

## АННОТАЦИЯ

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **«Детское объединение кондитеров «Сладкоежка» (ознакомительный)** 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 рестораниках, 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, шоколатье, 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** – ознакомительный.

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

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

**Объём программы** – 72 часа.

**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 2 часа в неделю. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 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.

### **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.