё съедят.

7. С детства он известен всем:
В середине сладкий крем,
Из безе начинка,
Из орехов спинка.
А. Костаков

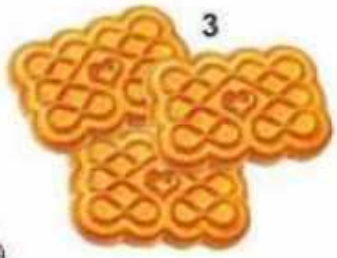
8. На шпагате кольца к чаю
В магазине покупаю.

















1. По цвету – снег, по вкусу – мёд.
   Во рту он тает, будто лёд.

2. Очень на тортик похоже,
   Из крема и орехов тоже.
   Так и просится к нам в рот,
   Но оно совсем не торт.

3. К чаю нам дают варенье
   И хрустящее…

4. Очень любят дети
   Холодок в пакете.
   Холодок, холодок,
   Дай лизнуть тебя разок!

5. Вкусненькое я куплю,
   Очень сладкое люблю.
   Я потратил все монеты
   И купил себе…

6. Росли в скорлупках, выросли,
   Из куста вылезли,
   По рукам прокатились,
   На зубах очутились.

7. В духовке испечённый,
   Кремом начинённый,
   Орехами приправленный,
   Свечками уставленный.
   Если праздник на дворе,
   Он всегда на столе.

3.3. Календарно-тематическое планирование (КТП)

№ п/п	Тема		Дата		Форма организации/ занятий	Примечание (корректировка)
		Кол-во час	планир	фактич		
Сентябрь						
	Раздел 1.Вводное занятие. Входная диагностика	2			**Тестирование**	
1 2	Ознакомление детей с особенностями программы. Соблюдение порядка на рабочем месте, инструктаж по ТБ	1 1				
	Раздел 2.Подготовка сырья к кондитерскому производству	2			**Наблюден** **Практ. работа**	
3 4	Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация. Органолептическая оценка качества сырья. Составление технологической карты приготовления	1 1				
	Раздел 3.Бездрожжевое тесто, изделия из него	**34**				
5 6	Классификация бездрожжевого теста. Тесто блинчиков. Характеристика, рецептур, технология приготовления, режим выпечки. Сдобное пресное тесто и изделия из него	1 1				
7	Приготовление: блинчиков с	1				

	начинкой					
8	Приготовление: блинчиков с начинкой	1				
	Итого за месяц	8				
Октябрь						
9	Приготовление вареников	1				
10	Приготовление вареников	1				
11	Приготовление пельменей	1				
12	Приготовление пельменей	1				
13	Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом.	1				
14	Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом.	1				
15	Приготовление ватрушки, яблок запеченных в тесте.	1				
16	Приготовление ватрушки, яблок запеченных в тесте.	1				
	Итого за месяц	8				
Ноябрь						
17	Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом.	1				
18	Печенье (косички, крендельки), сочни с творогом.	1				
19	Приготовление глазированных и расписных пряников	1				
20	Приготовление глазированных и расписных пряников	1				
21	Песочное тесто, изделия из него: Печенье (звездочка, ромашка) кекс столичный. Характеристика,	1				

22	рецептуры, технология приготовления, режим выпечки Печем печенье песочное	1				
23 24	Приготовление кекса «Столичный» Приготовление кекса «Столичный»	1 1				
	Итого за месяц	8				
	Декабрь					
25 26	Бисквитное тесто, изделия из него: бисквит с орехами, с корицей, печенье «крендельки» рулет фруктовый. Характеристика, рецептуры. Технология приготовления, режим выпечки бисквита.	1 1				
27 28	Технология приготовления, режим выпечки бисквита с орехами, с корицей. Технология приготовления, режим выпечки бисквита с орехами, с корицей.	1 1				
29 30	Технология приготовления, режим выпечки рулета с фруктами. Технология приготовления, режим выпечки рулета с фруктами.	1 1				
31	Вишня в тесте. Характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки. Вишня в тесте. Характеристика,	1				

32	рецептуры, технология приготовления, режим выпечки.	1				
	Итого за месяц	**8**				
	Итого за 1 полугодие	**32**				
Январь						
33 34	Слоеное тесто, изделия из него: пирожки слоенные с разными фаршами, языки слоеные, батончики слоеные с орехами. Характеристика, рецептуры, Технология приготовления, режим выпечки язычков слоенных.	1 1				
35 36	Технология приготовления, режим выпечки пирожки слоенные с разными фаршами. Технология приготовления, режим выпечки пирожки слоенные с разными фаршами.	1 1				
37 38	Технология приготовления, режим выпечки батончики слоеные с орехами. Технология приготовления, режим выпечки батончики слоеные с орехами.	1 1				
	Раздел 4. Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	**18**	2	16		
39	Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды, назначения, способы украшения, сочетания вкусовых и эстетических качеств	1				

40	отделочных п/ф: - крем масляный основной. - крем масляный «Шарлот».	1				
	Итого за месяц	8				
Февраль						
41 42	Крем масляный «Глясе».Приготовление. Крем масляный «Глясе».Приготовление.	1 1				
43 44	Крем белковый, крема из сухих смесей. Приготовление. Крем белковый, крема из сухих смесей. Приготовление.	1 1				
45 46	Помада. Приготовление. Помада. Приготовление.	1 1				
47 48	Желе. Приготовление. Желе. Приготовление.	1 1				
	Итого за месяц	8				
Март						
49 50	Крошка, посыпка (ореховая, сахарная, шоколадная). Украшение из марципана и засахаренных фруктов. Приготовление.	1 1				
51 52	Торты: характеристика, форма, размеры и масса, различия в отделке. Торты: характеристика, форма, размеры и масса, различия в	1 1				

	отделке.					
53	Бисквитные торты рецептуры, технология приготовления, требование к качеству.	1				
54	Бисквитные торты рецептуры, технология приготовления, требование к качеству.	1				
55	Песочные торты рецептуры, технологии приготовления,	1				
56	Требования к качеству.	1				
	Итого за месяц	**8**				
Апрель						
	Раздел 5.Национальные кондитерские изделия	**8**	**1**	**7**	**Наблюден.** **Творческая работа**	
57	Национальные кондитерские изделия: характеристика, виды.	1				
58	Рецептура, технология приготовления, выпечка оформление, требование к качеству. Кондитерские изделия с использованием новых видов сырья.	1				
59	Приготовление «Пахлавы».	1				
60	Приготовление «Пахлавы».	1				
61	Приготовление «Рогаликов».	1				
62	Приготовление «Рогаликов ».	1				
63	Приготовление «Курабье».	1				
64	Приготовление «Курабье».	1				

	Итого за месяц	**8**				
Май						
	Раздел 6.Выставка творчества «Юный кондитер»	**4**		**4**	**Наблюден Творческая работа**	
65	Выставка-ярмарка кондитерских работ.	1				
66	Выставка-ярмарка кондитерских работ.	1				
67	Выставка-ярмарка кондитерских работ.	1				
68	Выставка-ярмарка кондитерских работ.	1				
	Раздел 7. Мастер классы. Итоговая аттестация	**4**		**4**	**Выставка Творческая работа**	
69	Проведение учащимися мастер классов в организации дополнительного образования детей, для младшей школы.	1				
70	Проведение мастер классов.	1				
71	Проведение мастер классов.	1				
72	Проведение мастер классов.	1				
	Итого за месяц	**8**				
	Итого за полугодие	**40**				
	Итого за год	**72**				

3.4.Лист корректировки дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Орьнек»

№ п/п	Причина корректировки	Дата	Согласование с заместителем директора по УВР(подпись)

3.5. План воспитательной работы

Цель: создание благоприятной среды для повышения личностного роста обучающихся, их развития и самореализации.

Задачи:

- формировать гражданскую и социальную позицию личности, патриотизм и национальное самосознание обучающихся;
- развивать творческий потенциал и лидерские качества обучающихся;
- создавать необходимые условия для сохранения, укрепления и развития духовного, эмоционального, интеллектуального, личностного и физического здоровья обучающихся.

Ожидаемые результаты:

- вовлечение большого числа учащихся в досуговую деятельность и повышение уровня сплоченности коллектива;
- улучшение психического и физического здоровья обучающихся;
- сокращение детского и подросткового травматизма;
- развитие разносторонних интересов и увлечений детей.

Предполагается, что в результате проведения воспитательных мероприятий будет достигнут высокий уровень сплоченности коллектива, повышение интереса к творческим занятиям и уровня личностных достижений учащихся (победы в конкурсах), привлечение родителей к активному участию в работе объединения.

Для решения поставленных воспитательных задач и достижения цели программы, обучающиеся привлекаются к участию (подготовке, проведению) в мероприятиях города, учреждения, объединения: благотворительных акциях, творческих концертах, выставках, мастер-классах, лекциях, беседах и т.д. (по отдельному плану).

Формы проведения воспитательных мероприятий: беседа, игра, викторина, интеллектуальный аукцион, «Брейн-ринг», вахта памяти, гостиная (поэтическая, музыкальная, педагогическая…), дебаты, видеоэкскурс, защита проекта, конференция, лекция-рассуждение, ролевые игры, ток-шоу, диспуты, экскурсии, культпоходы, прогулки, обучающие занятия.

Воспитательные мероприятия по количеству участников: фронтальные, групповые, парные, индивидуальные.

Воспитательные мероприятия по содержанию воспитания: социальные, интеллектуальные, художественные, валеологические, трудовые, социально-педагогической поддержки, досуговые.

Методы воспитательного воздействия: словесные, практические и др.

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Дата проведения	Ответственный
Гражданско-патриотическое воспитание	1. Праздник «День знаний»	сентябрь	Руководитель кружка «Орьнек»
	Беседы в классах по ПДД, по правовому воспитанию. Встреча с работниками правоохранительных органов	в течение года	
	День солидарности в борьбе с терроризмом «Помнить, чтобы жить»	сентябрь	
Экологическое воспитание	Операция «Уют» (благоустройство и озеленение кабинета)	в течение года	
Трудовое воспитание	Трудовые десанты по уборке территории школы	в течение года	
	Организация дежурства в кабинете	в течение года	
Духовно-нравственное	Участие в конкурсах	в течение года	
	Тематические выставки и ярмарки, мастер-классы приуроченные к знаменательным датам	в течение года	
	Беседа «Этика кулинара»	февраль	Руководитель кружка
	Организация выставок и ярмарок кондитерских изделий вместе с родителями. Подготовка к участию в акции «Белый цветок»	в течение года	Руководитель кружка «Орьнек»
	Итоговая выставка творческих работ	в конце года	

Пронумеровано и прошнуровано

42 (сорок два)
листа

Директор _____ Сейтякубова Т.Д