

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВЫЙ УРЕНГОЙ  
муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ «ЭВРИКА»  
(МАУ ДО МУК «Эврика»)**

---

**СОГЛАСОВАНО**

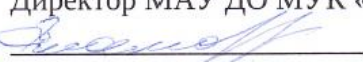
Советом Учреждения  
МАУ ДО МУК «Эврика»  
(протокол от 19.05.2023 №7)

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
МАУ ДО МУК «Эврика»  
(протокол от 17.05.2023 №8)



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАУ ДО МУК «Эврика»  
 К.А. Филатов  
(приказ от 23.05.2023 №59 Од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
социально-гуманитарной направленности**

**«ДЕТСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНДИТЕРОВ  
«СЛАДКОЕЖКА»**

**Уровень: базовый**  
**Целевая группа: дети в возрасте от 12 до 18 лет**  
**Объём программы: 216 часов**  
**Срок реализации: 1 год**  
**Форма обучения: очная**

**Автор-составитель:**  
**Бахтинова Лилия Рефисовна,**  
**педагог дополнительного образования,**  
**первая квалификационная категория**

Новый Уренгой, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Основные характеристики программы .....</b>	<b>3</b>
1.1. Пояснительная записка .....	3
1.2. Цель и задачи программы .....	4
1.3. Учебный план .....	5
1.4. Содержание учебного плана .....	6
1.5. Планируемые результаты обучения .....	7
<b>2. Организационно-педагогические условия реализации программы .....</b>	<b>8</b>
2.1. Календарный учебный график .....	8
2.2. Информационное обеспечение .....	9
2.3. Методическое обеспечение .....	10
2.4. Материально-техническое обеспечение .....	11
2.5. Кадровое обеспечение .....	12
2.6. Формы аттестации .....	12
2.7. Оценочные материалы .....	13
2.8. Рабочая программа воспитания .....	20
2.9. Список литературы для обучающихся (родителей) .....	30
2.10. Список литературы для педагогов .....	30
<b>Приложения .....</b>	<b>33</b>
1. Календарно-тематический план реализации программы .....	33
2. Календарный план воспитательной работы .....	41

## 1. Основные характеристики программы

### 1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» (базовый) разработана в соответствии со следующими нормативными документами и методическими рекомендациями:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. N 678-р (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. N 09-3242 "О направлении информации" (вместе с "Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)");
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (с изменениями и дополнениями) (раздел VI. «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»);
- Устав МАУ ДО МУК «Эврика».

**Направленность программы** – социально-гуманитарная.

**Актуальность программы.** Развитие общественного питания в современных условиях непрерывно связано с научно – техническим прогрессом, одним из направлений которого является совершенствование технологии приготовления кондитерских изделий.

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные, по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства.

Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов-кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна.

На занятиях по программе «ДО кондитеров «Сладкоежка» обучающиеся научатся кондитерскому искусству, творчески оформлять блюда, готовить пирожные, торты,

изделия из различного вида теста, десерты и т.д. Знание секретов кондитерского искусства, азбуки рационального питания, экономного ведения домашнего хозяйства занимают особое место в повседневной жизни. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение красиво подать блюдо – воспитывает эстетический вкус.

Навыки и умения, сформированные в детстве, остаются на всю жизнь.

**Отличительные особенности программы.** Занятия в детском объединении кондитеров «Сладкоежка» способствуют формированию технологической грамотности обучающихся через овладение знаниями в области технологии приготовления кондитерских изделий, развитию их познавательной и творческой активности, расширению кругозора в области современных производственных технологий.

Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с кондитерским искусством, углубить начальные навыки по приготовлению кондитерских изделий, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе; предоставят возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией (повар, пекарь, кашевар, кондитер, шоколадье, пицмейкер и др.) через практическую деятельность, через сотрудничество педагога и обучающихся с представителями профессии.

Освоение программы «ДО кондитеров «Сладкоежка»» имеет большое значение в приобщении детей к новому социальному опыту с использованием профессиональных навыков кулинарного искусства, в формировании готовности и мотива к дальнейшему овладению профессиями и специальностями профессиональной области кондитерского и поварского дела, способствует личностному развитию и социальному самоопределению обучающихся, формированию их общей культуры.

Практическая деятельность обучающихся на занятиях способствует формированию и развитию творческих способностей обучающихся, дает возможность попробовать себя в новых видах деятельности, способствует их профессиональной ориентации и профессиональному самоопределению.

**Уровень программы** – базовый.

**Категория обучающихся** – дети, проживающие на территории муниципального образования г. Новый Уренгой.

**Возраст обучающихся** – 12 – 18 лет.

**Объём программы** – 216 часов.

**Срок реализации программы** – 1 год.

**Наполняемость групп** – 12 – 15 человек.

**Форма обучения** – очная.

**Режим занятий.** Продолжительность учебной недели – 6 дней. Величина недельной нагрузки на одного обучающегося составляет 6 часов в неделю. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 3 часа. Продолжительность академического часа – 40 минут. Перерыв между уроками составляет 10 минут.

**Особенности организации образовательного процесса** – без особенностей.

**Виды занятий** – теоретические и практические занятия.

**Формы подведения итогов реализации программы** – итоговая аттестация, проводится в форме тестирования.

## 1.2. Цель и задачи программы

**Цель программы** – создание условий для самореализации и развития творческих способностей детей посредством освоения способов приготовления кондитерских изделий и приемов их декорирования; формирование технологической грамотности; создание

условий для профессиональной ориентации и профессионального самоопределения обучающихся.

**Задачи программы:**

**Образовательные:**

- ознакомление с технологическим процессом приготовления кондитерских изделий;
- ознакомление с правилами и приемами кулинарной обработки кондитерских изделий;
- обучение работе с кондитерскими инструментами и приспособлениями, приготовлению простейших блюд;
- обучение грамотно использовать профессиональную терминологию;
- обучение приемам эстетичной подачи приготовленных блюд,
- обучение правилам санитарии и гигиены;
- ознакомление с новыми технологиями в кондитерском производстве;
- формирование представлений о современных профессиях из области кулинарного искусства, их содержании, перспективах; о профессиях будущего, о прогнозах развития рынка образования и труда;

**Развивающие:**

- формирование потребности к самостоятельной деятельности;
- развитие коммуникативных навыков;
- развитие познавательной и творческой активности;
- развитие фантазии, мышления, воображения;
- развитие навыков рефлексии, в том числе навыков анализа своих интересов, способностей, возможностей, анализа собственного опыта познания;
- развитие умений планировать деятельность, ставить цели, выбирать способы их достижения;

**Воспитательные:**

- содействие эстетическому воспитанию;
- содействие нравственному и этнокультурному воспитанию детей через формирование толерантного отношения к кондитерским традициям других народов и культур;
- формирование профессионально важных личностных качеств, воспитание трудолюбия, работоспособности, ответственности;
- профессиональная ориентация подростков в выборе будущих профессий, развитие интереса к кондитерскому искусству;
- воспитание способности к личностному и профессиональному самоопределению.

### 1.3. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводные занятия.	15	5	10	Текущий контроль
2.	Отделочные полуфабрикаты.	27	9	18	
3.	Простые десерты.	33	11	22	
4.	Оформление кондитерских изделий.	15	5	10	Промежуточная аттестация / Текущий контроль
5.	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	36	12	24	

6.	Основные виды бездрожжевого теста.	51	17	34	Текущий контроль
7.	Дрожжевое тесто и изделия из него.	24	8	16	
8.	В мире профессий: Поварское и кондитерское дело. История, описание и характеристика профессий. Профессии будущего.	15	5	10	Текущий контроль / Итоговая аттестация
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	

#### 1.4. Содержание учебного плана

##### Тема 1. Вводные занятия

**Теория:** Гигиена труда и промышленная санитария на предприятиях общественного питания. Органолептическая оценка качества сырья и пряностей. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кондитерских изделий.

**Практика:** Сбор и анализ информации по гигиене труда. Расчет количества продуктов и калорийности готового блюда. Подбор оборудования, инвентаря и посуды, организация рабочего места при приготовлении сладких блюд.

##### Тема 2. Отделочные полуфабрикаты

**Теория:** Виды отделочных полуфабрикатов. Показатели готовности и требования к качеству. Технология приготовления крема. Технология приготовления желе. Технология приготовления крамбла (крустиланта). Технология приготовления ганаша. Технология приготовления карамели. Технология приготовления конфитюра (конфи, кули, компоте).

**Практика:** Подготовка сырья, приготовление нескольких видов крема. Подготовка сырья, приготовление желе. Подготовка сырья, приготовление ганаша. Подготовка сырья, приготовление карамели. Подготовка сырья, приготовление конфитюра.

##### Тема 3. Простые десерты

**Теория:** Виды простых десертов. Показатели готовности и требования к качеству. Технология приготовления муссового пирожного. Технология приготовления суфле. Технология приготовления меренги. Технология приготовления панакоты. Технология приготовления чизкейка.

**Практика:** Подготовка сырья, приготовление муссового пирожного. Подготовка сырья, приготовление суфле. Подготовка сырья, приготовление меренги. Подготовка сырья, приготовление панакоты. Подготовка сырья, приготовление чизкейка.

##### Тема 4. Оформление кондитерских изделий

**Теория:** Виды оформления кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству элементов оформления кондитерских изделий. Технология приготовления и оформления кондитерских изделий марципаном. Технология приготовления и оформления кондитерских изделий шоколадом. Технология приготовления и оформления кондитерских изделий цветным кремом.

**Практика:** Подготовка сырья, приготовление марципана, украшений из марципана. Подготовка сырья, темперирование, изготовление шоколадной фигурки. Подготовка сырья, приготовление цветного крема, оформление кондитерского изделия.

##### Тема 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него

**Теория:** Технология приготовления бездрожжевого теста, виды замеса, виды начинок. Технология приготовления блинного бездрожжевого теста и изделий из него. Технология

приготовления бездрожжевого теста для панкейков. Технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков с начинкой. Технология приготовления бездрожжевого теста для хачапури. Технология приготовления бездрожжевого теста для пельменей. Технология приготовления бездрожжевого теста для хвороста.

**Практика:** Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого блинного теста, жарка изделий. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста для панкейков, жарка изделий. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста для пирожков, фарширование, выпечка изделий. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста для хачапури, фарширование, выпечка изделий. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста, фарширование, варка изделий. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста, жарка изделий во фритюре.

### **Тема 6. Основные виды бездрожжевого теста**

**Теория:** Технология приготовления бездрожжевого теста, виды замеса, виды начинок. Технология приготовления ванильного бисквитного теста. Технология приготовления шоколадного бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста "Красный бархат". Технология приготовления бисквитного теста для кекса. Технология приготовления песочного сладкого теста. Технология приготовления рубленого песочного сладкого теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления медового теста.

**Практика:** Подготовка сырья, замес теста, выпечка капкейков. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного шоколадного коржа. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного коржа "Красный бархат". Подготовка сырья, замес теста, выпечка кекса. Подготовка сырья, замес песочного теста, выпечка фигурного печенья. Подготовка сырья, замес рубленого песочного теста, подготовка начинки, выпечка «Королевской ватрушки». Подготовка сырья, замес теста, подготовка крема для глазирования, выпечка печенья. Подготовка сырья, замес теста, подготовка крема для начинки, выпечка медового торта.

### **Тема 7. Дрожжевое тесто и изделия из него**

**Теория:** Технология приготовления дрожжевого теста, виды замеса, виды начинок. Технология приготовления блинного дрожжевого теста. Технология приготовления булочек из дрожжевого теста. Технология приготовления пончиков из дрожжевого теста. Технология приготовления пирога из дрожжевого теста.

**Практика:** Подготовка сырья, замес блинного дрожжевого теста, выпечка изделий. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, выпечка булочек. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, жарка пончиков во фритюре. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, выпечка пирога.

### **Тема 8. В мире профессий: поварское и кондитерское дело.**

**Теория:** Поварское и кондитерское дело. Профессии: кондитер, повар, пекарь, пиццмейкер, шоколатье и др. История, описание и характеристика профессий. Должностные обязанности.

**Практика:** Профессиональные обязанности. Личные качества. Перспективы. Репетиция собеседования. Карьерное планирование.

## **1.5. Планируемые результаты обучения**

### **Предметные:**

сформированность представлений об основных понятиях кондитерского дела:

- ассортимент кондитерских изделий;
- основные свойства применяемого сырья, п/ф, используемых для приготовления кондитерских изделий;

- технологию, режим приготовления кондитерских изделий;
- сочетание вкусовых и эстетических качеств крема;
- инвентарь, приспособления, применяемые при отделке пирожных, тортов;
- виды брака, причины их возникновения, пути устранения;
- санитарные требования при оформлении тортов и пирожных.

овладение умениями и навыками:

- производить расчет сырья на необходимое количество;
- работать со сборником рецептур;
- определять стоимость изделия;
- приготавливать различные виды теста, выпекать полуфабрикаты для пирожных, тортов;
- применять приемы декорирования;
- пользоваться инвентарем, приспособлениями для оформления тортов, пирожных;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования, сроки хранения;

#### **Метапредметные:**

- позитивная мотивация к самостоятельной деятельности;
- умение выслушивать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- умение взаимодействовать в группе;
- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;
- проявление познавательной и творческой инициативы;
- умение планировать деятельность, ставить цели, выбирать способы их достижения;

#### **Личностные:**

- проявление фантазии и воображения, нестандартности мышления;
- проявление навыков рефлексии, в том числе навыков анализа своих интересов, способностей, возможностей, анализа собственного опыта познания;
- проявление эстетики в работе над блюдами, проявление эстетического вкуса при оформлении блюд;
- проявление толерантного отношения к традициям других народов и культур;
- проявление профессионально важных личностных качеств, трудолюбия, работоспособности, ответственности;
- позитивная мотивация к освоению основ кондитерского искусства;
- готовность и способности к личностному и профессиональному самоопределению.

## **2. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **2.1. Календарный учебный график**

1. Дата начала учебного года – 11.09.2023
2. Дата окончания учебного года – 26.05.2024
3. Продолжительность учебного года – 36 учебных недель
4. Продолжительность учебной недели – 6 дней
5. Сроки и продолжительность учебных периодов, каникул

№ п/п	Учебные периоды, каникулы	Сроки начала и окончания периодов	Количество недель, дней
----------	---------------------------	---	----------------------------



1.	I полугодие	1–16 учебные недели	11.09.2023 – – 30.12.2023	16 недель
		<b>Зимние каникулы</b>	31.12.2023 – – 08.01.2024	9 дней
2.	II полугодие	17–36 учебные недели	09.01.2024 – – 26.05.2024	20 недель
		<b>Всего учебных недель</b>		

6. Сроки проведения промежуточной и итоговой аттестации:

Промежуточная аттестация: с 25.12.2023 по 30.12.2023

Итоговая аттестация: с 20.05.2024 по 25.05.2024

## 2.2. Информационное обеспечение

В учебном процессе используются электронные (цифровые) образовательные ресурсы: фото-, видеоматериалы, мультимедийные материалы.

МАУ ДО МУК «Эврика» предоставляет обучающимся возможность доступа к информационным ресурсам информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Установлен Контент-фильтр.

### Рекомендуемая литература:

#### Основные источники:

1. Изделия и украшения из шоколада: учебное пособие / С.Н. Кузнецова. — Москва: КноРус, 2017. — 224 с.

#### Дополнительные источники:

1. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва: Кнорусс, 2022. — 325 с.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2022. — 247 с.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2023. — 215 с.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2023. — 578 с.

### Интернет-ресурсы:

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Электронные и информационные образовательные ресурсы, рекомендуемые для использования в учебном процессе:**

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
2. Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО» <http://www.firo.ru/>
3. Портал -Всеобуч - <http://www.edu-all.ru/>
4. Сайт Информика [www.informika.ru](http://www.informika.ru)
5. Российское образование. Федеральный портал. <http://www.edu.ru/>

6. Российский общеобразовательный портал <http://school.edu.ru/>
7. Естественно-научный образовательный портал <http://www.en.edu.ru/>
8. Российский портал открытого образования <http://www.openet.edu.ru/>
9. Сетевые образовательные сообщества Открытый класс <http://www.openclass.ru>
10. Обучение для будущего Дистанционный курс <http://teachonline.intel.com/ru>
11. Обучение для будущего <http://www.iteach.ru/>
12. Российский детский Интернет Фестиваль «Умник» <http://www.childfest.ru/>
13. Федеральный портал "Здоровье и образование" <http://www.valeo.edu.ru/>
14. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности <http://sci-innov.ru/>
15. Электронная библиотека учебников и методических материалов <http://window.edu.ru/>
16. Издательский центр «Академия» - <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/5199/>

### 2.3. Методическое обеспечение

Дополнительная общеразвивающая программа «ДО кондитеров «Сладкоежка» обеспечена учебно-методической документацией, методическими материалами.

В процессе реализации программы используются следующие **методы обучения и воспитания:**

- словесные: рассказ, беседа, объяснения;
- наглядные: показ фотографий, журналов, демонстрация элементов работ, примеры;
- практические упражнения;
- аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль;
- стимулирующие: проведение конкурсных мероприятий, поощрение, награждение;
- проблемно-поисковые;
- активные и интерактивные методы.

**Формы организации учебных занятий** различны: коллективная, групповая или индивидуальная (в зависимости от поставленных задач, учебного материала).

Обучающиеся работают командами, самостоятельно выполняя задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подаче изучаемых блюд.

На занятиях применяются **педагогические технологии** группового обучения, дифференцированного обучения, индивидуального обучения, коллективной творческой деятельности, проблемного обучения.

Учебный процесс обеспечен **дидактическими материалами**, в том числе:

- наглядными материалами (таблицы, эскизы, альбомы, фотографии);
- раздаточными материалами (карточки, бланки тестов, диагностических и творческих заданий, инструкционные карты);
- информационно-методическими материалами (журналы, учебные пособия);
- электронными (цифровыми) дидактическими материалами (таблицы, иллюстрации, презентации, фото-видео-медиа материалы и др.).

#### **Методические разработки:**

1. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Практические вводные занятия». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. –11 с.
2. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское

- объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Отделочные полуфабрикаты». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. –14 с.
3. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Простые десерты». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 22 с.
  4. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Оформление кондитерских изделий». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 13 с.
  5. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 19 с.
  6. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Основные виды бездрожжевого теста». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. –36 с.
  7. Багаутдинова, Л.Р. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. –36 с.

По реализуемой образовательной программе создан «**Учебно-методический комплекс**» (УМК), состоящий из четырёх основных блоков:

1. ДООП «ДО кондитеров «Сладкоежка» (базовый)
2. Учебный план
3. Календарный учебный график
4. Методические материалы (дидактические материалы, наглядные материалы, оценочные материалы, методические рекомендации и разработки, др.)

Доступ к УМК имеют обучающиеся и педагоги через локальную сеть учреждения, а также в облаке «Яндекс-Диск».

## 2.4. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение включает в себя наличие специализированного кабинета, имеющего:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: компьютер (ноутбук) с выходом в сеть Интернет с установленным Контент-фильтром, лицензионное или свободно распространяемое программное обеспечение по профилю обучения; МФУ; интерактивная панель, ламинатор.

Для проведения практических занятий оборудована учебная кухня-мастерская, укомплектованная: плитами (3 шт.), вытяжным шкафом, холодильниками (3 шт.), разделочными столами (6 шт.), планетарными миксерами (3 шт.), электрическими духовыми шкафами (2 шт.), печью СВЧ, ручным блендером погружным электрическим (2 шт.), весами электрическими (4 шт.), кухонной утварью, др.

## 2.5. Кадровое обеспечение

Реализация дополнительной общеразвивающей программы обеспечивается педагогическими кадрами в соответствии с профессиональным стандартом «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 сентября 2021 г. N 652н.

Требования к образованию и обучению:

- высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования «Образование и педагогические науки»;
- или
- высшее образование либо среднее профессиональное образование в рамках иных укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, дополнительным предпрофессиональным программам, реализуемым организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и получение при необходимости после трудоустройства дополнительного профессионального образования педагогической направленности;
- или
- успешное прохождение обучающимися промежуточной аттестации не менее чем за два года обучения по образовательным программам высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, соответствующим направленности дополнительной общеобразовательной программы.

Педагогический персонал, задействованный в реализации программы, должен обладать знаниями и специальными навыками по действиям в чрезвычайных ситуациях, оказанию первой доврачебной помощи, в том числе: знать и учитывать в процессе обучения индивидуальные особенности детей и подростков, возрастные особенности развития, физического и психологического состояния, владеть методиками адаптации и реабилитации, знать анимационные технологии при организации досуга и отдыха, создавать атмосферу благожелательности и гостеприимства, уметь разрешать конфликтные ситуации.

## 2.6. Формы аттестации

С целью оценки степени и уровня освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы на разных этапах её реализации проводятся текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестации в соответствии с «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам» МАУ ДО МУК «Эврика».

**Текущий контроль успеваемости** - систематическая проверка качества усвоения обучающимися учебного материала. Проводится в форме педагогического наблюдения, устных опросов, собеседований, фронтальных бесед.

- **Промежуточная аттестация** – оценка качества усвоения обучающимися учебного материала, проводимая по итогам учебного периода (полугодия).

**Итоговая аттестация** – оценка уровня достижений обучающихся по завершении освоения программы.

По итогам проведения промежуточной и итоговой аттестации педагог анализирует

и определяет уровень знаний, умений и навыков обучающихся по следующим уровням:

- низкий уровень - до 40%;
- средний уровень - от 41 до 70%;
- высокий уровень - от 71 до 100%.

При низком уровне освоения программы:

- работа с технологическими картами с помощью педагога;
- затруднения при соблюдении рецептуры;
- низкая эстетика подачи готового блюда.

При среднем уровне освоения программы:

- самостоятельная работа с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
- средний уровень соблюдения рецептуры;
- средний уровень эстетики подачи готового блюда.

При высоком уровне освоения программы:

- быстрая и качественная работа с технологическими картами;
- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

При определении степени и уровня освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы вместе с результатами, достигнутыми на уровне образовательного объединения в рамках освоения дополнительной общеразвивающей программы, учитываются результаты, достигнутые обучающимися на уровне учреждения, на внешнем уровне (города, региона, на всероссийском и международном уровнях).

**Промежуточная аттестация** по дополнительной общеразвивающей программе «ДО кондитеров «Сладкоежка» проводится **в форме тестирования**.

**Итоговая аттестация** по дополнительной общеразвивающей программе «ДО кондитеров «Сладкоежка» проводится **в форме тестирования**.

## 2.7. Оценочные материалы

### Тест для промежуточной аттестации обучающихся по программе «ДО кондитеров «Сладкоежка»

#### 1 вариант

1. Сито, мерный стакан, миски, кастрюли, деревянные ложки, миксер, венчики необходимы для ...

*Выберите один из 5 вариантов ответа:*

- 1) подачи мучных изделий
- 2) замешивания теста
- 3) разделки теста
- 4) выпечки теста
- 5) отделки изделий

2. Качественная пшеничная мука имеет:

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) белый цвет или немного кремовый оттенок
- 2) серовато-белый цвет

3. Для выпечки теста пригодятся:

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) листы и противни

- 2) мерный стакан
- 3) формочки
- 4) кондитерские щипцы
- 5) формы для выпекания

4. Мука, разведённая водой, в последствии превращается в клейкую массу. Её называют клейковиной. Такая масса не очень хорошо пропекается и после выпекания становится очень плотной и грубой. Изделия из такого теста будут плохо усваиваться организмом. Для того, чтобы улучшить качество теста, сделать его пористым, в него добавляют специальные вещества. Как их называют?

*Запишите ответ:*

---

5. Качественная ржаная мука имеет:

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) серовато-белый цвет
- 2) белый цвет или немного кремовый оттенок

6. Скалки с рельефной поверхностью используют для ...

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) разделки теста
- 2) раскатки теста
- 3) нанесения рисунка на тесто

7. Кухонные доски для раскатывания и формовки теста имеют соответствующую маркировку ...

*Запишите ответ:*

---

8. Мучные изделия – это продукты питания, которые получают в результате выпекания

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) творожной смеси
- 2) сливок
- 3) муки
- 4) теста

9. Основным продуктом в изготовлении мучных изделий является ...

*Составьте слово из букв:*

АУКМ -> \_\_\_\_\_

10. Какую муку можно использовать для выпечки?

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

- 1) гороховую
- 2) ржаную
- 3) кукурузную
- 4) пшеничную

## 2 вариант

1. Основным разрыхлителем для пресного теста является:

*Запишите ответ:*

---

2. Для приготовления заварного теста понадобятся:

*Выберите несколько из 8 вариантов ответа:*

- 1) соль
- 2) сахар
- 3) молоко
- 4) сода

5) яйца

6) вода

7) мука

8) сливочное масло

3. В России наиболее распространённым изделием из пресного теста является:

*Составьте слово из букв:*

КЙРАААВ -> \_\_\_\_\_

4. Процесс приготовления слоёв слоёного теста называется ...

*Составьте слово из букв:*

ОИЕИАЮОРРВТНН -> \_\_\_\_\_

5. Отличительной особенностью бисквитного теста является то, что в него не добавляют какие-то специальные разрыхлители. А для того чтобы сделать бисквитное тесто пористым, в него нужно добавить ...

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

1) соль

2) взбитые яичные белки

3) молоко

6. Основной разрыхлитель песочного теста:

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

1) взбитые яичные белки

2) пищевая сода

3) лимонная кислота

7. Выпекают изделия из песочного теста в хорошо разогретой духовке в течение скольких минут?

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

1) 10-15 минут

2) 20-30 минут

3) 40-60 минут

4) 60-90 минут

8. Самое простое по приготовлению пресное тесто появилось более 3000 лет тому назад в Египте и состояло оно из:

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

1) яйца

2) воды

3) муки

4) соли

5) соды

6) сахара

9. Бездрожжевое тесто имеет второе название. Какое?

*Запишите ответ:*

10. По своей консистенции бисквитное тесто, как правило,

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

1) густое

2) жидкое

#### **Критерии оценивания:**

- низкий уровень: 0 – 4 правильных ответов;
- средний уровень: 5 – 7 правильных ответов;
- высокий уровень: 8 – 10 правильных ответов.

**Тест для итоговой аттестации обучающихся по программе  
«ДО кондитеров «Сладкоежка»**

1. **Эти формы используются для приготовления мучных изделий:**
  - листы и противни;
  - формы для выпечки;
  - кондитерские шприцы и отсадочные мешки;
  - все ответы верные.
2. **Из этих материалов могут быть изготовлены шприцы для кондитера:**
  - из плотной съедобной массы;
  - из жести, пластмассы с мешком из плотной ткани;
  - из стекла с мешком из шелка;
  - среди ответов нет верного.
3. **Всем известно, что раскатка мучных изделий делается скалками, а они могут быть:**
  - деревянными, фарфоровыми, пластмассовыми;
  - металлическими, фанерными, стеклянными;
  - круглыми, квадратными, прямоугольными;
  - мягкими, твердыми, жидкими.
4. **Основные санитарные требования к рабочему месту и хозяйке-кулинару:**
  - тщательно мытые мылом руки и головной убор, убирающий волосы;
  - чистое, организованное рабочее место;
  - чистый, готовый к работе инвентарь, в некоторых случаях даже маркированный;
  - все ответы верные.
5. **Такие бывают мучные изделия:**
  - изделия из теста без начинки;
  - изделия из теста с начинкой;
  - хлеб, ватрушка, пирог, слоеные круассаны;
  - все ответы верные.
6. **Определите ассортимент мучных изделий:**
  - печенье, пирожок, ватрушка, пончик, бисквитный торт;
  - винегрет, оливье, сельдь под шубой, морковь по-корейски;
  - солянка, щи, борщ, лапша;
  - желе, мусс, крем, самбук, конфитюр.
7. **Выберите неверное утверждение:**
  - мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из пшеничной муки;
  - мучные кондитерские изделия чаще всего выпекают из кукурузной и гречневой муки;
  - мука – главный компонент при приготовлении теста для мучных изделий;
  - мука зеленого цвета придает мучному изделию неприятный привкус, так как она может быть испорчена плесенью.
8. **Основной продукт для приготовления мучных изделий:**
  - куриный яйца;
  - сахарный песок;
  - мука;
  - простая вода.
9. **Для чего просеивается мука перед использованием в кулинарии?**
  - только для удаления ненужных примесей;
  - только для насыщения кислородом;
  - для просушивания увлажненной муки;
  - для удаления примесей и насыщения кислородом.
10. **Эти молочные продукты могут быть использованы в приготовлении теста:**



- свежее молоко, простокваша, кефир, сливки, сметана;
- сыры разных сортов;
- жирный и нежирный творог в сочетании со сметаной;
- молочные продукты не используются.

#### 11. Чем является для теста ванилин?

- сильным ароматизатором;
- сильным разрыхлителем;
- посыпкой для украшения;
- все ответы верные.

#### 12. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о какао?

- порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

#### 13. Какое качество или состояние муки определяют сжатием и разжатием в руке горсти этого продукта?

- влажность
- чистоту
- свежесть
- сорт муки.

#### 14. Найдите самое верное выражение:

- яйца для теста используют свежие, желтки необходимы для разрыхления теста, а белки придают светлый оттенок;
- яйца для теста должны быть свежие, желтки придают желтый оттенок, а белки разрыхляют тесто;
- яйца для теста могут быть разной свежести, а белки и желтки хороши только при одновременном использовании;
- яйца для теста не имеют значения, рекомендуется использовать отдельно только белки для осветления теста.

#### 15. Что такое клейковина в кулинарии?

- специальный кондитерский клей для оформления штучных узоров
- смесь желатина и воды для образования массы варенья при дальнейшем украшении пирогов
- соединение муки с водой
- соединение компота с ягодами и желатином.

#### 16. Почему при использовании пищевой соды как разрыхлитель добавляют уксусную кислоту?

- уксусная кислота забирает лишний кислый вкус пищевой соды
- пищевая сода непригодна для употребления в пищу, а уксусная кислота забирает ядовитые элементы
- пищевая сода забирает кислый вкус уксусной кислоты, который может испортить вкусовые качества мучного изделия
- пищевая сода в сочетании с уксусной кислотой под влиянием тепла образуют углекислый газ, который способствует разрыхлению теста.

#### 17. Эти виды теста являются пресными:

- + бисквитное, слоеное, песочное;
- хлебное, квашеное, дрожжевое;
- маргариновое, сливочное, в закваске;
- среди ответов нет верного.

#### 18. Так по-другому называется бездрожжевое тесто:

- раскатанное тесто;
- пресное тесто;
- дрожжевое тесто;
- замороженное тесто.

**19. Даны технологии приготовления пресного теста. Определите среди них тот, который наиболее подходит к бисквитному тесту:**

- яичные белки и желтки взбиваются отдельно, желтки при этом растираются с сахаром, затем добавляется мука, тесто получается жидким;
- сложная конструкция приготовления: тесто несколько раз раскатывают, чередуя с процедурой охлаждения, при этом получают слои теста и масла;
- размягченное масло тщательно растирают с сахарной пудрой, постепенно добавляя яйца, разрыхлители и муку, тесто получается рассыпчатым по структуре;
- с помощью большого количества теплой воды и дрожжей замешивается тесто с использованием яиц, муки, выдерживается до увеличения размеров вдвое.

**20. Даны технологии приготовления пресного теста. Определите среди них тот, который наиболее подходит к слоеному тесту:**

- яичные белки и желтки взбиваются отдельно, желтки при этом растираются с сахаром, затем добавляется мука, тесто получается жидким;
- сложная конструкция приготовления: тесто несколько раз раскатывают, чередуя с процедурой охлаждения, при этом получают слои теста и масла;
- размягченное масло тщательно растирают с сахарной пудрой, постепенно добавляя яйца, разрыхлители и муку, тесто получается рассыпчатым по структуре;
- с помощью большого количества теплой воды и дрожжей замешивается тесто с использованием яиц, муки, выдерживается до увеличения размеров вдвое.

**21. Даны технологии приготовления пресного теста. Определите среди них тот, который наиболее подходит к песочному тесту:**

- яичные белки и желтки взбиваются отдельно, желтки при этом растираются с сахаром, затем добавляется мука, тесто получается жидким;
- сложная конструкция приготовления: тесто несколько раз раскатывают, чередуя с процедурой охлаждения, при этом получают слои теста и масла;
- размягченное масло тщательно растирают с сахарной пудрой, постепенно добавляя яйца, разрыхлители и муку, тесто получается рассыпчатым по структуре;
- с помощью большого количества теплой воды и дрожжей замешивается тесто с использованием яиц, муки, выдерживается до увеличения размеров вдвое.

**22. Этот вид теста выпекается в духовке при температуре 210-230 градусов в течение 25-30 минут, готовность определяем по внешнему виду и разрезу выпечки:**

- песочное тесто;
- бисквитное тесто,
- дрожжевое тесто;
- слоеное тесто.

**23. Сможете определить, из какого теста выпечка?**



- из песочного теста
- из слоеного теста
- из бисквитного теста
- из комбинированного теста.

**24. Сможете определить, из какого теста выпечка?**



- из песочного теста
- из слоеного теста
- из бисквитного теста
- из комбинированного теста.

**25. Сможете определить, из какого теста выпечка?**



- из песочного теста
- из слоеного теста
- из бисквитного теста
- из комбинированного теста.

**26. Относится ли изделие на изображении к мучным изделиям?**



- нет, хлеб пекут из дрожжевого теста
- да, хлеб получается в результате выпекания
- нет, этот продукт варят, а не пекут
- все ответы верные.

**Критерии оценивания:**

- низкий уровень: 0 – 10 правильных ответов;
- средний уровень: 11 – 18 правильных ответов;
- высокий уровень: 19 – 26 правильных ответов.

## 2.8. Рабочая программа воспитания

### Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный и организационный.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса скоординировать свои усилия, направленные на воспитание подрастающего поколения.

**Актуальность программы.** Дополнительное образование позволяет ребенку максимально реализовать себя и самоопределиваться профессионально и личностно. Обучающиеся самостоятельно и ответственно выстраивают свой путь образования и развития. Результаты обучения в дополнительном образовании доступны, привлекательны, реальны, что позитивно сказывается на развитии личности ребенка, стимулирует его творчество и усиливает воспитательный эффект. И именно точность определения педагогом целевых установок образовательной деятельности (обучения и воспитания) гарантирует получение ценных и для личности, и для общества результатов.

#### 2.8.1. Раздел Целевой

##### Цель и задачи воспитания обучающихся

**Целью программы** воспитания является создание условий для развития личности, самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества, к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, к природе и окружающей среде.

Достижению поставленной цели воспитания будет способствовать решение следующих **основных задач**:

- использовать в воспитании обучающихся возможностей занятий по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам, как источника поддержки и развития интереса детей к познанию и творчеству;
- реализовывать потенциал наставничества в воспитании обучающихся как основу взаимодействия людей разных поколений, мотивировать к саморазвитию и самореализации на пользу людям;
- содействовать приобретению опыта личностного, самоопределение и профессиональную ориентацию обучающихся на основе индивидуальных проб в совместной деятельности и социальных практиках;
- поддерживать различные формы детской активности и самоуправления через развитие деятельности детских общественных объединений;
- развивать социальное партнерство Учреждения как один из способов достижения эффективности воспитания и социализации обучающихся;
- содействовать формированию у обучающихся экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, формированию личных убеждений, качеств и привычек, способствующих снижению риска здоровью в повседневной жизни;
- повышать разнообразие образовательных возможностей при построении индивидуальных образовательных траекторий (маршрутов) обучающихся;
- организовать содержательное партнерство с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями) для более эффективного достижения целей воспитания.

## **Направления воспитания**

Воспитательная работа Учреждения осуществляется по следующим направлениям организации воспитания и социализации обучающихся:

### ***Гражданско-патриотическое:***

**Цели:** формирование основ гражданственности (патриотизма) как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей, готовности к активному проявлению профессионально значимых качеств и умений в различных сферах жизни общества.

#### ***Задачи направления:***

- формирование патриотических чувств и сознания обучающихся на основе исторических ценностей и роли России в судьбах мира;
- сохранение и развитие чувства гордости за свою страну, край, школу, семью;
- воспитание личности гражданина - патриота Родины, способного встать на защиту государственных интересов;
- воспитать любовь к городу, региона, Родине, её истории, культуре, традициям;
- способствовать изучению истории своей семьи, школы, города, региона, культуры своей страны;
- развитие чувства ответственности и гордости за достижения страны, культуру;
- формирование толерантности, чувства уважения к другим народам, их традициям.

### ***Духовное и нравственное воспитание:***

**Цели:** воспитание и поддержка становления и развития высоконравственного, ответственного, творческого, инициативного и компетентного гражданина России, принимающего судьбу Отечества как свою личную, осознающего ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

#### ***Задачи направления:***

- формирование у обучающихся нравственную культуру миропонимания;
- формирование осознание значимости нравственного опыта прошлого и будущего, и своей роли в нем;
- воспитание честности, доброты; милосердия, дружелюбия и взаимопомощи;
- воспитание доброго отношения к родителям, уважение к старшим и памяти к предкам.

### ***Воспитание положительного отношения к труду и творчеству:***

**Цели:** формирование знаний, умений и навыков, необходимых для участия в производственном труде, а также воспитания положительного отношения к труду.

#### ***Задачи направления:***

- формирование у обучающихся представлений об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства;
- формирование условия для развития возможностей обучающихся получить знания и практический опыт трудовой и творческой деятельности;
- формирование компетенций, связанных с процессом выбора будущей профессиональной подготовки и деятельности, с процессом определения и развития индивидуальных способностей и потребностей в сфере труда и творческой деятельности;
- формирование лидерских качеств и развитие организаторских способностей, умения работать в коллективе, воспитание ответственного отношения к осуществляемой трудовой и творческой деятельности.

### ***Интеллектуальное воспитание:***

**Цель:** развитие и формирование интеллектуальных способностей обучающихся, оказание помощи им в развитии способности мыслить рационально, эффективно проявлять свои интеллектуальные умения в окружающей жизни.

#### ***Задачи направления:***

- развитие таких качеств ума, как сообразительность, гибкость, критичность, самостоятельность;
- развитие познавательных процессов: внимание, воображение, память, восприятие;
- развитие познавательных умений: умение поставить и задать вопрос, сформулировать проблему, выдвинуть гипотезу, умение доказывать, делать выводы, применять знания в знакомой и незнакомой ситуациях;
- развитие знаний, умений и навыков.

***Здоровьесберегающее воспитание:***

*Цели:* воспитание понимания важности здоровья; обучение правилам безопасного поведения обучающихся на улице и дорогах, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях.

*Задачи направления:*

- способствовать формированию правильной системы ценностей, мотивов и установок;
- способствовать развитию навыков здорового образа жизни.

***Социокультурное и медиакультурное воспитание:***

*Цели:* формирование информационной культуры как фактора обеспечения информационной безопасности школьников; расширение и обогащение творческой социокультурной среды за счет взаимодействия педагога и обучающегося.

*Задачи направления:*

- научить дифференцировать, принимать или не принимать информацию, поступающую из социальной среды, СМИ, интернета, исходя из традиционных духовных ценностей и моральных норм;
- формирование умения познания мира в различных формах (через искусство, науку, информационные источники, в том числе и через интернет);
- развитие навыков понимания и интерпретации информации;
- развивать умение осваивать новых форм представления информации;
- формирование у обучающихся представлений о таких понятиях как «толерантность»,

«миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнёрство».

***Правовое воспитание и культура безопасности:***

*Цели:* воспитание у обучающихся навыков правовой культуры и устойчивых положительных качеств личности.

*Задачи направления:*

- воспитание навыков правовой культуры, оказание помощи в умении ими пользоваться, разрешать споры правовыми способами;
- реализация комплексных мер по укреплению законности и правопорядка в социуме;
- оказание помощи обучающимся «группы риска»;
- организация профилактической работы по правовому воспитанию и пропаганде здорового образа жизни, развитие у обучающихся критического мышления по отношению к вредным привычкам (наркотикам, алкоголизму, курению).

***Воспитание семейных ценностей:***

*Цели:* формирование убеждений о важности и роли семьи в жизни человека, семейных ценностей, воспитание культуры семейных отношений.

*Задачи направления:*

- определение ценностных ориентации, связывающие учреждение дополнительного образования, школы и родителей, развивать интерес к семейным традициям.

***Формирование коммуникативной культуры:***

*Цели:* развитие способности устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.

*Задачи направления:*

- сформировать навык ответственного коммуникативного поведения, умение корректировать свое общение в зависимости от ситуации у обучающихся;
- прививать им нормы этикета поведения и общения, а также норм культуры речи;
- обучить подростков основным правилам и приемам эффективного коммуникативного поведения в различных ситуациях;
- культивировать в среде обучающихся принципы взаимопонимания, уважения к себе и окружающим людям и обучать способам толерантного взаимодействия и конструктивного разрешения конфликтов;
- корректировать и развивать речь, память, внимание, мышление, умение вести диалог, аргументировать свою точку зрения.

**Экологическое воспитание:**

*Цели:* формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны, защиты, восстановления природы, окружающей среды.

*Задачи направления:*

- формирование у обучающихся умений и навыков по уходу за растениями и животными;
- воспитание заботливого отношения к природе путем систематического, целенаправленного общения обучающихся с окружающей средой;
- воспитание у обучающихся любви к родному краю как к своей малой Родине.

**Целевые ориентиры результатов воспитания**

**Гражданско-патриотическое воспитание:**

- знающий и любящий свою малую родину, свой край, имеющий представление о Родине — России, её территории, расположении;
- сознающий принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявляющий уважение к своему и другим народам;
- понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства.
- понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, ЯНАО), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение;
- имеющий первоначальные представления о правах и ответственности человека в обществе, гражданских правах и обязанностях;
- принимающий участие в жизни Учреждения, в доступной по возрасту социально значимой деятельности.

**Духовно-нравственное воспитание:**

- уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности;
- осознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека;
- доброжелательный, проявляющий сопереживание, готовность оказывать помощь, выражающий неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважающий старших;
- умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки;

- владеющий представлениями о многообразии языкового и культурного пространства России, имеющий первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий;
- сознающий нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, проявляющий интерес к чтению.

**Экологическое воспитание:**

- демонстрирующий в поведении экологическую культуру, на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу. Ответственный за действия в природной среде;
- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе.

**Воспитание положительного отношения к труду и творчеству:**

- уважающий труд, результаты своего труда;
- проявляющий способность к творческому созидательному социально- значимому труду в доступных по возрасту социально-трудовых ролях;
- участвующий в социально - значимой трудовой деятельности разного вида: в семье, в Учреждении ДО;
- выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- понимающий специфику трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, самообразования и профессиональной самоподготовки в информационном высокотехнологическом обществе, готовый учиться и трудиться в современном обществе;
- ориентированный на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

**Воспитание семейных ценностей:**

- понимающий и принимающий, что семья выступает основным институтом первичной социализации для ребенка и подростка с сохранением семейных традиций;
- уважающий значимость семьи в жизни каждого человека;
- относящийся с любовью и уважением к родительскому дому, семье, своим близким, старшему поколению.

**Правовое воспитание и культура безопасности:**

- владеющий и демонстрирующий правовую культуру, имеющий представление об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности;
- владеющий навыками безопасности жизнедеятельности (в школе, быту, на отдыхе, и тп.);
- владеющий представлениями об информационной безопасности, о влиянии на безопасность молодых людей отдельных молодежных субкультур.

**Интеллектуальное воспитание:**

- осознающий, что происходят изменения во многих сферах жизнедеятельности и что самим придется измениться, чтобы выйти в жизнь компетентным, конкурентоспособным и мобильным человеком;
- демонстрирующий необходимые компетенции, а в дальнейшем, – профессионально важные личностные качества.

## 2.8.2. Раздел Содержательный

### Виды, формы и содержание воспитательной деятельности

Программа воспитания построена по модульному принципу и отражает практику реализации цели и задач воспитания в соответствии с направлениями воспитательной



деятельности. Каждый модуль ориентирован на решение конкретной задачи воспитания, соответствует одному из направлений воспитательной деятельности и опирается на реальную деятельность ОУ. Структура модуля включает в себя:

- краткую информацию о потенциале направления деятельности;
- задачу;
- виды, формы, содержание деятельности;
- план мероприятий по реализации модуля на предстоящий учебный год.

Набор инвариантных модулей обусловлен специфическими формами организации дополнительного образования, через которые успешно решаются задачи воспитания, и приоритетными направлениями, которые определяет государственная политика в области образования. Данные модули тесно связаны с деятельностью педагогов в рамках реализации дополнительных общеобразовательных программ.

Основными направлениями воспитания в инвариантных модулях являются:

- «Учебное занятие»;
- «Шаг в мир профессий» (модуль профориентационный);
- «Воспитываем, создавая и сохраняя традиции»;
- «Наставничество»;
- «Воспитываем вместе» (модуль работы с родителями);
- «Воспитание медиа-сопровождением».

#### **Модуль «Учебное занятие»**

Воспитание в дополнительном образовании осуществляется в процессе освоения содержания ребенком дополнительной общеобразовательной программы (далее – программа).

Задача: реализовывать воспитательные возможности занятий по дополнительным общеобразовательным программам как источник поддержки и развития интереса к познанию и творчеству. В содержание всех дополнительных общеобразовательных программ реализуемых в ОУ включен воспитательный компонент, направленный на формирование у детей и молодежи общероссийской гражданской идентичности, патриотизма, гражданской ответственности, чувства гордости за историю России, культуры межнационального общения. Реализация воспитательного потенциала на занятиях по дополнительной общеразвивающей программе происходит в рамках выбранных обучающимся и родителями направленностей.

Реализация педагогами дополнительного образования воспитательного потенциала учебного занятия предполагает:

- установление доверительных отношений между педагогом и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию ими требований и просьб педагога, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности (беседы, предоставление обучающимся возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создание благоприятной среды для общения, поддержка активной позиции каждого в беседе, использование современных технологий др.);
- демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих материалов для просмотра и чтения, практических и творческих задач, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятии общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогами) и сверстниками (обучающимися) принципы учебной дисциплины и самоорганизации (беседы, составление правил жизнедеятельности группы, выборы старосты и др.);

- применение на занятии интерактивных форм работы с обучающимися: игр, бесед, дискуссий, которые дают им возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- использование проектных технологий, позволяющих обучающимся приобрести навык генерирования и оформления собственных идей, навык самостоятельного решения проблемы, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения и т.д.;
- организация наставничества между обучающимися, дающее социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- включение в образовательный процесс технологий самодиагностики, рефлексии, позволяющих ребенку освоить навык выражения личностного отношения к различным явлениям и событиям.

### ***Модуль «Шаг в мир профессий»***

Совместная деятельность педагогов и обучающихся по направлению «профессиональное самоопределение» включает в себя профессиональное просвещение, диагностику и консультирование по проблемам профориентации, организацию профессиональных проб. К целевым ориентирам относятся:

- формирование готовности подростков к осознанному выбору сферы деятельности при освоении дополнительной общеобразовательной программы, актуализация их профессионального самоопределения;
- формирование у старших школьников позитивного взгляда на трудовую деятельность, понимание уникальности индивидуальной профессиональной карьеры, круга общения на основе общих интересов и духовных ценностей;
- поддержка инициативности обучающихся и поощрение их успешности в профориентационных мероприятиях различного уровня через разработку и реализацию индивидуальных и групповых планов и программ успешной самореализации.

Формы и виды деятельности обучающихся:

- экскурсии, выезды, дающие обучающимся начальные представления о существующих профессиях, об условиях работы людей, представляющих эти профессии;
- посещение (проведение совместно с социальными партнерами) профориентационных выставок, ярмарок профессий, тематических профориентационных мероприятий;
- участие в профориентационных мероприятиях различного уровня.

Профориентационные формы, методы и приемы, используемые на учебном занятии: профориентационные игры, деловые игры, квесты, решение кейсов (ситуаций, в которых необходимо принять решение, занять определенную позицию), расширяющие знания обучающихся о профессиях.

### ***Модуль «Воспитываем, создавая и сохраняя традиции»***

Привлекательность для детей и подростков творческой деятельности достигается, в том числе, посредством участия в мероприятиях и событиях – конкурсах, фестивалях, открытых показах, концертах и выставках, соревнованиях. Немаловажно, что в подготовке воспитательных мероприятий и их проведении активное участие принимают сами дети и родители. Воспитательные возможности мероприятий, поддержка традиций их коллективного планирования, организации, проведения реализуются через:

- инициирование и поддержка участия объединений в воспитательных мероприятиях, оказание необходимой помощи в их подготовке, проведении и подведении итогов;
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в воспитательные мероприятия;
- использование воспитательных возможностей содержания воспитательных мероприятий через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности;

- поддержку и развитие в объединении традиций и ритуалов, формирующих чувство общности с другими, чувство причастности к тому, что происходит в объединении;
- формирование у обучающихся патриотических ценностей, взглядов и убеждений на основе национально-культурных традиций России, Ямала, что позволит создать условия для ценностного самоопределения и социализации обучающегося.

#### **Модуль «Наставничество»**

Наставничество – способ передачи знаний, умений, навыков от более опытного и знающего, предоставление помощи и совета обучающимся, а возможно и совместное «проживание» опыта, что позволит оказать необходимую поддержку в социализации и самоопределении личности ребенка.

Задачи наставничества: реализовывать потенциал наставничества в воспитательном процессе как мотивацию к самореализации и саморазвитию обучающихся.

Наставничество способствует:

- улучшению показателей в образовательной, социокультурной и других сферах деятельности;
- формированию у обучающихся способности самостоятельно преодолевать трудности, возникающие в образовательной, социокультурной и других сферах, а также при выполнении должностных обязанностей в будущем;
- обучить обучающихся эффективным формам и методам индивидуального развития и работы в коллективе;
- подготовка обучающегося к самостоятельной, осознанной и социально- продуктивной деятельности в современном мире, содействие его профессиональной ориентации;
- раскрытию личностного, творческого и профессионального потенциала обучающихся, поддержка формирования и реализации их индивидуальной образовательной траектории.

Реализуемые формы наставничества:

- обучающийся – обучающийся;
- педагог – обучающийся (группа обучающихся);
- социальные партнеры / родители – обучающийся (группа обучающихся).

Виды, формы деятельности:

- коллективные формы: праздники, фестивали, акции;
- групповые формы: проектная деятельность;
- информационно-просветительские познавательного характера: мастер-классы, круглые столы;
- индивидуальные формы: беседы, консультации.

Организация взаимодействия наставника и наставляемого в рамках:

- участия в совместных конкурсах и проектных работах;
- участия в конкурсах и олимпиадах;
- создания продукта;
- выездных мероприятий;
- совместного участия в занятиях с целью определения образовательной траектории наставляемого) и др.

#### **Модуль «Воспитываем вместе»**

Данное направление воспитания в модуле – это работа с родителями. Работа с родителями или законными представителями обучающихся, направлена на совместное решение проблем личностного развития детей реализуется через:

- родительские собрания объединения, происходящие в режиме обсуждения вопросов обучения и духовно-нравственного воспитания обучающихся;

- участие Совета родителей в управлении деятельностью Учреждения и решении вопросов воспитания и социализации обучающихся;
- поддержку участия родителей в подготовке к совместным, традиционным, семейным праздникам, в организации поездок (обеспечение транспортом, сопровождение);
- проведение открытых занятий для родителей, конкурсных программ и отчетных мероприятий;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.

Семья в образовательном пространстве выступает в роли субъекта воспитательного процесса, влияя на формирование личности ребёнка, его образовательных потребностей и в роли социального заказчика дополнительных образовательных услуг. Основная же задача родителей быть неравнодушными к своему ребёнку, к его успеху.

#### **Модуль «Воспитание медиа-сопровождением»**

Цель раздела: подготовка детей и родителей к продуктивному осуществлению информационного взаимодействия, самореализация в условиях информационного общества (создание и участие в интернет-сообществах, чатах, печатных изданиях):

- критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;
- уважение к информации о частной жизни и информационным результатам деятельности других людей;
- основа правовой культуры в области использования информации;
- осуществление поиска необходимой информации для выполнения заданий в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве сети Интернет;
- адекватное использование коммуникативных, прежде всего речевых средств, для решения различных коммуникативных задач;
- адекватное использование видов общения в цифровой среде (электронная почта, чат, видеоконференция, форум, блог, сайт, беседа и т.д.).

#### **Воспитательные технологии**

Среди ведущих новых педагогических технологий и форм, позволяющих обогащать созидательный опыт детей по решению значимых для них личных и общественных проблем, выделим следующие:

- арт-педагогические и шоу-технологии;
  - здоровьесберегающие технологии;
  - технологии инклюзивного образования;
  - технологии критического мышления;
  - диалоговые технологии;
  - проектные технологии;
  - рефлексивные технологии;
  - технологии индивидуальной поддержки;
  - актуальные традиционные технологии;
  - технология портфолио;
  - цифровые и дистанционные технологии и др.
- Универсальные воспитательные технологии:
- коллективная творческая деятельность (командное творчество, планирование, анализ, коммуникация, всестороннее развитие),
  - кейс-технологии («портфель» конкретных ситуаций и задач, требующих решения), тематические дискуссии, турниры, интерактивные мастерские

- марафон (актуальная идея для реализации), воспитательная практика и проект
- акция, флешмоб (социальная или тематическая акция),
- игра-квест (игра-приключение на заданную тему) и т.д.

### **2.8.3. Раздел Организационный Кадровое обеспечение**

В реализации программы воспитания участвуют все педагогические работники образовательного учреждения:

- педагоги дополнительного образования – реализация дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ;
- педагоги-организаторы – организация и проведение воспитательных мероприятий как в детских объединениях, так и на уровне образовательного учреждения, города.

В МАУ ДО МУК «Эврика» сложилась целостная система повышения квалификации. В системе повышения квалификации ключевую роль для педагога играет самообразование.

Блок мероприятий по повышению профессионального мастерства педагогов включает в себя такие формы, как посещение занятий педагогов, проведение семинаров, мастер-классов, методических объединений, все это способствует обогащению профессиональных знаний, развитию профессиональной личностной культуры педагога. Совершенствованию профессионального мастерства способствуют и проведение открытых занятий по различным темам и направлениям деятельности, что позволяют проанализировать опыт коллег, осмыслить общие проблемы и приблизиться к решению вопросов собственной педагогической практики.

Важным направлением работы образовательной организации является постоянное совершенствование педагогического мастерства педагогов посредством непрерывного педагогического образования.

### **Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Поощрение – это стимулирование положительных проявлений личности с помощью высокой оценки ее поступков, порождение чувства удовольствия и радости от сознания признания другими усилий и стараний личности. Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся позволяет:

- корректировать детское поведение;
- закрепляет положительные навыки и привычки;
- повышает ответственность;
- создает позитивный настрой на работу.

Система поощрения обучающихся имеет две задачи:

- стратегическая задача, с целью формирования у обучающихся стратегической активной жизненной позиции;
- тактическая задача, с целью обеспечение вовлечения и активного участия обучающегося в совместной деятельности, организуемой в воспитательных целях.

Принципами системы поощрения являются:

- прозрачность правил поощрения;
- регулирование частоты награждений;
- дифференцированность поощрений;
- сочетание индивидуальных и коллективных поощрений;
- привлечение к участию в системе поощрений родителей (законных представителей) обучающихся, через Совет родителей и самих обучающихся, через Совет обучающихся, а также статусных представителей сторонних организаций;

- публичность и открытость поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся).

Формами поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся могут служить:

- церемонии награждения (грамоты, дипломы, благодарственные письма, сувениры с символикой, памятные и ценные подарки);
- ответственные поручения по организации мероприятий, проведению акций, творческих дел, реализации проектов;
- размещение информации о достижениях в официальных аккаунтах;
- право представлять образовательное учреждение, муниципалитет на различных соревнованиях, форумах, конкурсах.

Обеспечению этих условий способствует поощрение обучающихся по итогам учебного года по следующим критериям:

- Благодарственное письмо образовательного учреждения;
- Благодарственное письмо Департамента образования;
- Грамота за активное участие в жизни образовательного учреждения;
- Грамота за значимый вклад в развитие дополнительного образования

Награждение проводится 1 июня, в День защиты детей, в присутствии представителей всех участников образовательного процесса и родителей.

## **2.9. Список литературы для обучающихся (родителей)**

1. Изделия и украшения из шоколада: учебное пособие / С.Н. Кузнецова. — Москва: КноРус, 2017. — 224 с.
2. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва: Кнорусс, 2022. — 325 с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2022. — 247 с.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2023. — 215 с.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2023. — 578 с.

### **Интернет-ресурсы:**

6. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов
7. Российский детский Интернет Фестиваль «Умник» <http://www.childfest.ru/>
8. Электронная библиотека учебников и методических материалов <http://window.edu.ru/>

## **2.10. Список литературы (для педагогов)**

### **Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

2. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. N 678-р (с изменениями и дополнениями);
3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. N 2945-р;
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. N 1642 (с изменениями и дополнениями);
5. Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. N 467 (с изменениями и дополнениями);
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. N 629;
7. Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» // Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 сентября 2021 г. N 652н;
8. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28;
9. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (с изменениями и дополнениями) (раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»);

#### **Методические рекомендации:**

10. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы), разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование», 2015. // Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации».
11. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ / сост.: Попова И.Н., Славин С.С. [Электронный ресурс]: ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Москва, 2015. URL: [https://цэвд.рф/docs/metodicheskie-rekomendatsii-po-proektirovaniyu-dopolnitelnykh-o\\_p96896.pdf](https://цэвд.рф/docs/metodicheskie-rekomendatsii-po-proektirovaniyu-dopolnitelnykh-o_p96896.pdf) (дата обращения: 10.05.2023).

#### **Рекомендуемая литература:**

12. Буйлова Л.Н. Дополнительная общеразвивающая программа: практическое руководство по проектированию и дизайну. Методическое пособие. - М.: Народное образование, 2023. - 162 с.
13. Буйлова Л.Н. Нормативно-правовые аспекты реализации дополнительных общеразвивающих программ [Электронный ресурс]: ФГБОУ ДО ФЦДО: сайт. М., 2021. URL: <https://sdo.fedcdo.ru/> (дата обращения: 10.05.2023).
14. Буйлова Л. Н. Технология разработки и оценки качества дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: новое время - новые подходы. Методическое

- пособие. - М.: Педагогическое общество России, 2015. - 272 с. URL: <https://search.rsl.ru/ru/record/01008271217/> (дата обращения: 10.05.2023).
15. Буйлова Л.Н. Универсальная опорная таблица для проектирования дополнительной общеразвивающей программы. [Электронный ресурс]: Информационно-методический журнал «Про-ДОД» 2020. 25 июня. // Москва, ГБПОУ «Воробьевы горы». URL: <https://prodod.moscow/archives/18247> (дата обращения: 10.05.2023).
  16. Дополнительные общеобразовательные общеразвивающие программы (включая разноуровневые и модульные) / Методические рекомендации по разработке и реализации. - Новосибирск: ГАУ ДО НСО «ОЦРТДиЮ», РМЦ, 2021. - 67 с.
  17. Инструментарий работника Системы дополнительного образования детей. Сборник методических указаний и нормативных материалов для обеспечения реализации приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей». - М.: Фонд новых форм развития образования, Министерство образования и науки Российской Федерации, Московский Государственный Технический университет имени Н. Э. Баумана, 2017.- 608 с.
  18. Кулик О. Н., Коюшева Е. Н. Проектирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные программы). Рекомендации. - Сыктывкар: ГАУ ДО «РЦДО», РМЦ ДОД, 2019. URL: [https://www.dtdmvorkuta.ru/images/deyat/metod/metodmaterial/project\\_doop\\_2019.pdf](https://www.dtdmvorkuta.ru/images/deyat/metod/metodmaterial/project_doop_2019.pdf) (дата обращения: 10.05.2023).



**Календарно-тематический план  
реализации программы «ДО кондитеров «Сладкоежка» (базовый)**

Календарно-тематический план по дополнительной общеразвивающей программе оформляется отдельным документом для каждой учебной группы и составляется в соответствии с Расписанием занятий, утвержденным приказом Директора учреждения.

Колонка «Дата план» заполняется на начало учебного года, «Дата факт» – по окончании учебного года в соответствии с данными АИС «Сетевой город. Образование» и Журналом учета пропущенных и замещенных занятий.

Дата план	Дата факт	Кол-во часов	Тема занятия	Формы аттестации/контроля
		1	<b>1. Вводные занятия.</b> Вводные занятия.	ТК
		1	ПР. Сбор и анализ информации.	ТК
		1	ПР. Сбор и анализ информации.	ТК
		1	Производственный травматизм и его профилактика на предприятиях общественного питания.	ТК
		1	ПР. Сбор и анализ информации.	ТК
		1	ПР. Сбор и анализ информации.	ТК
		1	Органолептическая оценка качества сырья и пряностей.	ТК
		1	ПР. Расчет количества продуктов и калорийности готового блюда.	ТК
		1	ПР. Расчет количества продуктов и калорийности готового блюда.	ТК
		1	Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.	ТК
		1	ПР. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов.	ТК
		1	ПР. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов.	ТК
		1	Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила из безопасного использования при приготовлении кондитерских изделий.	ТК
		1	ПР. Подбор оборудования, инвентаря и посуды, организация рабочего места при приготовлении сладких блюд.	ТК
		1	ПР. Подбор оборудования, инвентаря и посуды, организация рабочего места при приготовлении сладких блюд.	ТК
		1	<b>2. Отделочные полуфабрикаты.</b> Виды отделочных полуфабрикатов. Показатели готовности и требования к качеству. Технология приготовления крема.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, приготовление нескольких видов крема.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, приготовление нескольких видов крема.	ТК
		1	Технология приготовления кондитерской посыпки.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, приготовление кондитерской посыпки.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, приготовление кондитерской посыпки.	ТК
		1	Технология приготовления желе.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, приготовление желе.	ТК

	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление желе.	ТК
	1	Технология приготовления крамбла (крустиланта).	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление крамбла (крустиланта).	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление крамбла (крустиланта).	ТК
	1	Технология приготовления ганаша.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление ганаша.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление ганаша.	ТК
	1	Технология приготовления карамели.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление карамели.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление карамели.	ТК
	1	Технология приготовления конфитюра (конфи, кули, компоте).	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление конфитюра.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление конфитюра.	ТК
	1	Технология приготовления глазури.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление глазури.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление глазури.	ТК
	1	Технология приготовления курда.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление курда.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление курда.	ТК
	1	<b>3. Простые десерты.</b> Виды простых десертов. Показатели готовности и требования качества. Технология приготовления муссового пирожного.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление муссового пирожного.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление муссового пирожного.	ТК
	1	Технология приготовления суфле.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление суфле.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление суфле.	ТК
	1	Технология приготовления меренги.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление меренги.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление меренги.	ТК
	1	Технология приготовления бланманже.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление бланманже.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление бланманже.	ТК
	1	Технология приготовления грильяжа.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление грильяжа.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление грильяжа.	ТК
	1	Технология приготовления гратена.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление гратена.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление гратена.	ТК
	1	Технология приготовления панакоты.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление панакоты.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление панакоты.	ТК
	1	Технология приготовления чизкейка.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление чизкейка.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление чизкейка.	ТК
	1	Технология приготовления пудинга.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление пудинга.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление пудинга.	ТК

	1	Технология приготовления печенья макарун.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка печенья макарун.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка печенья макарун.	ТК
	1	Технология приготовления пирожного мильфей.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка пирожного мильфей.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка пирожного мильфей.	ТК
	1	<b>4. Оформление кондитерских изделий.</b> Виды оформления кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Технология приготовления и оформления кондитерских изделий марципаном.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление марципана, украшений из марципана.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление марципана, украшений из марципана.	ТК
	1	Технология приготовления и оформления кондитерских изделий глазурью.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление глазури, украшение кондитерского изделия глазурью.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление глазури, украшение кондитерского изделия глазурью.	ТК
	1	Технология приготовления и оформления кондитерских изделий шоколадом.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, темперирование, изготовление шоколадной фигурки.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, темперирование, изготовление шоколадной фигурки.	ТК
	1	Технология приготовления и оформления кондитерских изделий цветным кремом.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление цветного крема, оформление кондитерского изделия.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление цветного крема, оформление кондитерского изделия.	ТК
	1	Технология приготовления и оформления кондитерских изделий карамелью.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление карамели, оформление кондитерского изделия.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, приготовление карамели, оформление кондитерского изделия.	ТК
	1	<b>5. Бездрожжевое тесто и изделия из него.</b> Технология приготовления бездрожжевого теста, виды замеса и изделий из него. Технология приготовления блинного бездрожжевого теста и изделий из него.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста блинного теста, жарка изделий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста блинного теста, жарка изделий.	ТК
	1	Технология приготовления блинного бездрожжевого теста с начинкой.	ПА
	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста блинного теста, фарширование, жарка изделий.	ПА

	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста блинного теста, фарширование, жарка изделий.	ПА
	1	Технология приготовления блинного бездрожжевого теста для оладий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста, жарка изделий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес пресного бездрожжевого теста, жарка изделий.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для панкейков.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста для панкейков, жарка изделий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста для панкейков, жарка изделий.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для пирожков с начинкой.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, фарширование, выпечка пирожков с начинкой.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, фарширование, выпечка пирожков с начинкой.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для хачапури.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, фарширование, выпечка хачапури.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, фарширование, выпечка хачапури.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для лапши.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, варка лапши.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, варка лапши.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для пельменей.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, варка лапши.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, варка лапши.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для хвороста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, жарка хвороста во фритюре.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, жарка хвороста во фритюре.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого теста для беляшей.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, фарширование, жарка беляшей во фритюре.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого теста, фарширование, жарка беляшей во фритюре.	ТК
	1	Технология приготовления бездрожжевого вытяжного теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого вытяжного теста, фарширование, выпечка шаурмы.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого вытяжного теста, фарширование, выпечка шаурмы.	ТК

	1	Технология приготовления штруделя из пресного бездрожжевого вытяжного теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого вытяжного теста, фарширование, выпечка штруделя.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бездрожжевого вытяжного теста, фарширование, выпечка штруделя.	ТК
	1	<b>6. Основные виды бездрожжевого теста.</b> Технология приготовления бездрожжевого теста, виды замеса, виды начинок. Технология приготовления ванильного бисквитного теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного ванильного коржа.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного ванильного коржа.	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного шоколадного теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного шоколадного коржа.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного шоколадного коржа.	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста "Красный бархат".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного коржа "Красный бархат".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес теста, выпечка бисквитного коржа "Красный бархат".	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста для кекса.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка кекса.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка кекса.	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста для капкейков.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка капкейков.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка капкейков.	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста "Брауни".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка "Брауни".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка "Брауни".	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста для печенья "Савоярди".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка печенья "Савоярди".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка печенья "Савоярди".	ТК
	1	Технология приготовления бисквитного теста "Дакуаз".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка бисквитного коржа "Дакуаз".	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес бисквитного теста, выпечка бисквитного коржа "Дакуаз".	ТК
	1	Технология приготовления песочного сладкого теста.	ТК

		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, выпечка фигурного печенья.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, выпечка фигурного печенья.	ТК
		1	Технология приготовления песочного сладкого теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога "Сметанник".	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога "Сметанник".	ТК
		1	Технология приготовления песочного сладкого теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога "Чизкейк".	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога "Чизкейк".	ТК
		1	Технология приготовления песочного сладкого теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка тарта.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка тарта.	ТК
		1	Технология приготовления несладкого песочного теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога киш.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес песочного теста, подготовка начинки, выпечка пирога киш.	ТК
		1	Технология приготовления рубленого песочного сладкого теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес рубленого песочного теста, подготовка начинки, выпечка "Королевской ватрушки".	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес рубленого песочного теста, подготовка начинки, выпечка "Королевской ватрушки".	ТК
		1	Технология приготовления слоеного теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес слоеного теста, подготовка начинки, выпечка торта "Наполеон".	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес слоеного теста, подготовка начинки, выпечка торта "Наполеон".	ТК
		1	Технология приготовления заварного теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес заварного теста, подготовка крема для начинки, выпечка пирожных "Шу".	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес заварного теста, подготовка крема для начинки, выпечка пирожных "Шу".	ТК
		1	Технология приготовления пряничного теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес пряничного теста, подготовка крема для глазирования, выпечка печенья.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес пряничного теста, подготовка крема для глазирования, выпечка печенья.	ТК
		1	Технология приготовления медового теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес медового теста, подготовка крема для начинки, выпечка медового торта.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес медового теста, подготовка крема для начинки, выпечка медового торта.	ТК
		1	<b>7. Дрожжевое тесто и изделия из него.</b> Технология приготовления дрожжевого теста, виды замеса, виды начинок. Технология приготовления блинного дрожжевого теста.	ТК
		1	ПР. Подготовка сырья, замес блинного дрожжевого теста, выпечка изделий.	ТК

	1	ПР. Подготовка сырья, замес блинного дрожжевого теста, выпечка изделий.	ТК
	1	Технология приготовления дрожжевого теста для оладий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, выпечка оладий.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, выпечка оладий.	ТК
	1	Технология приготовления дрожжевого теста для булочек.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, выпечка булочек.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, выпечка булочек.	ТК
	1	Технология приготовления дрожжевого теста для пончиков.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, жарка пончиков во фритюре.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, жарка пончиков во фритюре.	ТК
	1	Технология приготовления пирога из дрожжевого теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, выпечка пирога.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, выпечка пирога.	ТК
	1	Технология приготовления пирожков с начинкой из дрожжевого теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, выпечка пирожков.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, выпечка пирожков.	ТК
	1	Технология приготовления пирожков с начинкой из дрожжевого теста.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, жарка пирожков во фритюре.	ТК
	1	ПР. Подготовка сырья, замес дрожжевого теста, подготовка начинки, жарка пирожков во фритюре.	ТК
	1	<b>8. В мире профессий.</b> Поварское и кондитерское дело. История, описание и характеристика профессий.	ТК
	1	ПР. Прогнозы развития рынка образования и труда.	ТК
	1	ПР. Прогнозы развития рынка образования и труда.	ТК
	1	Профессии будущего. Атлас будущих профессий.	ТК
	1	ПР. Атлас будущих профессий.	ТК
	1	ПР. Атлас будущих профессий.	ТК
	1	Профессии: кондитер. История, описание и характеристика профессий.	ТК
	1	ПР. Профессиональные обязанности. Личные качества. Перспективы.	ТК
	1	ПР. Профессиональные обязанности. Личные качества. Перспективы.	ТК
	1	Профессии: пекарь, пиццайкер, шоколадье и др. История, описание и характеристика профессий.	ТК
	1	ПР. Профессиональные обязанности. Личные качества. Перспективы.	ТК
	1	ПР. Профессиональные обязанности. Личные качества. Перспективы.	ТК
	1	Карьерное планирование.	<b>ИА</b>

		1	ПР. Репетиция собеседования.	<b>ИА</b>
		1	ПР. Итоговая аттестация.	<b>ИА</b>
Итого		216		

\* ПР – практическое занятие (практика)

ТК – текущий контроль

ПА – промежуточная аттестация

ИА – итоговая аттестация



### Календарный план воспитательной работы

Реализация календарного плана воспитательной работы осуществляется в соответствии с Календарным планом-графиком воспитательной работы учреждения, утверждаемым приказом директора на начало учебного года.

#### План мероприятий модуля «Шаг в мир профессий»

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Место проведения
1.	День открытых дверей (с проведением мастер-классов)	сентябрь, апрель	МАУ ДО МУК «Эврика»
2.	Творческие встречи с представителями различных профессий	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
3.	Профориентационные экскурсии	в течение года	Организации и предприятия города
4.	Мероприятия профориентационного характера	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»

#### План мероприятий модуля «Воспитываем, создавая и сохраняя традиции»

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Место проведения
1.	Мероприятия по предупреждению и профилактике детского дорожно-транспортного травматизма	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)
2.	Мероприятия, направленные на профилактику терроризма, межнациональной розни и других негативных социальных явлений	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
3.	Мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
4.	Мероприятия, посвященные дню города	сентябрь	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)
5.	Мероприятия, посвященные Дню народного единства	ноябрь	МАУ ДО МУК «Эврика»
6.	Мероприятия, посвященные Дню матери 2022	ноябрь	МАУ ДО МУК «Эврика»
7.	Мероприятия, посвященные празднованию Нового года и Рождества	декабрь	МАУ ДО МУК «Эврика»
8.	Мероприятия, посвященные Дню снятия Блокады Ленинграда	январь	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)
9.	Мероприятия, посвященные Дню Защитника Отечества	февраль	МАУ ДО МУК «Эврика»
10.	Мероприятия, посвященные Международному женскому Дню	март	МАУ ДО МУК «Эврика»
11.	Мероприятия, посвященные дню Космонавтики	апрель	МАУ ДО МУК «Эврика»

12.	Мероприятия, посвященные годовщине Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов	май	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)
13.	Мероприятия ко Дню защиты детей	июнь	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)
14.	Участие в фестивалях, концертах, конкурсах, соревнованиях	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика» (площадки социальных партнеров)

**План мероприятий модуля «Наставничество»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Место проведения
1.	Формирование базы наставников и наставляемых	сентябрь, октябрь	МАУ ДО МУК «Эврика»
2.	Классный час в рамках воспитательного компонента	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
3.	Социализация обучающихся через мероприятия внутри ДО	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
4.	Выявление талантливых обучающихся и формирование образовательной траектории	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
5.	Участие талантливых обучающихся в социально-значимых конкурсах (проекты, форумы и т.п.) на муниципальном, региональном, всероссийском и международном уровнях.	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»

**План мероприятий модуля «Воспитываем вместе»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Место проведения
1.	Родительские собрания	сентябрь, май	МАУ ДО МУК «Эврика»
2.	Участие в мероприятиях с участием родителей.	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»

**План мероприятий модуля «Воспитание медиа-сопровождением»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Место проведения
1.	Открытые, закрытые группы и сообщества (группы организации, группа объединения и др.)	с сентября, по мере необходимости	МАУ ДО МУК «Эврика»
2.	Развернутые публикации в социальных сетях, демонстрирующие деятельность объединения ДО и обучающихся.	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»
3.	Организация, проведение и участие в онлайн-конференциях, сессиях, мастер-классах, встречах с интересными людьми	в течение года	МАУ ДО МУК «Эврика»