

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Индустриально-судостроительный лицей»

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 2 от 30.08 2022 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 154-005 от 01.09.22
Директор СПб ГБПОУ «ИСЛ»



И.В. Куричкис

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Декор десертов»

К дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

Художественной направленности

«Декор десертов»

Срок реализации: 2 год (а)

Сроки реализации программы: с 01.09.2022 по 30.06.2023.

Объем реализуемой программы: 360 часов

Возрастной диапазон освоения программы: от 14 до 23 года

Составитель:

Педагог дополнительного образования

Попова Наталья Александровна

Рекомендовано

Методическим советом

СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 2 от 30.08 2022г

Содержание:

№	Содержание	Страница
1.	Пояснительная записка	2-8
2.	Учебный план	9-10
3.	Календарно тематический план 1 года	11-16
4.	Календарно тематический план 2 года	17-23
5.	Информационное обеспечение	24
6.	Результаты освоения образовательной программы	25-27

Пояснительная записка

Сегодня главной целью образования по-прежнему является всестороннее развитие и воспитание ребёнка. Но в XXI веке сама жизнь ставит перед нами новые задачи: формирование личности, способной преодолевать возникающие трудности, делать осознанный нравственный выбор, работать в коллективе, совместно решая поставленные перед ним задачи, строить свою деятельность творчески. Творчество – это тот путь, который может эффективно реализовать эту цель. Показателем творческого развития является креативность. Под креативностью в психологических исследованиях обозначают комплекс интеллектуальных и личностных особенностей индивида, способствующих самостоятельному выдвижению проблем, генерированию большого количества оригинальных идей и нешаблонному их решению. Необходимо рассматривать креативность как процесс и комплекс интеллектуальных и личностных особенностей индивида, присущих многим личностям. Система занятий по программе «Декор десертов» - способ интеллектуального и эстетического развития детей, который помогает решать эти задачи. Программа «Декор десертов» имеет художественно-эстетическую направленность. Данная программа является модифицированной. В написании программы учитывались знания основ теории педагогики, психологии, возрастной физиологии, методик обучения и воспитания, а также личный педагогический опыт.

Декор десертов – один из самых популярных и востребованных видов рукоделия. Работа выглядит как сложные композиции из крема, карамели и шоколада. С помощью несложных приемов можно создать целый мир цветочных гамм и симфоний. Актуальность декора десертов, как искусства и его практическая ценность состоят в том, что вполне можно при некоторой сноровке украсить неповторимым и оригинальным декором самые разные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Помимо этого, декор десертов открывает и совершенно уникальные возможности для изготовления вкусных подарков своими руками.

У учащихся развиваются навыки, необходимые для творческого самовыражения, которые могут пригодиться в разных областях человеческой деятельности. При выполнении заданий строится своеобразный алгоритм деятельности, при которой учащийся, часто даже без помощи педагога, фиксирует внимание на каждом этапе работы, стремясь осознать всю используемую знаковую систему. Декор неограничен в своих возможностях. Занятия этим видом деятельности в состоянии воздействовать на эмоциональную сферу человека. Это особенно важно для тех, у кого есть различные проблемы общения, кто застенчив или, напротив, излишне агрессивен. Воплощая свои замыслы, учащиеся проявляют такие способности, как творческие, конструктивные, изобразительные, оформительские, организаторские. Данная программа может быть реализована дистанционно. С применением видео уроков и презентаций.

Актуальность программы заключается в следующем:

1. Современная жизнь человека отличается высоким темпоритмом, эмоциональными перегрузками. Занятия декором десертов помогают снизить уровень внутренней тревожности; привести состояние души учащегося в равновесие;

2. У современных учащихся отмечается недоразвитие мелкой моторики. Занятия декором десертов требуют одновременной работы обеих рук, что, в свою очередь, развивает речь и интеллект.

3. На занятиях декором десертов у учащихся развиваются такие виды мышления, как пространственное и интуитивное, что очень важно для успешного обучения.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что технологии, используемые на занятиях, такие, как игровая, здоровьесберегающая, технология сотрудничества, содействуют достижению поставленной цели.

Занятия декором десертов, развивают активность, творческую инициативу, художественный вкус, чувства цвета, меры, гармонии, целостного видения формы, побуждают к творчеству и самостоятельности. Вместе с тем у учащихся формируется умение и желание решать проблемы. Учащийся развивается, если способен преодолевать трудности.

Занятия по программе способствуют развитию не только определенных технологических навыков, но и таких качеств как пространственное воображение, художественно-образное мышление, конструктивно изобретательное мышление, а также творческого развития личности. Формирование творческих способностей - это необходимое условие всестороннего развития личности. Творческая активность учащегося - это проявление готовности изменять себя и окружающую действительность в соответствии с собственными потребностями, взглядами, целями. Творческая активность успешно развивает познавательные способности в овладении знаниями, воспитывает постоянное стремление к самообразованию, настойчивость в достижении цели, готовность к постижению окружающей действительности. Одной из задач, определённых в программе «Декао десертов», является развитие у учащихся творческого воображения.

Программа предполагает овладение учащимися комплексом знаний, умений и навыков, обеспечивающих в целом ее практическую значимость. Основная задача на всех этапах освоения программы - содействовать развитию инициативы, выдумки и творчества учащихся в атмосфере эстетических переживаний и увлеченности, совместного творчества взрослого и ребенка. Как показывает практика, вера в успех у учащихся приносит реальные плоды. В процессе обучения, учащиеся учатся подбирать цветовые сочетания, то есть формируется чувство цвета, умение подбирать яркий и мягкий колорит, учитывать плавность цветовых переходов. Также овладевают умением грамотно и красиво составлять композицию, подбирать тон, самостоятельно готовить его разными способами. В процессе работы, учащиеся знакомятся с различными видами декора, и кондитерских заготовок (бисквитными, песочными, заварными и слоеными). В работе по программе используются различные способы работы с декором десертов. Разнообразие техник декора десертов позволяет и разнообразить занятия, удержать и повысить интерес учащихся к ним, более плавно подвести к сложным приёмам работы.

Поэтому очень важной и актуальной задачей является формирование того, что можно назвать гармонически разносторонним типом мышления. Занятия по данной программе в немалой степени этому способствуют.

Занятия по программе строятся на следующих принципах

1. Принцип ориентации на особенности и творческие способности каждого учащегося. Занятия в объединении планируются исходя из того, что творческое начало заложено в каждом учащемся, и важно найти способы их раскрытия. Ведущими мотивами этого вида деятельности для учащегося является стремление к творческой самореализации, желание создать новое, оригинальное.

2. Принцип доступности, то есть соответствие возрастным и индивидуальным особенностям. Во многие занятия включены беседы познавательного, воспитательного характера, просмотр компьютерных презентаций, слайдов. Также на занятиях используется наглядный или литературный материал для уточнения.

3. Принцип наглядности. Программа предусматривает использование на занятиях дидактических игр и упражнений на развитие внимания, памяти, ориентировки на плоскости. В условиях занимательной игры более успешно усваиваются разнообразные знания, умения и навыки. Игра - это не только развлечение, а еще и «волшебная палочка», способная научить ребенка думать, рассуждать, изобретать и доказывать, проявлять творческую активность в разрешении сложных жизненных ситуаций.

4. Принцип психологической комфортности предполагает создание в учебном процессе раскованной атмосферы, стимулирующей творческую активность учащегося, Чтобы заинтересовать учащихся предстоящей работой, снять напряжение, усталость и для создания микроклимата используются игровые приёмы обучения.

5. Принцип постепенности и последовательности, от простого к сложному. Освоив элементарные умения и навыки, учащийся применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ.

6. Принцип активности. Стимулом к творчеству служит желание учащегося создать картину, а процесс превращения схемы в картину способствует созданию дидактической проблемы, для решения которой у учащего активизируются мыслительные процессы: самостоятельно понять и сформулировать ее суть, найти пути решения, оценить полученный результат.

Цель программы

Создание условий для гармоничного развития учащегося, его способностей к творческому самовыражению через овладение основами декорирования десертов.

Задачи программы

Образовательные:

- 1.расширять представления о выразительных возможностях различных видов декора десертов;
- 2.знакомить с разными видами декора десертов;
- 3.обучать умению создавать из различных кондитерских изделий, композиции, опираясь на схемы, образцы, иллюстрации;
4. учить импровизировать, выполнять вариации на заданную тему, создавать творческие работы;

5.научить добиваться выразительности и аккуратности в работе;

6.формировать навыки организации рабочего места.

Развивающие:

1.способствовать формированию творческого отношения к окружающей жизни;

2.содействовать развитию интереса к декору десертов;

3.способствовать развитию творческого воображения;

4.содействовать развитию умения ориентироваться на плоскости;

5.способствовать развитию пространственного воображения;

6.способствовать совершенствованию памяти, речи, наблюдательности, мышления;

7.содействовать развитию мелкой моторики.

Воспитательные:

1.способствовать формированию уверенности в своих силах и способностях;

2.содействовать формированию умения критически оценивать свои работы;

3.воспитывать доброжелательное отношение к работам своих товарищей, умение сопереживать, сочувствовать;

4.содействовать формированию умения и желания преодолевать трудности;

5.способствовать воспитанию активного отношения к жизни;

6.способствовать становлению коммуникативных навыков учащихся.

Условия набора

В объединение принимаются все дети без специального отбора, желающие заниматься декором десертов по заявлению. Программа рассчитана на два года обучения. Проектная наполняемость учебной группы: 10- 15 человек. Возраст обучающихся: 14-23 год. Количество занятий-3 раза в неделю.

Количество часов в неделю- 9 часов, в месяц-36 часов, в год -360 часов

Формы проведения занятий

Практическое занятие с игровыми элементами;

1.беседа;

2.обсуждение;

3.открытое занятие;

4.творческая мастерская выставки;

5.конкурсы;

6.исследование;

7.контрольные занятия;

Методы и приёмы, применяемые на занятиях

Методы и приемы работы по данной программе направлены на раскрытие творческих способностей ребенка, дают ему возможность попробовать себя, свои силы в творческой деятельности и что немаловажно, создают для детей ситуацию успеха.

Методы: словесный, наглядный, репродуктивный, проблемный, ассоциативный, практический, частично-поисковый, творческий.

Приёмы: объяснение, беседа, показ материала, схем, иллюстраций, слайдов, образцов, детских работ, показ действий, практическая работа с опорой на схемы, образцы, творческая работа, повторение, контрольное задание.

Технологии: здоровьесберегающая, игровая, сотрудничества, индивидуализации обучения, коллективной творческой деятельности, ИКТ, технология развития критического мышления.

Формы и методы отслеживания результатов:

1. текущий контроль знаний по окончании изученной темы (контрольные опросы, контрольные задания, оценки самостоятельных работ детей, выставок, творческих заданий, анализ участия детей в выставках и конкурсах);

2. обсуждение;

3. самооценка;

4. педагогическая диагностика (анкетирование учащихся, их родителей; личные беседы с учащимися);

5. анализ открытых занятий;

6. анализ детских работ;

7. педагогическое наблюдение;

8. контрольные задания.

К формам отслеживания результатов учебно-воспитательной работы относятся также методы педагогического наблюдения. Примером может стать ведение педагогом «Сводной таблицы наблюдения» в течение учебного года. Сводная таблица наблюдений помогает спланировать работу так, чтобы учащийся овладел всеми разделами программы, получил разносторонние знания и умения. Вместе с тем таблица даёт возможность выявить сильные стороны в развитии каждого учащегося, давая им возможность развиваться. В процессе занятий каждый учащийся может работать на своем уровне сложности и с учетом своих психологических особенностей.

Ожидаемые результаты

К концу обучения по данной программе учащиеся:

1. сформируют учебно-познавательный интерес к декоративно – прикладному творчеству;

2. навык самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических творческих работ

3. научатся работать в комбинированной технике, используя выразительные

возможности схем;

4.научатся импровизировать, выполнять различные варианты изделий на заданную тему, создавать творческие работы с опорой на образец;

5.овладеют умением выражать своё отношение к окружающим предметам и явлениям, как в словесной форме, так и художественными средствами;

6.научатся использовать приобретенные знания и умения в индивидуальных коллективных работах;

7.научатся создавать собственные творческие работы;

8.научатся содержать своё рабочее место в порядке и чистоте;

9.усвоят представление о таких нравственных качествах, как сопереживание,

сочувствие;

10.научатся доброжелательному отношению к товарищам;

11.усвоят навыки культурного поведения в обществе.

Учебный план 1года обучения

№	Раздел, тема	Общее кол-во часов	Теория	Практика
1	Раздел № 1 Вводное занятие.	2	2	
2	Раздел № 2 Ознакомление с видами декора десертов.	4	2	2
3	Раздел № 3 Декор кремом кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	16	4	12
4	Раздел № 4 Декор сахарной пастой кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	82	14	68
5	Раздел № 5 Выполнение декора одноярусного торта	136	24	112
ИТОГО		240	46	194

Учебный план 2года обучения

№	Раздел, тема	Общее кол-во часов	Теория	Практика
1	Раздел № 1 Вводное занятие.	1	1	
2	Раздел № 2 Ознакомление со сложными видами декора десертов	2	1	1
3	Раздел № 3 Подготовка эскиза декора, подготовка заготовок для сложного декора десертов	8	2	6
4	Раздел № 4 Изготовление сложных видов декора десертов	41	7	34
5	Раздел № 5 Выполнение сложной композиций декора на многоярусном торте по индивидуальному эскизу	68	15	53
ИТОГО		120	26	94

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ занятия	Тема занятия	Кол-во часов	Планируемая дата	Фактическая дата
1	Вводное занятие.	2	1.09.2022	
2	Виды сложного декора кондитерских изделий	2	5.09	
3	Инструменты для различных видов декора	2	7.09	
4	Декор кремом	2	9.09	
5	Декор кремом	2	12.09	
6	Декор кремом	2	14.09	
7	Декор кремом	2	16.09	
8	Декор - айсинг	2	19.09	
9	Декор - айсинг	2	21.09	
10	Декор - айсинг	2	23.09	
11	Декор - айсинг	2	26.09	
12	Декор – сахарная паста	2	28.09	
13	Декор – сахарная паста	2	30.09	
14	Декор – сахарная паста	2	3.10.2022	
15	Декор – сахарная паста	2	5.10	
16	Декор – сахарная паста	2	7.10	
17	Декор – сахарная паста	2	10.10	
18	Декор – сахарная паста	2	12.10	
19	Декор – сахарная паста	2	14.10	
20	Розы из сахарной пасты	2	17.10	
21	Розы из сахарной пасты	2	19.10	
22	Розы из сахарной пасты	2	21.10	
23	Розы из сахарной пасты	2	24.10	
24	Пионы из сахарной пасты	2	26.10	
25	Пионы из сахарной пасты	2	28.10	
26	Пионы из сахарной пасты	2	31.10	
27	Пионы из сахарной пасты	2	02.11.2022	
28	Тюльпан из сахарной пасты	2	07.11	
29	Тюльпан из сахарной пасты	2	09.11	
30	Тюльпан из сахарной пасты	2	11.11	
31	Тюльпан из сахарной пасты	2	14.11	

32	Декор различной сложности из сахарной пасты	2	16.11	
33	Декор различной сложности из сахарной пасты	2	18.11	
34	Декор различной сложности из сахарной пасты	2	21.11	
35	Декор различной сложности из сахарной пасты	2	23.11	
36	Детские фантазии из сахарной пасты: божьи коровки, кот, крокодильчики.	2	25.11	
37	Детские фантазии из сахарной пасты: божьи коровки, кот, крокодильчики	2	28.11	
38	Детские фантазии из сахарной пасты: божьи коровки, кот, крокодильчики	2	30.11	
39	Детские фантазии из сахарной пасты: божьи коровки, кот, крокодильчики	2	2.12.2022	
40	Детские фантазии из овощей: мышь, пчелки, тигр	2	5.12	
41	Детские фантазии из сахарной пасты: мышь, пчелки, тигр	2	7.12	
42	Детские фантазии из сахарной пасты: мышь, пчелки, тигр	2	9.12	
43	Детские фантазии из сахарной пасты: мышь, пчелки, тигр	2	12.12	
44	Детские фантазии из сахарной пасты: бабочки, божья коровка, грибочки	2	14.12	
45	Детские фантазии из сахарной пасты: бабочки, божья коровка, грибочки	2	16.12	
46	Детские фантазии из сахарной пасты: бабочки, божья коровка, грибочки	2	19.12	
47	Детские фантазии из сахарной пасты: бабочки, божья коровка, грибочки	2	21.12	
48	Детские фантазии из сахарной пасты: пчелка, совушка, елочка	2	23.12	
49	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	2	26.12	
50	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	2	28.12	
51	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	2	30.12	
52	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	2	9.01.2023	

53	Одноярусные торты. Сборка.	2	11.01	
54	Одноярусные торты. Сборка.	2	13.01	
55	Одноярусные торты. Сборка.	2	16.01	
56	Одноярусные торты. Сборка.	2	18.01	
57	Одноярусные торты. Сборка.	2	20.01	
58	Одноярусные торты. Сборка.	2	23.01	
59	Одноярусные торты. Сборка.	2	25.01	
60	Одноярусные торты. Сборка.	2	27.01	
61	Одноярусные торты. Сборка.	2	30.01	
62	3D торт. Сборка и декор.	2	01.02.2023	
63	3D торт. Сборка и декор.	2	03.02.	
64	3D торт. Сборка и декор.	2	06.02.	
65	3D торт. Сборка и декор.	2	08.02.	
66	3D торт. Сборка и декор.	2	10.02.	
67	3D торт. Сборка и декор.	2	13.02	
68	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	2	15.02.	
69	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	2	17.02	
70	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	2	20.02.	
71	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	2	22.02	
72	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	2	27.02	
73	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	2	1.03.2023	
74	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	2	3.03	
75	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	2	6.03	
76	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	2	10.03	
77	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	2	13.03	
78	Торт «День рождения». Сборка и декор.	2	15.03	
79	Торт «День рождения». Сборка	2	17.03	

	и декор.			
80	Торт «День рождения». Сборка и декор	2	20.03	
81	Торт «День рождения». Сборка и декор.	2	22.03	
82	Торт «День рождения». Сборка и декор.	2	24.03	
83	Торт «День рождения». Сборка и декор.	2	27.03	
84	Торт «День рождения». Сборка и декор.	2	29.03	
85	Тематический декор десертов. Православная пасха.	2	31.03	
86	Тематический декор десертов. Православная пасха.	2	03.04.2023	
87	Тематический декор десертов. Православная пасха	2	5.04	
88	Тематический декор десертов. Православная пасха	2	7.04	
89	Тематический декор десертов. Православная пасха	2	10.04	
90	Тематический декор десертов. Православная пасха	2	12.04	
91	Английская техника изготовления цветов.	2	14.04	
92	Английская техника изготовления цветов.	2	17.04	
93	Английская техника изготовления цветов.	2	19.04	
94	Английская техника изготовления цветов.	2	21.04	
95	Цветы из вафельной бумаги.	2	24.04	
96	Цветы из вафельной бумаги.	2	26.04	
97	Цветы из вафельной бумаги.	2	28.04	
98	Французские десерты. Национальный декор.	2	3.05.2023	
99	Французские десерты. Национальный декор.	2	5.05	
100	Французские десерты. Национальный декор.	2	10.05	
101	Французские десерты. Национальный декор.	2	12.05	
102	Тематический декор десертов. День Победы.	2	15.05	
103	Тематический декор десертов. День Победы.	2	17.05	
104	Тематический декор десертов. День Победы.	2	19.05	
105	Итальянские десерты. Национальный декор.	2	22.05	
106	Итальянские десерты. Национальный декор.	2	24.05	

107	Итальянские десерты. Национальный декор.	2	26.05	
108	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	29.05	
109	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	31.05	
110	Создание сложных конструкций для сборки торта	2	2.06.2023	
111	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	5.06	
112	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	7.06	
113	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	9.06	
114	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	14.06	
115	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	16.06	
116	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	19.06	
117	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	21.06	
118	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	2	23.06	
119	Выполнение итоговой работы	2	26.06	
120	Выполнение итоговой работы	2	28.06	
ВСЕГО:				240

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

2 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ занятия	Тема занятия	Кол-во часов	Планируемая дата	Фактическая дата
1	Вводное занятие.	1	1.09.2022	
2	Виды декора кондитерских изделий	1	5.09	
3	Инструменты для различных видов декора	1	7.09	
4	Подготовка эскизов сложных декоров десерта	1	9.09	
5	Изготовление цветов из крема	1	12.09	
6	Изготовление цветов из крема	1	14.09	
7	Изготовление цветов из крема	1	16.09	
8	Изготовление сложных рисунков и узоров из айсинга	1	19.09	
9	Изготовление сложных рисунков и узоров из айсинга	1	21.09	
10	Изготовление сложных рисунков и узоров из айсинга	1	23.09	
11	Изготовление сложных рисунков и узоров из айсинга	1	26.09	
12	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	28.09	
13	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	30.09	
14	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	3.10.2022	
15	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	5.10	
16	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	7.10	
17	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	10.10	

	пасты			
18	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	12.10	
19	Декор – цветочные композиции из сахарной пасты	1	14.10	
20	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора.	1	17.10	
21	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора.	1	19.10	
22	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора	1	21.10	
23	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора	1	24.10	
24	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора	1	26.10	
25	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора	1	28.10	
26	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора.	1	31.10	
27	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора	1	02.11.2022	
28	Шоколадные конфеты – корпусные. Техники декора.	1	07.11	
29	Шоколадные конфеты – нарезные. Техники декора.	1	09.11	
30	Шоколадные конфеты – нарезные. Техники декора.	1	11.11	
31	Шоколадные конфеты – нарезные. Техники декора.	1	14.11	
32	Декор различной сложности из изомальта	1	16.11	
33	Декор различной сложности из изомальта	1	18.11	
34	Декор различной сложности из изомальта	1	21.11	
35	Декор различной сложности из изомальта	1	23.11	
36	Декор различной	1	25.11	

	сложности из изомальта			
37	Декор различной сложности из изомальта	1	28.11	
38	Декор различной сложности из изомальта	1	30.11	
39	Декор различной сложности из изомальта	1	2.12.2022	
40	Декор различной сложности из изомальта	1	5.12	
41	Декор различной сложности из изомальта	1	7.12	
42	Декор различной сложности из изомальта	1	9.12	
43	Декор различной сложности из изомальта	1	12.12	
44	Декор различной сложности из изомальта	1	14.12	
45	Декор различной сложности из изомальта	1	16.12	
46	Декор различной сложности из изомальта	1	19.12	
47	Декор различной сложности из изомальта	1	21.12	
48	Декор различной сложности из изомальта	1	23.12	
49	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	1	26.12	
50	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	1	28.12	
51	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	1	30.12	
52	Тематические кондитерские изделия. Новый год.	1	9.01.2023	
53	Двухярусные торты. Сборка.	1	11.01	
54	Двухярусные торты. Сборка.	1	13.01	
55	Двухярусные торты. Сборка.	1	16.01	
56	Двухярусные торты. Сборка.	1	18.01	
57	Двухярусные торты. Сборка.	1	20.01	
58	Двухярусные торты. Сборка.	1	23.01	
59	Двухярусные торты. Сборка.	1	25.01	

60	Двухъярусные торты. Сборка.	1	27.01	
61	Двухъярусные торты. Сборка.	1	30.01	
62	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	01.02.2023	
63	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	03.02	
64	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	06.02	
65	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	08.02	
66	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	10.02	
67	Свадебный торт. Сборка и декор.	1	13.02	
68	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	1	15.02	
69	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	1	17.02	
70	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	1	20.02.	
71	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	1	22.02	
72	Тематический декор десертов. 23 февраля день защитника отечества	1	27.02	
73	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	1	1.03.2023	
74	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	1	3.03	
75	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	1	6.03	
76	Тематический декор десертов. 8 марта международный женский день	1	10.03	
77	Тематический декор	1	13.03	

	десертов. 8 марта международный женский день			
78	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	15.03	
79	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	17.03	
80	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	20.03	
81	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	22.03	
82	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	24.03	
83	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	27.03	
84	Торт «Юбилей». Сборка и декор.	1	29.03	
85	Тематический декор десертов. Православная пасха.	1	31.03	
86	Тематический декор десертов. Православная пасха.	1	03.04.2023	
87	Тематический декор десертов. Православная пасха	1	5.04	
88	Тематический декор десертов. Православная пасха	1	7.04	
89	Тематический декор десертов. Православная пасха	1	10.04	
90	Тематический декор десертов. Православная пасха	1	12.04	
91	Декор зеркальной глазурью.	1	14.04	
92	Декор зеркальной глазурью.	1	17.04	
93	Декор зеркальной глазурью.	1	19.04	
94	Декор зеркальной глазурью.	1	21.04	
95	Цветочные композиции из вафельной бумаги.	1	24.04	
96	Цветочные композиции из вафельной бумаги.	1	26.04	
97	Цветочные композиции из вафельной бумаги.	1	28.04	
98	Русские десерты. Национальный декор.	1	3.05.2023	
99	Русские десерты. Национальный декор.	1	5.05	

100	Русские десерты. Национальный декор.	1	10.05	
101	Русские десерты. Национальный декор.	1	12.05	
102	Тематический декор десертов. День Победы.	1	15.05	
103	Тематический декор десертов. День Победы.	1	17.05	
104	Тематический декор десертов. День Победы.	1	19.05	
105	Японские десерты. Национальный декор.	1	22.05	
106	Японские десерты. Национальный декор.	1	24.05	
107	Японские десерты. Национальный декор.	1	26.05	
108	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	29.05	
109	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	31.05	
110	Создание сложных конструкций для сборки торта	1	2.06.2023	
111	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	5.06	
112	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	7.06	
113	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	9.06	
114	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	14.06	
115	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	16.06	
116	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	19.06	
117	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	21.06	
118	Создание дизайн-проектов эксклюзивный десерт	1	23.06	
119	Выполнение итоговой работы	1	26.06	
120	Выполнение итоговой работы	1	28.06	

ВСЕГО:	120
--------	-----

Информационное обеспечение

Список наглядных пособий

(интернет-ресурсы)

1. https://www.youtube.com/channel/UCGvljMa9u93WAn_J0or7Msg
2. <https://www.youtube.com/watch?v=bXV7AalRID8>
3. <https://avidreaders.ru/read-book/konditerskoe-iskusstvo-dlya-nachinayuschih.html>

Методическое обеспечение программы:

1. книги, журналы по приготовлению и декорированию десертов
2. книги по кондитерскому делу в интернете
3. кондитерский инвентарь;
4. поварской инвентарь;
5. поварское и кондитерское оборудование;
6. схема по изготовлению декора;
7. образцы изделий;
8. фотографии готовых изделий.

Список литературы для педагога

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч. пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2006г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.

Список литературы для обучающихся

1. Дюпюи М., Большая книга кондитера: Торты, пирожные десерты. Учимся готовить шедевры., 2019.
2. Селезнев А.А., Советские торты и пирожные, 2017.
3. Пенкина К.С., Торты и пирожные с зеркальной глазурью, 2019.
4. Кошелева П., Конфетный период. Очаровательные рецепты домашних конфет, трюфелей и мармелада, 2018.

Результаты освоения образовательной программы

1. Прохождение программы предполагает овладение учащимися комплексом знаний, умений и навыков, обеспечивающих в целом ее практическую реализацию.
2. В результате обучения в кружке в течение полного учебного года по программе предполагается, что обучающиеся получают следующие основные знания и умения:
 - 2.1. познакомятся со свойствами и возможностями алмазной мозаики, как материала для художественного творчества;
 - 2.2. познакомятся с основами знаний в области композиции, формообразования, цветоведения;
 - 2.3. овладеют основными приемами работы в кондитерском деле.
 - 2.4. научатся последовательно вести работу (замысел, эскиз, выбор материала и способов изготовления, готовое изделие);
 - 2.5. научатся работать нужными инструментами и приспособлениями;
 - 2.6. познакомятся с основными видами работ кондитерского дела.
 - 2.7. научатся сознательно использовать знания и умения, полученных на занятиях для воплощения собственного замысла.
 - 2.8. Кроме того, обучающиеся получают дополнительные сведения о месте и роли декоративно-прикладного искусства в жизни человека, о некоторых народных промыслах, об истории их возникновения и развития.
 - 2.9. расширят знания в области композиции, формообразования, цветоведения;
 - 2.10. продолжат знакомиться с народным декоративно-прикладным искусством;
 - 2.11. научатся в доступной форме подчеркивать красоту материалов, форм, конструкций при создании авторских проектов;
 - 2.12. научатся вести поисковую работу по подбору книг, репродукций, рассказов о декоративно-прикладном искусстве.

Критерии результативности программы

Показатели критериев определяются уровнем:

высокий (В) — 3 балла; средний (С) — 2 балла; низкий (Н) — 1 балл.

Результаты	Критерии
Образовательные результаты	Освоение учащимися содержания образования Разнообразие умений и навыков. Глубина и широта знаний по предмету. Практические и творческие достижения учащихся Позиция активности ребенка в обучении и устойчивого интереса к деятельности. Разнообразие творческих достижений (выставки, конкурсы их масштаб). Развитие общих познавательных способностей (воображение, память, речь, внимание).
Воспитательные результаты	Культура поведения учащегося. Характер отношений в коллективе.

Социально - педагогические результаты	Забота о здоровье.
---------------------------------------	--------------------

Мониторинг образовательных результатов.

1.Разнообразие умений и навыков

Высокий (3 балла): имеет четкие технические умения и навыки, умеет правильно использовать инструменты (пинцет, карандаш, схема).

Средний (2 балла): имеет отдельные технические умения и навыки, умеет правильно использовать инструменты.

Низкий (1 балл): имеет слабые технические навыки, отсутствует умение использовать инструменты.

2.Глубина и широта знаний по предмету

Высокий (3 балла): имеет широкий кругозор знаний по содержанию курса, владеет определенными понятиями (название геометрических фигур, определения...) свободно использует технические обороты, пользуется дополнительным материалом.

Средний (2 балла): имеет неполные знания по содержанию курса, оперирует специальными терминами, не использует дополнительную литературу.

Низкий (1 балл): недостаточны знания по содержанию курса, знает отдельные определения.

3. Позиция активности и устойчивого интереса к деятельности

Высокий (3 балла): проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самостоятельной творческой активности.

Средний (2 балла): проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность только на определенные темы или на определенных этапах работы.

Низкий (1 балл): присутствует на занятиях, не активен, выполняет задания только по четким инструкциям, указаниям педагога.

4.Разнообразие творческих достижений

Высокий (3 балла): регулярно принимает участие в выставках, конкурсах, в масштабе района, города.

Средний (2 балла): участвует в выставках внутри кружка, учреждения.

Низкий (1 балл): редко участвует в конкурсах, соревнованиях, выставках внутри кружка.

5.Развитие познавательных способностей: воображения, памяти, речи,сенсомоторики.

Высокий (3 балла): точность, полнота восприятия цвета, формы, величины, хорошее развитие мелкой моторики рук; воспитанник обладает содержательной, выразительной речью, умеет четко отвечать на поставленные вопросы, обладает творческим воображением; у ребенка устойчивое внимание.

Средний (2 балла): ребенок воспринимает четко формы и величины, но недостаточно развита мелкая моторика рук, репродуктивное воображение с элементами творчества; воспитанник знает ответы на вопрос, но не может оформить мысль, не всегда может сконцентрировать внимание.

Низкий (1 балл): не всегда может соотнести размер и форму, мелкая моторика рук развита, слаба, воображение репродуктивное.

Мониторинг эффективности воспитательных воздействий.

1.Культура поведения учащегося

Высокий (3 балла): имеет моральные суждения о нравственных поступках, соблюдает нормы поведения, имеет нравственные качества личности (доброта, взаимовыручка, уважение, дисциплина).

Средний (2 балла): имеет моральные суждения о нравственных поступках, обладает поведенческими нормами, но не всегда их соблюдает.

Низкий (1 балл): моральные суждения о нравственных поступках расходятся с общепринятыми нормами, редко соблюдает нормы поведения.

2. Характер отношений в коллективе

Высокий (3 балла): высокая коммуникативная культура, принимает активное заинтересованное участие в делах коллектива.

Средний (2 балла): имеет коммуникативные качества, но часто стесняется принимать участие в делах коллектива.

Низкий (1 балл): низкий уровень коммуникативных качеств, нет желания общаться в коллективе.

Мониторинг социально-педагогических результатов.

1. Забота о здоровье

Высокий уровень (3 балла): учащийся с определенной долей ответственности выполняет физ. минутки, гимнастику, следит за своим физическим состоянием.

Средний (2 балла): учащийся следит за своим физическим состоянием, но физ. минутки, гимнастику выполняет не ответственно.

Низкий (1 балл): учащийся выполняет физ. минутки, гимнастику только под нажимом педагога.