

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

Рассмотрено и принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от 30.08.2023 года

Утверждаю  
Директор МАОУ «СОШ № 9»  
М.И. Макаров  
Приказ № 732/О от 30.08.2023г.



Приложение к основной образовательной программе основного общего образования  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

**Рабочая программа внеурочной деятельности  
«Юный кондитер»  
для обучающихся 5 – 9 классов**

## Содержание программы

1. Пояснительная записка.
2. Результаты освоения программы внеурочной деятельности.
3. Содержание программы внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности.
4. Тематическое планирование.

## Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Юный кондитер» составлена на основе программы начального профессионального образования. Программа содержит общую характеристику кружковой работы, предметные, метапредметные и личностные результаты освоения, содержание курса, тематическое планирование. Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и рассчитана на 102 часа в год в 5 – 9 классах. В связи с этим определена *цель программы* – формирование у учащихся знаний, умений и навыков в приготовлении мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

### *Задачи:*

- формировать представление о технологической культуре производства;
- развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления, отдельными видами бытовой техники;
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развивать у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать гражданские и патриотические качества личности;
- формировать профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда.

Направленность программы – социально-педагогическое.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчёркивается, что большое внимание следует уделить трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся.

## Результаты освоения программы внеурочной деятельности

### *Личностные результаты:*

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- самооценка готовности к самостоятельной деятельности;
- развитие эстетической, творческой деятельности.

*Метапредметные результаты:*

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности;
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной, практической форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с педагогом дополнительного образования и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда.
- Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

*Предметные результаты:*

- осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии;
- формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- опрятное содержание рабочей санитарной одежды.
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;
- товароведная характеристика сырья, требованиями к качеству продуктов, упаковкой и сроками хранения;
- организация кондитерского производства.
- физиология питания, санитарией и гигиеной на предприятиях общественного питания;
- устройство, управления и обслуживание доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);
- умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыки подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем

- месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда;
- навыки организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
  - навыки выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;
  - умение и навыки подготовки кондитерского сырья к производству;
  - умение и навыки изготавливать полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий;
  - умение и навыки замеса теста и способов его разрыхления;
  - умение и навыки изготавливать дрожжевое тесто и изделия из него;
  - умение и навыки изготавливать бездрожжевое тесто и изделия из него;
  - умение и навыки изготавливать отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки;
  - умение и навыки приготовления пирожных;
  - умение и навыки приготовления тортов;
  - умение и навыки приготовления национальных кондитерских изделий;

### **Содержание программы внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности**

#### *Введение (2 ч.)*

Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности.

#### *Цехи, оборудование, посуда и инструменты (1 ч.)*

Организация помещений на предприятиях общественного питания; расстановка оборудования; изучение посуды и инструментов.

*Характеристика основных групп продуктов, используемых в кондитерском производстве. (3 ч.)*

#### *Изучение сборника рецептур кондитерского производства (3 ч.)*

#### *Простое дрожжевое тесто (3 ч.)*

#### *Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (печёные) (9 ч.)*

Классификация изделий из простого без опарного дрожжевого теста (печённых); технология приготовления, подача.

#### *Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (жаренные) (6 ч.)*

Классификация изделий из простого без опарного дрожжевого теста (жаренных); технология приготовления, подача.

#### *Штучные изделия из опарного дрожжевого теста (6 ч.)*

Классификация, технология приготовления, подача штучных изделий из опарного дрожжевого теста.

#### *Приготовление и выпечка хлеба (6 ч.)*

Классификация, технология приготовления, подача нарезных изделий из сдобного дрожжевого теста.

#### *Песочное тесто (15ч.)*

Технология приготовления, основной рецепт песочного теста.

#### *Приготовление бисквитного теста (9 ч.)*

Технология приготовления, основной рецепт бисквитного теста.

*Национальные кондитерские изделия (9 ч.)*

Практическая работа – освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении изделий из пресного отварного теста, закрепление теоретических знаний.

*Пряничное тесто (6 ч.)*

Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста; практическая работа – освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении теста и изделий из него, закрепление теоретических знаний.

*Тесто для хвороста (6 ч.)*

Технология приготовления, основной рецепт теста; практическая работа – освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении теста и изделий из него, закрепление теоретических знаний.

*Кексовое тесто (6ч.)*

Практическая работа – освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении кексов из бисквитного теста, закрепление теоретических знаний.

*Приготовление тортов из разных видов теста (10 ч.)*

Практическая работа – освоение приемов и приобретение навыков, закрепление теоретических знаний.

*Подведение итогов (3 ч.)*

Обобщающий урок.

<b>Формы внеурочной деятельности</b>	<b>Виды внеурочной деятельности</b>
Инструктаж, индивидуальная, фронтальная и групповая работы. Работа с разнообразными продуктами. Творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания	Реализация новых способов действий; способность к рефлексии; способность к деятельности и к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания; рефлексия, коллективный анализ; приведение в порядок рабочего места.

### **Тематическое планирование программы внеурочной деятельности**

**«Юный кондитер»**

**5 – 9 классы, 102 часа**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
1-2	Введение Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности.	2
3	Цехи, оборудование, посуда и инструменты	1
4-6	Характеристика основных групп продуктов, используемых в кондитерском производстве.	3
7-9	Изучение сборника рецептов кондитерского производства	3
10-12	Простое дрожжевое тесто	3
13-15	Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (печёные)	3
16-18	Изделия из простого без опарного дрожжевого теста	3

	(печёные)	
19-21	Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (печёные)	3
22-24	Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (жаренные)	3
25-27	Изделия из простого без опарного дрожжевого теста (жаренные)	3
28-30	Штучные изделия из опарного дрожжевого теста (синабоны)	3
31-33	Штучные изделия из опарного дрожжевого теста (плюшка московская)	3
34-36	Приготовление и выпечка хлеба (социальный)	3
37-39	Приготовление и выпечка хлеба (фермерский)	3
40-42	Песочное тесто основной рецепт теста	3
43-45	Песочное тесто (курабье)	3
46-48	Песочное тесто (рогалики)	3
49-51	Песочное тесто (печенье с трещинками)	3
52-54	Песочное тесто (мелкоштучка)	3
55-57	Приготовление бисквитного теста Технология приготовления, основной рецепт бисквитного теста.	3
58-60	Приготовление бисквитного теста рецепт медового бисквитного теста.	3
61-63	Приготовление бисквитного теста (рулет)	3
64-66	Национальные кондитерские изделия (чак чак)	3
67-69	Национальные кондитерские изделия (осетинский пирог)	3
70-72	Национальные кондитерские изделия	3
73-75	Пряничное тесто (козультное)	3
76-78	Пряничное тесто ( медовое)	3
79-81	Тесто для хвороста	3
82-84	Тесто для хвороста на желтках	3
85-87	Кексовое тесто Кекс (банановый)	3
88-90	Кекс (столичный)	3
91-93	Приготовление тортов из разных видов теста	3
94-96	Торт (черепашка)	3
97-99	Украшение и отделка выпеченных изделий	3
100-102	Подведение итогов Обобщающий урок	3
		Общее количество часов: 102