

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение  
интеллекта) № 60 г. Челябинска»  
(МБОУ «С(К)ОШ № 60 г. Челябинска»)

Принято на заседании  
Педагогического Совета  
Протокол № 1  
От «28» 08 2020 года

Утверждаю:  
Директор МБОУ  
«С(К)ОШ №60 г. Челябинска»  
И.М. Чернова  
Приказ № \_\_\_\_\_  
«28» 08 2020 года



**Дополнительная (адаптированная)  
общеобразовательная общеразвивающая  
программа  
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ  
«Сластёна»**

Уровень программы: ознакомительный

Срок реализации программы: 1 год

Состав группы: 10-15 лет

Форма обучения: очная

Вид программы: авторская

Автор - составитель  
Герасимова Олеся Сергеевна,  
Педагог

Челябинск - 2020

## **Содержание:**

### 1.Целевой раздел

#### 1.1.Пояснительная записка

##### 1.1.1.Планируемые результаты освоения учащимися ДАООП

##### 1.1.2.Система оценки достижения планируемых результатов освоения ДАООП

### 2.Содержательный раздел

#### 2.1.Описание содержания ознакомительного уровня ДАООП

### 3.Организационный раздел

#### 3.1.Учебный план

#### 3.2.Календарный учебный график

#### 3.3.Система условий реализации ДАООП

### Литература

## Нормативные документы

- 1.Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации».
- 2.Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- 3.Федеральные проекты, действующие в рамках нацпроекта «Образование»: «Цифровая образовательная среда», «Успех каждого ребенка», «Социальная активность».
- 4.Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.
- 5.«Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года». Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года №996-р.
- 6.«Концепция развития дополнительного образования». Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 года №1726-р»
- 7.СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г.

## 1. Целевой раздел

### 1.1. Пояснительная записка

Концепция модернизации российского образования определяет цели общего образования на современном этапе. Она подчёркивает необходимость «ориентации образования не только на усвоение обучающимися определённой суммы знаний, но и на развитие его личности в целом», его познавательных и творческих способностей, которые способствуют успешной социализации обучающихся в дальнейшем.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать десерт, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кондитерскому делу обучающиеся учатся искусству приготовления десертов, тортов, пирожных, творчески оформлять сладкие блюда и выпечку к праздникам.

Данная программа способствует формированию навыков к самостоятельной жизни, конкретным видам труда обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, позволяет развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию, работать в группе, получать и видеть результат своего творчества, через занятия кондитерским делом.

Дополнительная (адаптированная) общеобразовательная общеразвивающая программа «Сластена», имеет **социально-педагогическую** направленность.

**Новизна** программы усматривается в том, что обучающимся представляется возможность попробовать себя в профессии, связанной с кулинарией, питанием.

Отличительной **особенностью**, является то, что она является профессиональной пробой для учащихся, в рамках профориентационной работы в школе, и то, что у них появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из школы в быденной жизни.

### **Педагогическая целесообразность.**

Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека, приготовлению пищи, кондитерских изделий.

**Актуальность программы** заключается в том, что она направлена на решение проблем формирования жизненной компетентности в развитии учащихся с интеллектуальной недостаточностью, то есть способность нетипичной личности преодолевать настоящее и будущие трудности как самостоятельно, так и при помощи взрослого.

**Практическая значимость** - расширение кругозора, использование приобретаемых знаний в повседневной жизни, формирование и реализация творческих способностей, успешная социализация, а также развития творческих способностей, проявление самостоятельности, индивидуальности, фантазии и получать и видеть результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении тортов, кексов, пирожных, конфет, печеньях и их эстетического оформления.

### **Адресат программы:**

Данная программа предназначена для детей с **легкой** умственной отсталостью, в возрасте от 10-15 лет.

**Наполняемость групп:** до 15 человек, группы разновозрастные.

Психолого-педагогическая **характеристика** учащихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного (разлитого) органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Понятие «умственной отсталости» по степени интеллектуальной неполноценности применимо к разнообразной группе детей .

Развитие ребенка с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется

замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, привносящий качественные изменения в познавательную деятельность детей и их личностную сферу, что дает основания для оптимистического прогноза.

В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Вместе с тем, Российская дефектология (как правопреемница советской) руководствуется теоретическим постулатом Л. С. Выготского о том, что своевременная педагогическая коррекция с учетом специфических особенностей каждого ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) «запускает» компенсаторные процессы, обеспечивающие реализацию их потенциальных возможностей.

Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении **эмоциональной** сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических.

**Волевая** сфера учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оказывают отрицательное влияние на характер их **деятельности**, в особенности произвольной, что выражается в недоразвитии моти-

вационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение этой группы школьников целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: изобразительная и конструктивная деятельность, игра, в том числе дидактическая, ручной труд, а в старшем школьном возрасте и некоторые виды профильного труда. Следует отметить независимость и самостоятельность этой категории школьников в уходе за собой, благодаря овладению необходимыми социально-бытовыми навыками.

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей **личности** обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), проявляющиеся в примитивности интересов, потребностей и мотивов, что затрудняет формирование социально зрелых отношений со сверстниками и взрослыми. При этом специфическими особенностями **межличностных отношений** является: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Выстраивая психолого-педагогическое сопровождение психического развития детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), следует опираться на положение, сформулированное Л. С. Выготским, о единстве закономерностей развития аномального и нормального ребенка, а так же решающей роли создания таких социальных условий его обучения и воспитания, которые обеспечивают успешное «врастание» его в культуру. В качестве таких условий выступает система коррекционных мероприятий в процессе специально организованного обучения, опирающегося на сохранные стороны психики учащегося с умственной отсталостью, учитывающее зону ближайшего развития.

Таким образом, педагогические условия, система дополнительного образования, созданные в школе, позволяют решать как задачи коррекционно-педагогической поддержки ребенка в образовательном процессе, так и вопросы его социализации,

тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

**Цель программы ознакомительного уровня:** «Создание активной мотивирующей среды, погружение учащегося в предметную сферу «Кондитерское дело», формирование познавательного интереса, что позволит ему в дальнейшем сделать осознанный выбор в направлении своей будущей профессии.

#### **Задачи программы:**

##### **Образовательные:**

- познакомить учащихся с историей и особенностями приготовления кондитерских изделий: тортов, десертов, пирожных, кексов, выпечки, печенья, конфет;

- познакомить учащихся с технологией приготовления кондитерских изделий: тортов, десертов, пирожных, кексов, выпечки, печенья, конфет;

- познакомить учащихся с оборудованием, для приготовления кондитерских изделий;

- познакомить с правилами сервировки «чайного стола».

##### **Коррекционно-развивающие:**

- развивать творческие способности (фантазию, образное мышление);

- развивать мелкую моторику в процессе приготовления кондитерских изделий;

- развивать познавательную деятельность в процессе приготовления кондитерских изделий;

- развивать практические умения работы по показу, по словесной инструкции, по схемам, по технологическим картам;

- развивать эстетический вкус.

##### **Воспитательные:**

- формировать бережное отношение к своему труду и труду товарищей;

- воспитывать самоконтроль и личную ответственность за результаты своего и общего труда;

- воспитывать личностные качества: терпение, аккуратность, усидчивость, трудолюбие;

- воспитывать взаимопомощь и взаимовыручку;

- формировать навыки самостоятельной работы;

- формировать навыки работы в мини-группах.

### **1.1.1. Планируемые результаты освоения учащимися ДАООП**

В результате изучения программы «Сластёна» учащиеся

#### **Будут знать:**

- историю и особенности приготовления кондитерских изделий: тортов, десертов, пирожных, кексов, выпечки, печенья, конфет;

- технологию приготовления кондитерских изделий: тортов, десертов, пирожных, кексов, выпечки, печенья, конфет;

- иметь представления о специальности «Кондитер»;

- иметь представление о том, какое оборудование используется для приготовления кондитерских изделий;

- как организовать рабочее место с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- элементарные нормы СанПин

#### **Будут уметь:**

- планировать технологический процесс приготовления кондитерских изделий;

- выбирать инструменты, приспособления и оборудования для приготовления кондитерских изделий;

- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений;

- готовить кондитерское сырье к производству;

- изготавливать различные виды теста и изделия из него;

- изготавливать отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов;

- оформлять кондитерские изделия;

- опрятно содержать рабочую санитарную одежду;

- отвечать за результат своего труда;

- общаться при коллективном выполнении задания с учётом общности интересов и возможностей учащихся;
- соблюдать нормы и правила безопасности трудовой деятельности.

### **1.1.2. Система оценки достижения планируемых результатов освоения ДАООП.**

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий, промежуточный и итоговый.

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью определения осведомленности учащихся о мире кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- **промежуточный контроль** включает в себя тестовые задания по пройденным темам;
- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд или творческого конкурса, включающего обобщающие задания по пройденным темам.

#### **Формы контроля и оценочные материалы.**

Формы контроля и оценочные материалы служат для определения результативности освоения программы учащимися.

Входной контроль проводится в начале учебного года. Текущий контроль проводится по окончании изучения каждой темы. Промежуточный контроль проходит в конце каждой четверти обучения по Программе. Итоговый контроль – в конце учебного года.

#### **Формы контроля:**

- выполнение творческого задания;
- тестирование;
- опрос;
- выполнение практической работы;
- конкурс, выставки.

## Мониторинг сформированности навыков (ДАООП «Сластёна») учащихся

\_\_\_ класс \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

№	Фамилия, имя учащегося	Практические умения работы по показу, по словесной инструкции			Практические умения работы по технологическим картам.			Сформированность навыков самостоятельной работы			Работа в команде			Оценивание своей работы с указанием достоинств и недостатков			
		в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н	

**Уровни сформированности навыков учащихся: высокий, средний, низкий.**

<i>Критерии оценки уровня сформированности навыков учащихся</i>	<i>Уровень</i>
Умение сформировано в достаточной степени для усвоения программы «Сластёна» Учащийся применяет его почти во всех необходимых для этого случаях, допуская лишь очень редкие ошибки, связанные с эмоциональными переживаниями или другими причинами.	высокий
Умение сформировано частично. Учащийся редко применяет его самостоятельно, а чаще при целенаправленной помощи учителя.	средний
Умение ещё не сформировано. Идёт процесс накопления опыта у учащегося для формирования данного умения.	низкий

## Мониторинг освоения программы (ДАООП «Сластёна») учащимися

\_\_\_ класс \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

№	Фамилия, имя учащегося	Выбор инструментов, приспособлений и оборудования для приготовления кондитерских изделий			Изготовление различных видов теста и изделий из него			Изготовление и оформление тортов и пирожных			Планирование технологического процесса приготовления кондитерских изделий			Соблюдение норм и правил безопасности трудовой деятельности.		
		в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н	в	ср	н

**Мониторинг предусматривает отслеживание уровня развития специальных навыков и умений, предусмотренных программой.**

**Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.**

При **высоком** уровне освоения Программы учащийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям, применять теоретические знания на практике и работать в коллективе.

При **среднем** уровне освоения Программы учащийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы необходима помощь педагога.

При **низком** уровне освоения Программы учащийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе, требуется постоянная помощь педагога.

## Средства контроля (задания)

### Тестовые и практические задания

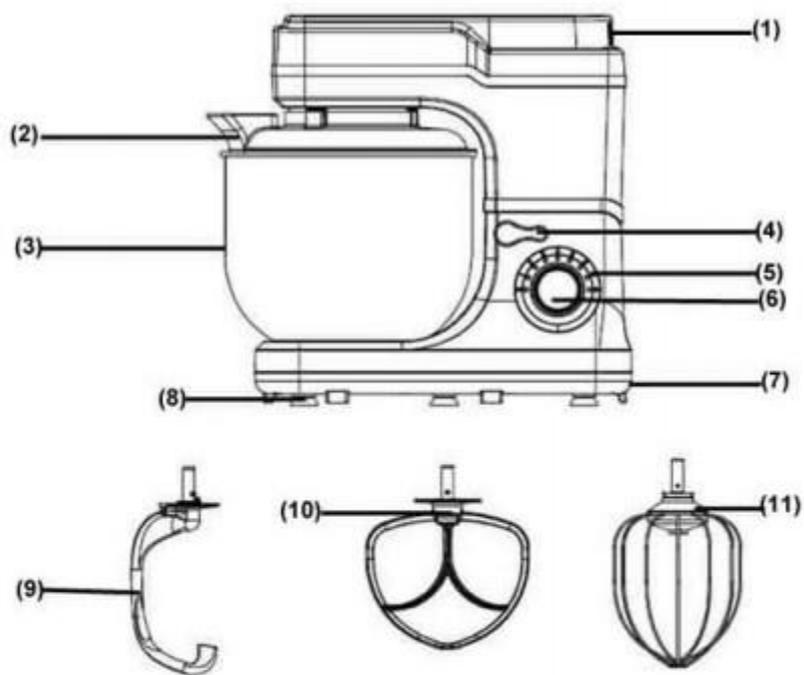
1. Какое тесто содержит в своём составе имбирь?
  - песочное
  - блинное
  - пряничное
2. Почему нужно мыть куриное яйцо перед употреблением?
3. Используя технологическую карту, приготовьте и изделие из теста.

Соедини линиями изображение и название кондитерского изделия:

	1) Кейк-попс
	2) Пироженое «Картошка»
	3) Капкейк

Подпиши части миксера:

**КОНСТРУКЦИЯ**



Корпус

Дежа

Крюк для теста

Крышка дежи

Стальной венчик

	1		2
	3		4
	5		6

Определи какой кусок торта имеет шоколадный бисквит? Обведи правильный ответ.

1   2   3   4   5   6

Реши кроссворд:

### Контрольное задание

Решите кроссворд на тему «Украшение торта».

Впишите ответы в нужные клеточки.

1. Молочный продукт, может входить в состав крема, придает сладость.
2. Разноцветная, фигурная, украшает торт, кекс.
3. Кулечек из бумаги для крема.
4. Главная составляющая масляного крема.
5. Для украшения торта его можно натереть, растопить, отлить в форму.
6. Вариант украшения торта с использованием желатина.
7. Украшение для торта из высушенного белкового крема.
8. Вид крема, одна из составляющих которого – сливки.
9. Им можно промазывать коржи, бока, украшать торт.



## 2.Содержательный раздел.

### 2.1.Описание содержания ознакомительного уровня ДАООП.

#### Содержание программы ДАООП «Сластёна»

№ п/п	Раздел	Краткая характеристика раздела.
<b>5-9 класс</b>		
1.	<b>Введение.</b>	<u>Вводное занятие</u> -знакомство с профессией кондитер. Знакомство с организацией рабочего места для проведения кондитерских работ. Классификация кондитерских изделий. <u>Ознакомление</u> с санитарно-гигиеническими правилами, нормами и техникой безопасности при выполнении кондитерских работ. <u>Мониторинг</u> начального уровня осведомленности теоретических знаний о кондитерском деле и уровня сформированности навыков работы по кондитерскому делу.
	Техника безопасности.	
	Входной контроль (мониторинг).	
2.	<b>Выпечка изделий из различных видов теста.</b>	<u>Теоретическая часть</u> – ознакомление с историей происхождения кондитерского изделия из теста, рецептурами различных видов теста, технологическими картами. <u>Практическая часть</u> - подготовка ингредиентов и замес теста согласно рецептурам, выпечка изделий из определённого вида теста согласно технологической карте. Оформление и декорирование изделия. <u>Контроль</u> – тестовое задание по каждой изученной теме, практическое задание (самостоятельное приготовление изделия из определённого вида теста).
	Изделия из песочного теста	
	Изделия из пряничного теста	
	Изделия из блинного теста	
	Изделия из слоёного теста	
	Закрепление материала по разделу	

3.	<b>Крема. Виды кремов. Изготовление кремов.</b>	<p><u>Теоретическая часть</u> – ознакомление с историей происхождения кремов, основными правилами их приготовления, видами кремов, рецептурами различных видов кремов, технологическими картами.</p> <p><u>Практическая часть</u> - подготовка ингредиентов для крема согласно рецептуре, приготовление крема согласно технологической карте.</p> <p><u>Контроль</u> - тестовое задание по каждой изученной теме, практическое задание (самостоятельное приготовление определённого вида крема)</p>
	Масляный крем	
	Белковый крем	
	Сливочный крем	
	Сырно-творожный крем (крем-чиз)	
	Закрепление материала по разделу	
4.	<b>Изготовление и сборка бисквитно-кремовых изделий (торты, пирожные, десерты, муссы). Простое оформление.</b>	<p><u>Теоретическая часть</u> – ознакомление с историей происхождения бисквитно-кремовых изделий (торты, пирожные, десерты), основными правилами их приготовления и сборки, рецептурами, технологическими картами, кондитерским инструментом и оборудованием.</p> <p><u>Практическая часть</u> - подготовка ингредиентов для приготовления бисквитно-кремового изделия согласно рецептуре, работа с кондитерским инструментом, приготовление бисквитно-кремового изделия согласно технологической карте. Изготовление нескольких видов бисквитно-кремовых изделий. Приготовление различных видов начинок. Сборка бисквитно-кремового изделия в кольцо и без него Простое оформление боковой и фронтальной поверхностей.</p> <p><u>Контроль</u> - тестовое задание по каждой изученной теме, практическое задание (самостоятельное приготовление любого бисквитно-кремового изделия).</p>
	Выпечка изделий из бисквитного теста двумя способами: в металлической форме и без неё	
	Изготовление начинки из фруктов и ягод	
	Изготовление шоколадно-сливочной начинки (ганаш)	
	Сборка торта в кольцо	
	Сборка торта без кольца	
	Выравнивание фронтальной и боковой	

	поверхности торта	
	Выпечка капкейков	
	Изготовление пирожного «Картошка»	
	Изготовление кейк-попсов	
	Закрепление материала по разделу	
5.	<b>Оформление различных десертов, тортов, пирожных</b>	<p><u>Теоретическая часть</u> - ознакомление с основными правилами декорирования десертов, тортов и пирожных. Способы оформления торта. Виды декора- кремовый, декор из шоколада и мастики, готовый декор( ягоды, зефир, конфеты, мармелад).</p> <p><u>Практическая часть</u> - оформление тортов и пирожных готовым декором ( фрукты, ягоды, мармелад, конфеты, машмелоу). Оформление тортов кремовым декором, работа с кондитерскими насадками и кондитерским мешком. Приготовление мастики, окрашивание мастики. Лепка фигурок из мастики. Оформление тортов с помощью сахарной пасты и фигурок из мастики. Комбинированный декор.</p> <p><u>Контроль</u> - тестовое задание по каждой изученной теме, практическое задание (самостоятельное оформление любого бисквитно-кремового изделия)</p>
5.	Украшения для кондитерских изделий. Способы оформления тортов	
	Оформление кремом с помощью кондитерского мешка	
	Оформление фруктами, ягодами, готовыми кондитерскими изделиями (конфеты, драже, мармелад, машмелоу)	
	Фигурки из мастики. Оформление торта с использованием сахарной пасты.	
	Закрепление материала по разделу	

7.	<b>Итоговый мониторинг</b>	<u>Творческий конкурс «Сластёна»</u> . Самостоятельное приготовление и оформление кондитерского изделия по выбору.
----	----------------------------	--

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы, при этом предполагается, что перед выполнением практической работы, обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

### 3. Организационный раздел.

#### 3.1. Учебный план

5-9 класс

№ п/п	Разделы, название темы	Всего часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1.</b>	<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>Беседа</b>
1.2	Техника безопасности. Вводный инструктаж.	1	1	-	
1.3	Входной контроль (мониторинг)	1	1	-	
<b>2.</b>	<b>Выпечка изделий из различных видов теста.</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>Практическое задание (самостоятельное приготовление изделия из определённого вида теста)</b>
2.1	Изделия из песочного теста	4	1	3	
2.2	Изделия из пряничного теста	6	1	5	
2.3	Изделия из блинного теста	4	1	3	
2.4	Изделия из слоёного теста	4	1	3	
2.5	Закрепление материала по разделу	2	-	2	
<b>3.</b>	<b>Крема. Виды кремов. Изготовление кремов.</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
3.1	Масляный крем	2	1	1	
3.2	Белковый крем	2	1	1	
3.3	Сливочный крем	2	1	1	
3.4	Сырно-творожный крем (крем-чиз)	2	1	1	
3.5	Закрепление материала по	2	-	2	

	разделу				
<b>4.</b>	<b>Изготовление и сборка бисквитно-кремовых изделий (торты, пирожные, десерты)</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>Практическое задание (самостоятельная сборка торта любым из способов )</b>
4.1	Выпечка изделий из бисквитного теста двумя способами: в металлической форме и без неё	2	1	1	
4.2	Изготовление начинки из фруктов и ягод	2	1	1	
4.3	Изготовление шоколадно-сливочной начинки (ганаш)	2	1	1	
4.4	Сборка торта в кольце	2	-	2	
4.5	Сборка торта без кольца	2	-	2	
4.6	Выравнивание фронтальной и боковой поверхности торта	4	1	3	
4.7	Выпечка капкейков	4	-	4	
4.8	Изготовление пирожного «Картошка»	2	-	2	
4.9	Изготовление кейк-попсов	2	-	2	
4.10	Закрепление материала по разделу	2	-	2	
<b>5.</b>	<b>Оформление</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	

	<b>различных десертов, тортов, пирожных</b>				
5.1	Украшения для кондитерских изделий. Способы оформления тортов	2	1	1	<b>Практическое задание (самостоятельное оформление торта любым из способов )</b>
5.2	Оформление кремом с помощью кондитерского мешка	2	1	1	
5.3	Оформление фруктами, ягодами, готовыми кондитерскими изделиями (конфеты, драже, мармелад, машмелоу)	1	-	1	
5.4	Фигурки из мастики. Оформление торта с использованием сахарной пасты.	5	1	4	
5.5	Закрепление материала по разделу	2	-	2	
<b>8.</b>	<b>Итоговый мониторинг</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	
<b>ИТОГО: 72 часа</b>					

### 3.2.Календарный учебный график.

#### 5-9 класс

№ п/п	Дата	Разделы, название темы	Всего часов		
			Всего	Теория	Практика
<b>Введение</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1.		Техника безопасности. Вводный инструктаж.		1	
2.		Входной контроль (мониторинг)		1	
<b>Выпечка изделий из различных видов теста.</b>			<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
3.		Песочное тесто. Рецепттура. Технология приготовления. Технологическая карта.		1	
4.		Песочное печенье "Пуговицы"			1
5.		Печенье «Мини-мышки»			1
6.		Песочные «Корзиночки»			1
7.		Пряничное тесто. Рецепттура. Технология приготовления. Технологическая карта		1	
8.		Приготовление пряничного теста			1
9.		Выпечка пряничной заготовки.			1
10.		Изготовление сахарной глазури (айсинга). Окрашивание глазури.			1
11.		Покрывание пряничной заготовки сахарной глазурью.			1
12.		Декорирование готового пряника дополнительным декором ( атласными лентами, посыпкой)			1
13.		Изделия из блинного теста. Рецептура. Технология приготовления блинного теста.		1	
14.		Блинчики «Зебра».			1
15.		Лимонные панкейки			1
16.		Сладкие роллы с фруктами			1
17.		Слоёное тесто. Рецепттура. Технология приготовления.		1	

		Изделия из слоёного теста.			
18.		Слойки «Язычки с сахаром»			1
19.		Слойки "Завитушки"			1
20.		Круассаны классические			1
21.		Закрепление материала по разделу. Тест.			1
22.		Закрепление материала по разделу. Практическое задание. Выпечка изделия из любого вида теста.			1
<b>Крема. Виды кремов. Изготовление кремов.</b>			<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
23.		Масляный крем. Рецепт. Технология приготовления. Изделия из масляного крема.		1	
24.		Изготовление масляного крема. «Рожок с масляным кремом»			1
25.		Белковый крем. Рецепт. Технология приготовления. Изделия из белкового крема.		1	
26.		Изготовление белкового крема. Безе.			1
27.		Сливочный крем. Рецепт. Технология приготовления. Изделия из сливочного крема.		1	
28.		Изготовление сливочного крема. Панкейки со сливочным кремом.			1
29.		Сырно-творожный крем (крем-чиз). Рецепт. Технология приготовления. Изделия с крем-чизом.		1	
30.		Изготовление крем-чиза. Корзиночка с крем-чизом.			1
31.		Закрепление материала по разделу. Тест.		1	
32.		Закрепление материала по разделу. Практическая работа – изготовление крема.			1
<b>Изготовление и сборка бисквитно-кремовых изделий (торты, пирожные, десерты)</b>			<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
33.		Бисквит. Рецепт. Технология приготовления. Изделия из		1	

		бисквитного теста.			
34.		Выпечка бисквита двумя способами: в металлической форме и без неё.			1
35.		Фруктово-ягодная начинка. Рецептура. Технология изготовления. Изделия с фруктово-ягодной начинкой.	1		
36.		Изготовление начинки из фруктов и ягод			1
37.		Шоколадно-сливочная начинка. Рецептура. Технология приготовления. Изделия из шоколадно –сливочной начинки.	1		
38.		Изготовление шоколадно-сливочной начинки (ганаш)			1
39.		Изготовление сливочного крема и выпечка бисквита.			1
40.		Сборка торта в кольце			1
41.		Изготовление масляного крема и выпечка бисквита.			1
42.		Сборка торта без кольца			1
43.		Способы выравнивания боковой и фронтальной сторон торта. Используемый кондитерский инвентарь.	1		
44.		Изготовление сливочного крема.			1
45.		Выравнивание фронтальной и боковой поверхности торта			1
46.		Выравнивание фронтальной и боковой поверхности торта			1
47.		Капкейки. Рецептура Технология приготовления.			1
48.		Выпечка капкейков с шоколадной начинкой.			1
49.		Выпечка капкейков с фруктово-ягодной начинкой			1
50.		Оформление капкейков крем-чизом.			1
51.		Пирожное «Картошка». Рецептура. Технология изготовления. Изготовление			1

		пирожного«Картошка»			
52.		Изготовление пирожного«Картошка». Оформление готового изделия.			1
53.		Кейк-попсы. Рецепттура. Технология приготовления. Изготовление кейк-попсов.			1
54.		Изготовление кейк-попсов. Оформление готового изделия.			1
55.		Закрепление материала по разделу. Тест. Изготовление готового изделия.			1
56.		Закрепление материала по разделу. Изготовление готового изделия.			1
<b>Оформление различных десертов, тортов, пирожных</b>			<b>12</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
57.		Украшения для кондитерских изделий. Способы оформления тортов.		1	
58.		Оформление бисквитно-кремового изделия.			1
59.		Способы оформления кондитерского изделия кремом.		1	
60.		Оформление кремом с помощью кондитерского мешка			1
61.		Оформление фруктами, ягодами, готовыми кондитерскими изделиями (конфеты, драже, мармелад, машмелу)			1
62.		Сахарная паста (мастика). Рецепттура. Технология приготовления сахарной пасты. Изделия их сахарной пасты. Способы применения.		1	
63.		Лепка фигурок из мастики.			1
64.		Изготовление декора из сахарной пасты (мастики)			1
65.		Оформление торта с декором из сахарной пасты (мастики)			1
66.		Оформление торта с использованием сахарной			1

		пасты.			
67.		Закрепление материала по разделу. Тест.			1
68.		Закрепление материала по разделу. Практическое задание.			1
<b>Итоговый мониторинг</b>			<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
69.		Творческий конкурс «Сластёна». Практическое задание.			1
70.		Творческий конкурс «Сластёна». Практическое задание.			1
71.		Творческий конкурс «Сластёна». Практическое задание.			1
72.		Творческий конкурс «Сластёна». Практическое задание.			1
<b>Итого: 72 часа</b>					

### **3.3. Система условий реализации ДАООП.**

#### **3.3.1. Материально-техническое обеспечение.**

Уроки проводятся в светлом, просторном кабинете , оснащенным основным набором мебели предметами и средствами обучения, бытовой техникой.

##### ***Описание материально – технической базы:***

1. Доска аудиторная;
2. Компьютер;
3. Шкафы для хранения , пособий, учебной литературы, санитарной одежды;
4. Бытовая техника:
  - Микроволновая печь
  - Планетарный миксер
  - Холодильник
  - Электрическая плита+духовка
  - Электрический чайник
  - Тостер
5. Кухонный гарнитур:
  - Барная стойка
  - Шкафы для хранения посуды и оборудования
6. Мойка для мытья посуды и рук;
7. Ученические столы и стулья;
8. Учительский стол
9. Инвентарь, инструменты (блендер, ручной миксер, скалки, сито, венчики, формы для выпечки, доски для теста и т.д.)
10. Дидактический материал, иллюстрации;
11. Посуда, столовые приборы;
12. Тортовницы; блюда для подачи изделий;
13. Набор необходимых продуктов;
14. Аптечка.

#### **3.3.2. Кадры**

**Образование:** Южно-уральский государственный университет, квалификация – психолог, профессиональная переподготовка (252 часа), присвоена квалификация учитель-дефектолог, дающее право на ведение профессиональной деятельности в сфере специального дефектологического образования).

**Опыт работы:** с 2007 – по 2018 год, имела собственный бизнес «кондитерское производство», прошла мастер-классы по кондитерскому делу.

### **3.3.3. Программно-методические условия.**

Процесс обучения на занятиях кондитерского кружка «Сластёна» основывается на общепедагогических **принципах:**

- концентричности;
- наглядности;
- доступности;
- систематичности и последовательность;
- прочности усвоения знаний;
- индивидуального подхода;
- максимальной самореализации с учётом индивидуальных способностей ребёнка;
- использование многообразных форм организации обучения;
- создание эмоционально значимых для детей ситуаций
- уважение к результатам деятельности обучающихся в сочетании с требовательностью.

В основу программы «Сластёна» положен **концентрический принцип** - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у обучающихся навыков, умений и потенциальных возможностей). Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются. В тематическом планировании, которое разработано с учётом возможностей детей с ОВЗ, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации,

на повышение уровня их общего развития и воспитание ответственности, самостоятельности, умения работать в команде, взаимовыручки.

### **Формы обучения:**

Используются следующие формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (обучающимся даются самостоятельные задания с учётом их возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определённого технологического приёма);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определённой работы).

Также формами образовательного процесса являются: практико – ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, образовательный туризм (экскурсии).

**Продолжительность занятия:** 40 минут, определяется педагогом индивидуально, с учетом психофизиологических особенностях обучающихся.

**Срок реализации программы «Сластёна» - 1 год (5-9 классы)**

**Объём учебных часов** за весь период обучения 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Развитие познавательных интересов** на занятиях «Сластёна» осуществляется через:

- содержание обучения;
- стимулирование познавательного интереса многообразием приёмов занимательности (иллюстрацией, игрой, кроссвордами, задачами-шутками, занимательными упражнениями и т.д.);
- использование проблемно-поисковых методов работы.

### **Дидактические материалы:**

- поурочные папки-копилки;
- инструкционно-технологические карты;
- информационный банк сообщений об истории происхождения изделий;
- конспекты занятий;
- фототека занятий и мероприятий ;
- сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Организация и проведение учебного практического занятия** включает следующие структурные элементы помимо основной части:

• Инструктаж:

-вводный – проводится перед началом практической работы;

-текущий – проводится во время практической работы;

-заключительный.

•Динамические паузы у детей среднего школьного возраста.

•Подведение итогов, анализ и оценка работы. Подведение итогов предусматривает рефлексию, коллективный анализ с помощью учителя.

•Приведение в порядок рабочего места.

Обучение по программе «Сластёна» предполагает использование **межпредметных связей**:

• с математикой при проведении расчётных операций;

• с историей при изучении истории возникновения и характеристики кондитерских изделий;

• с искусством при оформлении кондитерских изделий.

Для определения усвоения изученного материала будут использоваться тесты, карточки задания, собеседования, творческие задания, конкурсы.

#### **3.3.4. Информационные ресурсы**

1. <http://festival.1september.ru>

2. <http://www.schoolpress.ru>

3. <http://www.fipi.ru/>

## Литература:

- 1.. Выготский Л. С. Проблема умственной отсталости. - В кн.: Избранные психологические исследования. М., 1956, с. 453-480.
- 2.. Забрамная С.Д. Психолого-педагогическая диагностика умственного развития детей. - М., 1995.
3. Исаев Д.Н. Умственная отсталость детей и подростков. - СПб.: Речь. - 2007. - 390с.
4. Лурия А.Р. Умственно-отсталый ребенок. - М., 1960.
5. Обучение детей с нарушениями интеллектуального развития: (Олигофренопедагогика): Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / Под ред. Б.П.Пузанова. - М.: Академия, 2001. - 272 с.
6. Психологические особенности детей и подростков с проблемами в развитии /Под ред. Проф. У.В. Ульенковой.- СПб.: Питер, 2007.-304 с.
7. Рубинштейн С. Я. Психология умственно отсталого школьника: Учеб. пособие для студентов пед. ин-тов по спец. № 2111 "Дефектология". - 3-е изд., перераб. и доп.-М.: Просвещение, 1986.-192 с.
8. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. Пособие для образоват. учреждений / В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2012.
9. Основы кондитерского производства: Учебник для образоват учреждений / Драгилев А.И, Маршалкин Г.А..- М.: Лань, 2017
10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – М: «Экономика» 1986г.
11. Книга «Всё из теста» - М: Внешсигма 2000 г.
12. Рогов Е.И. Настольная книга практического психолога в образовании: Учебное пособие. – М.: ВЛАДОС, 2011.