

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Лесогорская средняя школа»  
оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей «Радуга»



Утверждаю  
директор МОУ «Лесогорская СШ»  
С.И. Назарова С.И. Назарова

Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
*социально-гуманитарной направленности*

**«Мастер-шеф»**

**Возраст учащихся:** 6,6-11 лет

**Срок реализации:** в течение одной  
смены ЛДП

**Автор-составитель:**

Захарова Мария Николаевна

р.п.Лесогорск, 2025 г.

# Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастер-шеф» имеет социально-гуманитарную направленность.

Программа «Мастер-шеф» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Образовательная программа «Мастер-шеф» включает в себя следующие аспекты: развитие технологических знаний и умений в кондитерской области, формирование культуры здорового образа жизни в социальнобытовой деятельности, культуры поведения за столом, значение умения приготовления выпечки и самообслуживания. Программа в процессе деятельности воспитывает ответственное отношения к труду и результатам труда, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий общественного питания и результатам их труда, что создает основу, фундамент для профессиональной последующей подготовки. Опыт, приобретенный на занятиях, способствует самоактуализации личностных смыслов в социально-бытовой деятельности.

*Новизна* программы заключается в том, что она не только поможет воспитанникам овладеть знаниями и умениями в кондитерской области, практически использовать эти знания в повседневной бытовой деятельности. Эта программа поможет получить множество психологических преимуществ.

«Выпечка имеет преимущества для творческих людей, поскольку она позволяет им самовыражаться» - говорит Донна Пинкус, доцент психологических наук и наук о мозге Бостонского университета. Мы все слышали о пользе медитации и осознанности (это, к примеру, появление чувства счастья и снижение стресса), и выпечка может дать те же преимущества. «Выпечка на самом деле требует внимания. Вы должны измерить все ингредиенты и сосредоточиться на физическом действии - раскатывании теста. Когда вы фокусируетесь на запахе и вкусе и думаете только о том, что вы создаете, то такой акт осознанности поможет вам существенно снизить стресс», — объясняет Пинкус. Независимо от того, чем занимается творческий человек - живописью, созданием музыки или выпечкой, - это помогает ему снять стресс, а значит, он получает от своего занятия какой-то выход энергии и способ выразить себя. Когда человек готовит выпечку для других людей, она превращается в полезный способ выражения чувств. Для людей,

которые испытывают трудности в выражении своих чувств словами, может быть важным показать свою благодарность или выразить сочувствие с помощью собственноручно приготовленных вкусностей.

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа рассчитана на 6 часов и предполагает равномерное распределение этих часов по неделям (2 часа в неделю). Продолжительность каждого занятия 45 минут.

*Формы обучения и виды занятий:*

В ходе реализации программы сочетается групповая, индивидуальная работа.

Формы занятий – теоретический и практический модули, тематические беседы, творческие задания, выполнение групповых и индивидуальных практических работ, проектная работа.

Эффективной формой контроля такой организации учебной деятельности является защита проекта, на которой учащиеся представляют свои приготовленные и оформленные пирожные.

### **Цель и задачи программы**

**Цель:** содействовать развитию у воспитанников технологических знаний и умений в кондитерской области, как средство самоактуализации в социально-бытовой деятельности.

**Воспитательные задачи:**

- формировать целостное представление о кондитерской деле.
- прививать практические умения самообслуживания в области питания.

**Развивающие задачи:**

- актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности.
- развивать коммуникативные навыки в совместной работе.

**Обучающие задачи:**

- формировать представления о технологии приготовления выпечки.
- обучить технологии приготовления и подачи выпечки.

## **II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

№ п/ п	Тема занятия	Количество часов			Форма занятия	Форма контроля
		всего	теория	практика		

1	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности. Кухня и её оборудование	1	1		Беседа	
2	Пряничное тесто	1	0,5	0,5	Беседа, практическая работа	
3	Общие требования и правила сервировки «чайного стола». Общие правила этикета за столом	1	0,5	0,5	Беседа, практическая работа	
4	Бисквитное тесто	1	0,5	0,5	Беседа, практическая работа	
5	Крема	1	0,5	0,5	Беседа, практическая работа	
6	Проектная работа «Пирожное»	1		1	Творческое задание	Оформление пирожного
<b>Итого:</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		

### III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 1. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности. Кухня и её оборудование

**Теория:** Правила безопасности на занятиях. Правила эвакуации при пожаре. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Личная гигиена.

#### 2. Пряничное тесто

**Теория:** Способы приготовления теста.

**Практика:** Приготовление теста. Выпечка и оформление пряников.

### **3. Общие требования и правила сервировки «чайного стола». Общие правила этикета за столом**

*Теория:* Последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Способы заваривания чая. Подача блюд. Этикет. Виды этикета. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.

*Практика:* Сервировка стола. Приготовление чая. Проработка правил поведения за столом, демонстрация.

### **4. Бисквитное тесто**

*Теория:* Схема приготовления теста.

*Практика:* Приготовление теста. Выпечка и отделка бисквита.

### **5. Крема**

*Теория:* Желе. Мусы. Кремы. Схемы приготовления.

*Практика:* Приготовление крема.

### **6. Проектная работа «Пирожное»**

Оформление пирожного, выставка и анализ работ.

## **Планируемые результаты освоения программы**

### ***Личностный результат:***

- Пробуждение или укрепление интереса к кондитерскому делу, проявление настойчивости в достижении результата.
- Приобретение собственного опыта на кухне как основы обучения и познания.
- Формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации.

### ***Предметный результат:***

- Умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления кондитерских изделий.
- Освоение воспитанниками специфических, профессиональных умений: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне.
- Знания подбора продуктов для приготовления кондитерских изделий.
- Умения самостоятельного приготовления кондитерских изделий.

### ***Метапредметный результат:***

- Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять

способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

- Освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в кондитерской области.

## **Раздел 2. Комплекс организационно педагогических условий**

### **I. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

<b>Продолжительность смены</b>	<b>Режим работы</b>
Начало: 2 июня	Режим работы: вторник, пятница - 10.00 - 11.00 (по расписанию)
Окончание: 27 июня	Продолжительность занятий определяется образовательной программой: 45 минут

### **II. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

*Материально-техническое обеспечение:*

Класс технологии, кондитерские принадлежности, кухонный инвентарь, продукты.

*Формы аттестации:* проектная работа «Пирожное».

### **III. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Богушева В.С. Технология приготовления пищи: учебнометодическое пособие. М.: Феникс, 2015.
2. Мотова Е.А. Еда для радости. Записки диетолога. М.: Corpus, 2020.
3. Справочник кондитера. Апет Т. К. – Минск. «Вышэйшая школа», 1993
4. Зданович Л.И. Кулинарный словарь – М.: Вече – 2001. – 400 с.
5. Пособие, иллюстрированное пошаговое руководство. Карвинг. Мастер – класс Похвалина Галина. Праздничный стол. Серия «Сам себе повар», – М.: Аркаим Урал Л.Т.Д., 2004. – 120 с.
6. Булочки, пироги, пирожные. Сави И. – Таллин. «Валгус», 1985
7. <https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/18145/>
8. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45,791>