

Управление образования администрации Губкинского городского округа
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр дополнительного образования «НеШкола»

РАССМОТРЕНА
на заседании
педагогического совета
протокол от
29.08.2025 г., № 06

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МБУДО «Центр дополнительного
образования «НеШкола»
от 29.08.2025 г., № 44

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Сладкоежка»**

социально-гуманитарная направленность

Объем обучения: 72 часа

Срок реализации: 1 год

Возрастная категория: 9 – 14 лет

*Разработчик(и) программы:
Бронникова Елена Станиславовна,
педагог дополнительного образования*

г. Губкин, 2025 г.

Пояснительная записка

В условиях современного общества, где у детей наблюдается растущий интерес к кулинарии, особенно к кондитерскому делу, возникает необходимость разработки дополнительной программы, способствующей развитию этой увлекательной и творческой деятельности.

Создание кондитерских изделий — это своего рода искусство. Экспериментируя с различными формами, цветами и вкусами, дети могут проявлять свою креативность. Они могут придумывать свои уникальные рецепты, оформлять десерты так, как им нравится, что позволяет им выражать себя и свои идеи визуально.

Приготовление сладостей приносит детям не только удовольствие в процессе, но и радость от результата. Увидев и попробовав то, что они создали, дети испытывают чувство гордости, что способствует повышению уверенности в себе.

В процессе приготовления сладостей дети могут общаться, обсуждать идеи и делиться впечатлениями, что укрепляет социальные связи и создает приятные воспоминания.

Знания в области кондитерского дела могут заложить основы для будущей карьеры. В современном мире профессия кондитера активно развивается и становится все более востребованной. Знакомство с этим ремеслом может вдохновить детей на выбор своей будущей профессии.

Таким образом, приготовление кондитерских изделий представляет собой не только вкусное занятие, но и множество возможностей для развития, обучения и общения. Это способ провести время с пользой, который приносит детям радость и множество положительных эмоций.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа "Сладкоежка" направлена на обучение детей основам кондитерского мастерства, развивая их творческие способности, кулинарные навыки и интерес к здоровому питанию.

Данная программа разработана на основе анализа литературы, в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (ред. от 16.04.2022) «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 №678-р);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 г. Москва "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодёжи».

Актуальность программы заключается в том, что обучение детей и подростков кондитерскому мастерству направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, что является важным этапом на путях социализации личности.

Педагогическая целесообразность: программа создает пространство для обучения, общения и саморазвития, при этом формируя здоровое отношение к питанию и улучшая психологическое состояние детей через радость творчества.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Особенности реализации программы: каждое занятие состоит из теоретической части (обсуждение новых рецептов, техники приготовления, правила безопасности) и практической (приготовление блюда). Для стимулирования творческого подхода к приготовлению кондитерских изделий, ребятам предоставляется возможность для экспериментирования с ингредиентами и рецептами. В конце каждого занятия проходит дегустация приготовленного.

Целевая аудитория: обучающиеся 9 - 14 лет.

Язык обучения: русский.

Психолого-педагогическая характеристика детей 9-10 лет.

В этом возрасте дети начинают осваивать абстрактное мышление, могут рассуждать логически и критически анализировать. Они способны к более сложным формам обучения, включая анализ, синтез и оценку информации. Ребята более активно взаимодействуют с ровесниками, формируя дружеские отношения и группы по интересам. Развивается привязанность к сверстникам, она становится важной для их социального самоопределения. Дети начинают лучше осознавать и контролировать свои эмоции. Вместе с тем может возникнуть много эмоциональных конфликтов, например, из-за стремления к независимости и желания получить одобрение окружающих. В этом возрасте происходит активное формирование самосознания и чувства идентичности. Ребята начинают задаваться вопросами о своей роли в обществе и о том, как они воспринимаются другими.

У детей в возрасте 9-10 лет возрастает необходимость в разнообразных формах обучения (проектная, игровая, исследовательская). Дети лучше воспринимают информацию, если она подается в интересной и доступной форме.

В этом возрасте важна поддержка со стороны учителей, родителей и сверстников. Некоторые ребята могут испытывать трудности в общении, что может проявляться в замкнутости или агрессивном поведении. Поэтому важно уделять внимание обучению навыкам взаимодействия.

Психолого-педагогическая характеристика детей 11-14 лет.

Подростковый возраст - это самый трудный и сложный из всех детских возрастов, представляющий собой период становления личности. Вместе с тем это самый ответственный период, поскольку здесь складываются основы нравственности, формируются социальные установки, отношения к себе, к людям, к обществу. Кроме того, в данном возрасте стабилизируются черты

характера и основные формы межличностного поведения. Главные мотивационные линии этого возрастного периода, связанные с активным стремлением к личностному самосовершенствованию, - это самопознание, самовыражение и самоутверждение.

В начале подросткового возраста у ребенка появляется и усиливается стремление быть похожим на старших, детей и взрослых, причем такое желание становится настолько сильным, что, форсируя события, подросток иногда преждевременно начинает считать себя уже взрослым, требуя соответственного обращения с собой как с взрослым человеком. Собственное стремление подростков к взрослости усиливается за счет того, что и сами взрослые начинают относиться к подросткам уже не как к детям, а более серьезно и требовательно. С подростков спрашивают больше, чем с младшего школьника, но ему многое и разрешается из того, что не позволяет первоклассникам. Например, подросток гораздо больше, чем младший школьник, может находиться вне дома, на улице, в компании друзей и среди взрослых. Все это вместе взятое порождает у подростка представление о себе как о человеке, переставшем быть ребенком, перешагнувшем за порог детства. Итогом этих процессов становится укрепляющееся внутреннее стремление подростка поскорее стать взрослым, которое создает совершенно новую внешнюю и внутреннюю ситуацию личностного психологического развития. Она требует, порождает изменение всей системы отношений подростка с окружающими людьми и с самим собой.

Одной из самых главных моральных проблем среднего школьного возраста является несогласованность убеждений, нравственных идей и понятий с поступками, действиями, поведением. Система оценочных суждений, нравственных идеалов неустойчива. Трудности жизненного плана, семейные проблемы, влияние друзей могут вызвать у ребят сложности в развитии и становлении. Поэтому одним из главных направлений работы педагога должно стать формирование у детей нравственного опыта, развитие системы справедливых оценочных суждений.

В этом возрасте особое значение приобретает чувственная сфера. Свои чувства подростки могут проявлять очень бурно, иногда аффективно. Этот период жизни ребенка иногда называют периодом тяжелого кризиса. Признаками его могут быть упрямство, эгоизм, замкнутость, уход в себя, вспышки гнева, поэтому педагог должен быть внимателен к внутреннему миру ребенка, больше внимания уделять индивидуальной работе, проблемы ребенка решать наедине с ним.

Ярко выраженная критичность, негативизм, стремление к эмансипации, невосприимчивость к наставлениям старших у младшего подростков – не что иное, как форма самоутверждения они, поэтому и любят, когда их хвалят, так как похвала придает им уверенности в себе, в своем «Я».

Педагогу надо уметь снять дистанцию в отношениях, надо прививать навыки общения – диалога.

Подростковый возраст отличается повышенной интеллектуальной активностью, которая стимулируется не только естественной возрастной любознательностью, но и желанием развить, продемонстрировать окружающим свои способности, получить высокую оценку с их стороны.

Таким образом, возраст от 9 до 14 лет является важным периодом формирования личности, и педагогам и родителям необходимо создавать условия, способствующие гармоничному развитию ребенка.

Уровень программы: ознакомительный.

Объём: 72 часа.

Срок освоения программы: 1 год, 36 недель.

Форма обучения: очная.

Особенности организации образовательного процесса: программа реализуется с сентября по май. Набор детей свободный, без предварительного отбора. В объединение принимаются все желающие.

Режим занятий 1 раз в неделю по 2 часа. Один час - 45 минут, перемена –10 минут.

Цель программы: формирование у обучающихся базовых навыков приготовления кондитерских изделий на занятиях по кулинарии.

Задачи:

Обучающие

- пополнить знания о кулинарии с точки зрения рационального питания;
- сформировать умения использовать необходимые инструменты и приспособления, электромеханическое оборудование для приготовления кондитерских изделий;
- сформировать практические трудовые умения и навыки, их применение в быту;
- сформировать навыки самостоятельного приготовления и оформления кондитерских изделий, анализа их вкусовых качеств;
- сформировать позитивное эмоциональное отношение к духовно-нравственным ценностям, коммуникативной и трудовой деятельности.

Воспитательные

- сформировать потребности в саморазвитии и самосовершенствовании, становлении положительной мотивации и личностной целеустремленности к овладению кондитерским искусством;
- сформировать навыки самообслуживания, самостоятельности, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю;
- сформировать опыт поведения, готовность следовать принятым духовно-нравственным нормам, национальным общественным ценностям;
- сформировать культуру здорового и безопасного образа жизни.

Развивающие

- удовлетворить индивидуальные потребности обучающихся в интеллектуальном, нравственном, художественно-эстетическом развитии;
- развить творческие способности и эстетический вкус;
- развить уверенную самостоятельную деятельность, готовность к взаимодействию в коллективе.

Планируемые результаты обучения:

При условии успешной реализации данной программы с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающиеся:

Предметные:

- обладают знаниями в области кулинарии в соответствии со своим возрастом;
- обладают навыками работы с инструментами и оборудованием для приготовления кондитерских изделий;
- правильно организовывают свой труд, знают правила техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности.

Метапредметные:

- стремятся к овладению новыми знаниями о кулинарии;
- развиты инициатива и аккуратность в процессе приготовления кондитерских изделий;
- сформированы навыки грамотного поведения на кухне и за столом.

Личностные:

- сформированы навыки здорового питания;
- развиты уверенность при самостоятельной деятельности, готовность к взаимодействию в коллективе;
- развиты навыки самоорганизации и адекватной самооценки.

Учебный план

| № п/п | Разделы программы и темы занятий | Количество часов | | | Формы аттестации/контроля |
|----------|---|------------------|--------|----------|---|
| | | Всего | Теория | Практика | |
| 1 | Введение в дополнительную общеобразовательную (общеразвивающую) программу «Сладкоежка» 2 ч. | | | | |
| 1.1 | Вводное занятие. Личная гигиена и санитария на кухне. | 1 | 1 | - | Беседа, наблюдение, опрос |
| 1.2 | Основы безопасности на кухне. Организация рабочего места. | 1 | 1 | - | |
| 2 | Введение в кондитерское дело 4 ч. | | | | |
| 2.1 | Основные кулинарные термины: знакомство с терминами, такими как «взбивать», «замешивать», «пропекать» и др. | 2 | 1 | 1 | Беседа, наблюдение |
| 2.2 | Помощники на кухне: бытовая техника, назначение, уход. | 2 | 1 | 1 | Беседа, наблюдение, опрос |
| 3 | Основы выпечки 14 ч. | | | | |
| 3.1 | Виды теста. | 2 | 2 | - | Беседа, опрос |
| 3.2 | Выпечка из песочного теста. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 3.3 | Бисквитное тесто. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 3.4 | Выпечка на кефире. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 3.5 | Заварное тесто. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 3.6 | Дрожжевое тесто. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 3.7 | Слоеное тесто. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация, опрос |
| 4 | Печенье и пряники 10 ч. | | | | |
| 4.1 | Приготовление разных видов печенья. | 4 | - | 4 | Наблюдение , дегустация |
| 4.2 | Приготовление разных видов пряников. | 4 | - | 4 | Наблюдение, дегустация |
| 4.3 | Роспись пряников. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация, опрос, промежуточная аттестация |

| | | | | | |
|----------|--|---|---|---|---------------------------------|
| 5 | Кексы и маффины 4 ч. | | | | |
| 5.1 | Приготовление кексов. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 5.2 | Приготовление маффинов. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация, опрос |
| 6 | Пирожные и их разновидности 8 ч. | | | | |
| 6.1 | Пирожные из бисквитного теста. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 6.2 | Пирожные и тарты из песочного теста. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 6.3 | Заварные пирожные. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 6.4 | Пирожные из слоеного теста. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация , опрос |
| 7 | Торты и пироги 18 ч. | | | | |
| 7.1 | Сладкие и несладкие начинки для пирогов. | 4 | 1 | 3 | Беседа, наблюдение, дегустация |
| 7.2 | Пирог с фруктами. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 7.3 | Пирог с несладкой начинкой. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 7.4 | Кремы и глазури для тортов. Виды, технология приготовления. | 2 | 1 | 1 | Беседа, наблюдение, дегустация |
| 7.5 | Простой торт на кефире. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 7.6 | Торт на медовом тесте. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 7.7 | Бисквитный торт. | 2 | - | 2 | Наблюдение , дегустация |
| 7.8 | Торт из слоеного теста. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация, опрос |
| 8 | Кондитерские эксперименты 12 ч. | | | | |
| 8.1 | Десерты в стаканчиках. | 4 | - | 4 | Наблюдение, дегустация |
| 8.2 | Десерты на палочках. | 2 | - | 2 | Наблюдение, дегустация |
| 8.3 | Украшения для десертов. | 4 | - | 4 | Наблюдение, дегустация |

| | | | | | |
|-----|--|-----------|----------|-----------|---|
| 8.4 | Совместное чаепитие. Подведение итогов. | 2 | - | 2 | Мониторинг усвоения программы, наблюдение за приобретенными навыками |
| | Итого | 72 | 8 | 64 | |

Содержание программы

Раздел 1. «Введение в дополнительную общеобразовательную (общеразвивающую) программу «Сладкоежка» 2 ч.

1.1. Вводное занятие. Личная гигиена и санитария на кухне.

Теория: знакомство с содержанием программы; личная гигиена, спецодежда; санитарные требования к кухне, оборудованию и процессу приготовления пищи; средства санитарии; правила поведения в кабинете на занятии.

Текущий контроль: беседа о важности соблюдения гигиены на кухне, наблюдение за правильностью соблюдения личной гигиены.

1.2. Основы безопасности на кухне. Организация рабочего места.

Теория: правила безопасности труда; знакомство с основными инструментами, используемыми в кондитерской кухне.

Текущий контроль: беседа о разнообразии кухонных инструментов, устный опрос по технике безопасности (приложение 1).

Раздел 2. Введение в кондитерское дело 4 ч.

2.1. Основные кулинарные термины (знакомство с терминами, такими как «взбивать», «замешивать», «пропекать» и др.)

Теория: знакомство с основными кулинарными терминами и понятиями, такими как «взбивать», «замешивать», «пропекать» и др.

Практика: отработка навыков взбивания, перемешивания.

Текущий контроль: беседа о важности соблюдения технологического процесса при взбивании, наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата.

2.2. Помощники на кухне: бытовая техника, назначение, уход.

Теория: классификация по назначению и применению кухонной посуды; инструменты и приспособления, которые используются при приготовлении кондитерских изделий, виды и применение.

Практика: рациональное размещение инструментов на рабочих местах, отработка приемов работы с инструментами, освоение навыков работы на электроприборах, правилами ухода за ними.

Текущий контроль: беседа о разнообразии кухонной посуды и инструментов для приготовления кондитерских изделий, наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению

результата (использование миксера, измельчителя, мультипекаря и т. д), итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Раздел 3. Основы выпечки 14 ч.

3.1 Виды теста.

Теория: знакомство с различными видами теста и техниками его приготовления.

Текущий контроль: беседа о разнообразии изделий из теста, опрос об отличии технологий приготовления различного вида теста.

3.2 Выпечка из песочного теста.

Практика: приготовление кондитерских изделий из песочного теста (пирог с начинкой, тарт, печенье).

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по приготовлению песочного теста и правильностью соблюдения технологии, дегустация.

3.3 Бисквитное тесто.

Практика: приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста (рулет, пирог); особенности приготовления бисквита.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением рецептуры и режимов выпечки бисквита, дегустация.

3.4 Выпечка на кефире.

Практика: приготовление изделий на кефирном тесте (заливной пирог, пирожки, хворост).

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

3.5 Заварное тесто.

Практика: приготовление кондитерских изделий из заварного теста (пирожные «Эклер», заварные трубочки); особенности приготовления заварного теста.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по приготовлению заварного теста и правильностью соблюдения технологии, дегустация.

3.6 Дрожжевое тесто.

Практика: приготовление кондитерских изделий из дрожжевого теста (пирог, пирожки, булочки).

Текущий контроль: наблюдение за правильностью технологической последовательности приготовления теста, дегустация.

3.7 Слоеное тесто

Практика: приготовление кондитерских изделий из слоеного теста (пирожные, трубочки); технология приготовления слоеного теста.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением технологии приготовления теста, дегустация, итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Раздел 4. Печенье и пряники 10 ч.

4.1. Приготовление разных видов печенья.

Практика: приготовление печенья из разных видов теста (постное, песочное, на сметане и др); варианты декора печенья (посыпка, глазурь и др).

Текущий контроль: наблюдение за целенаправленными действиями обучающихся по приготовлению печенья и использованию различных вариантов декора, дегустация.

4.2. Приготовление разных видов пряников.

Практика: приготовление пряников с разными добавками (имбирные, шоколадные, и др).

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

4.3. Роспись пряников.

Практика: приготовление глазури для пряников, роспись пряников.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением технологии приготовления глазури и проявлением творчества при росписи пряников, дегустация, итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Промежуточный контроль: промежуточная аттестация (приложение 3).

Раздел 5. Кексы и маффины 4 ч.

5.1. Приготовление кексов.

Практика: приготовление кексов в различных формах для выпечки.

Текущий контроль: наблюдение за правильностью технологии приготовления теста для кексов, дегустация.

5.2 Приготовление маффинов.

Практика: приготовление маффинов.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Раздел 6. Пирожные и их разновидности 8 ч.

6.1. Пирожные из бисквитного теста.

Практика: приготовление пирожных из бисквитного теста, оформление пирожных.

Текущий контроль: наблюдение за умением работать по заданной рецептуре, за приобретенными навыками приготовления бисквитного теста, проявлением творчества при оформлении пирожных, дегустация.

6.2. Пирожные и тарты из песочного теста.

Практика: приготовление пирожных и тартов из песочного теста, оформление пирожных.

Текущий контроль: наблюдение за умением работать по заданной рецептуре, за приобретенными навыками приготовления песочного теста, проявлением творчества при оформлении пирожных, дегустация.

6.3. Заварные пирожные.

Практика: приготовление заварных пирожных (эклеры, профитроли), оформление пирожных.

Текущий контроль: наблюдение за умением работать по заданной рецептуре, за приобретенными навыками приготовления заварного теста, дегустация.

6.4. Пирожные из слоеного теста.

Практика: приготовление пирожных из слоеного теста (язычки, трубочки и др), оформление пирожных.

Текущий контроль: наблюдение за умением работать по заданной рецептуре, за приобретенными навыками приготовления слоеного теста, проявлением творчества при оформлении пирожных, дегустация, итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Раздел 7. Торты и пироги 18 ч.

7.1 Сладкие и несладкие начинки для пирогов.

Теория: виды начинок для пирогов, технология приготовления разных начинок.

Практика: приготовление несладких начинок для пирогов (овощные, мясные); приготовление сладких начинок для пирогов (фруктовые).

Текущий контроль: беседа о разнообразии начинок для пирогов, наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

7.2. Пирог с фруктами.

Практика: приготовление пирога с фруктовой начинкой.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует приобретенные навыки по приготовлению начинки и теста для пирога, дегустация.

7.3 Пирог с несладкой начинкой.

Практика: приготовление пирога с несладкой начинкой.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует приобретенные навыки по приготовлению начинки и теста для пирога, дегустация.

7.4 Кремы и глазури для торты. Виды, технология приготовления.

Теория: кремы для торты, их виды и технология приготовления.

Практика: приготовление различных кремов для торты (заварной, сметанный, крем-чиз и др.).

Текущий контроль: беседа о важности соблюдения технологии приготовления различных кремов, наблюдение за умением работать по заданной рецептуре, применять полученные ранее навыки при работе с кухонной техникой (миксер, блендер и др), дегустация.

7.5 Простой торт на кефире.

Практика: приготовление торта на кефире.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

7.6 Торт на медовом тесте.

Практика: приготовление торта на медовом тесте.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует умения работать по заданной рецептуре и целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

7.7 Бисквитный торт.

Практика: приготовление бисквитного торта.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует умения работать по заданной рецептуре и целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

7.8 Торт из слоеного теста.

Практика: приготовление торта из слоеного теста.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует умения работать по заданной рецептуре и целенаправленные действия по достижению результата, дегустация, итоговый опрос по разделу (приложение 2).

Раздел 8. Кондитерские эксперименты 12 ч.

8.1. Десерты в стаканчиках.

Практика: приготовление десертов в стаканчиках (тирамису, фруктовый и др.).

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, за проявлением творчества при составлении десертов, дегустация.

8.2. Десерты на палочках.

Практика: приготовление десертов на палочках (карамель, кейк-попсы и др.).

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, дегустация.

8.3. Украшения для десертов.

Практика: варианты украшения десертов (использование пищевых красителей, мастики и др), самостоятельное украшение десертов.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся демонстрирует целенаправленные действия по достижению результата, за проявлением творчества при изготовлении украшений для десертов, дегустация.

8.4. Совместное чаепитие. Подведение итогов

Практика: организация совместного чаепития, самостоятельное приготовление угощений к чаю.

Текущий контроль: демонстрация детьми умений и навыков самостоятельного приготовления кондитерского изделия, совместное чаепитие.

Аттестация по итогам освоения программы: мониторинг усвоения программы, представление самостоятельно выполненного десерта (приложение № 4).

Календарный учебный график реализации дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Сладкоежка»

| Год обучения | Дата начала занятий | Дата окончания занятий | Количество часов в неделю | Количество учебных недель |
|--------------|---------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 год | сентябрь | май | 2 | 36 |

Организационно-педагогические условия реализации программы

Создание специальных образовательных условий в учреждении дополнительного образования начинается с организации материально-технической базы, включающей архитектурную среду. Архитектура здания учреждения и прилегающая к ней территория соответствует общим требованиям, предъявляемым к образовательным организациям, в которых осуществляется деятельность по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

Для реализации ДОП «Сладкоежка» необходимо: просторное светлое помещение для занятий, соответствующее СанПиН, оборудованное раковиной, плитой, шкафами для хранения продуктов и посуды, инструментов и мелкого оборудования, специальной литературы. Помещение должно быть оборудовано вытяжкой, стены покрыты моющими материалами.

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база для реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сладкоежка» достаточна. Для проведения учебных занятий необходимо:

1. Оборудованный кабинет (электроплита, мойка, холодильник, столы, вытяжка).
2. Инструменты для обработки пищевых продуктов (ножи, разделочные доски, терки и т.д.).
3. Столовая и кухонная посуда, столовые приборы.
4. Мелкая бытовая техника для кухни.
5. Текстиль для кухни (скатерти и салфетки для сервировки).
6. Спецодежда для приготовления пищи (фартуки, головные уборы). Продукты, использующиеся при реализации данной программы: мука, сахар, сахарная пудра, ванилин, соль, разрыхлитель, дрожжи, молочные продукты, фрукты, масло растительное, масло сливочное, кондитерская посыпка и др.

Информационное обеспечение

Информационно-образовательная среда включает совокупность технологических средств (компьютер, мультимедийный проектор с экраном и др.), культурные и организационные формы информационного взаимодействия.

1. Базовые рецепты - Школа кондитерского искусства <https://pastry-school.online/category/bazovye-recepty>
2. Домашняя кондитерская: простые рецепты волшебных торты для начинающих кулинаров. Кулинарные статьи и лайфхаки https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/36345-domashnyaya-konditerskaya-prostye-retsepty-volshebnyh-tortov-dlya-nachinayuschihi-kulinarov
3. Рецепты десертов <https://stary-oskol.tortomaster.ru/retsepty/>
4. Торты, Рецепты для начинающих, рецепты на RussianFood.com: 178 рецептов <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=39,791>

5. 90 проверенных рецептов тортов с пошаговыми фото | Меню недели
<https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/sladosti/torty/>

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Сладкоежка» осуществляется квалифицированными педагогическими работниками, образование которых соответствует профилю программы.

Промежуточная аттестация

Промежуточный контроль проводится один раз в год (в конце декабря) и направлен на выявление уровня усвоения полученных знаний, умений и навыков. Контроль осуществляется в виде мониторинга с заполнением контрольно-оценочного листа (приложение № 3).

Текущий контроль

Текущий контроль педагог проводит на каждом занятии, создает для каждого ситуацию успеха. Контроль проходит в форме наблюдения и беседы по разделам программы (приложение 2).

Аттестация по итогам освоения программы

Итоговое занятие направлено на обобщение полученных знаний, проверку уровня сформированности умений и навыков. Оно проводится в виде чаепития, на котором дети самостоятельно готовят простой десерт на свой выбор, накрывают стол, принимают гостей (родителей). Выполненный десерт оценивается педагогом по критериям (приложение №4).

Оценочные материалы

Контроль реализации программы (порядок, периодичность и сроки проведения, обязательные формы и их количество) проводится с учетом возрастных особенностей.

Содержательный контроль направлен на выявление индивидуальной динамики развития ребенка (от начала учебного года к концу) с учетом личностных особенностей и индивидуальных успехов, отслеживается положительная динамика развития обучающегося.

Воспитательная работа

Реализация программы «Сладкоежка» способствует решению целого ряда воспитательных задач.

Цель воспитательной работы – формирование общественно активной, нравственно ориентированной, творческой личности, обладающей умением адаптироваться в быстро меняющихся социальных условиях, сохраняя позитивный потенциал.

Задачи воспитательной работы:

- приобщить детей к активной творческой деятельности, связанной с освоением различных культурных ценностей;
- воспитать сознательное отношение к труду;
- пробудить интерес к профессиональной самоориентации;
- организовать воспитательные мероприятия, направленные на формирование устойчивой гражданской позиции, развитие патриотизма и национального самосознания;

- организовать работу по формированию навыков здорового образа жизни;
- развивать коммуникативные навыки и формировать методы бесконфликтного общения;
- развивать творческую активность учащихся во всех сферах деятельности.

При планировании воспитательной работы педагогом учитываются традиционные, муниципальные, региональные, федеральные мероприятия, связанные с юбилейными и государственными датами.

Воспитательный процесс в объединении реализуется в ходе обучения и через систему различных мероприятий по модулям работы:

1. Мое здоровье - в моих руках

| № п/п | Содержание работы | Сроки проведения |
|--------------|---|-------------------------------|
| 1 | Инструктаж по технике безопасности | сентябрь январь |
| 2 | Тематические беседы на тему: «Полезная и вредная пища» «Я здоровье берегу – сам себе я помогу!» «Губительная сигарета. Курить - здоровье убить» «В здоровом теле – здоровый дух!» «Витамины растут на грядке» «Здоровье – бесценный дар» «Чистые руки» Скажи НЕТ наркотикам!» «Полезное питание» | 1 раз в месяц (октябрь – май) |

2. Я- гражданин

| № п/п | Содержание работы | Сроки проведения |
|--------------|--|-------------------------|
| 1 | Мероприятие ко Дню народного единства | ноябрь |
| 2 | Акция «Письмо солдату» | февраль |
| 3 | Сладкий подарок ко Дню Защитника Отечества | февраль |
| 4 | Акция «Георгиевская ленточка» | май |

3. Духовно-нравственное воспитание

| № п/п | Содержание работы | Сроки проведения |
|--------------|--------------------------|-------------------------|
| | | |

| | | |
|---|--------------------------------|---------|
| 1 | Сладкий подарок ко Дню учителя | октябрь |
| 2 | Десерт на День матери | ноябрь |
| 3 | Угощение к 8 марта | март |
| 4 | Пасхальный стол | апрель |

Для создания целостной системы воспитания большое место отводится приобщению родителей к участию в жизни детского коллектива. Практика показывает, что положительное отношение родителей к занятиям дает хорошие результаты и, наоборот, - отрицательное отношение уменьшает возможности роста результатов ребенка. Общение педагога с родителями дает представление об обстановке в семье, о взаимоотношениях между родителями и детьми, помогает совместными усилиями исправить, если необходимо, отрицательные моменты.

В ходе реализации программы педагогом используются следующие группы методов и формы воспитания:

- методы формирования сознания личности (взглядов, убеждений, идеалов): беседы и рассказы;
- методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций, практическая деятельность по программе;
- методы стимулирования деятельности и поведения: поощрение и похвала.

Основным результатом воспитательной работы должно быть наиболее полное развитие ребенка с учетом возрастных и личностных характеристик.

В ходе обучения по дополнительной общеобразовательной программе «Сладкоежка» дети, через приготовление кондитерских изделий к традиционным и православным праздникам (Новый год, Масленица, Пасха и др.), имеют возможность приобщиться к российским традиционным духовным ценностям. Интерес к процессу готовки формирует у детей готовность к саморазвитию. Участие в муниципальных и региональных кулинарных конкурсах приобщает детей к участию в социально-значимой деятельности.

Методические материалы

Освоение ДООП «Сладкоежка» проходит в форме практических занятий в сочетании с изучением теоретических основ кондитерского искусства. Каждое учебное занятие состоит из трех частей: вводно-мотивационной, операционно-исполнительной, оценочно-рефлексивной.

- Вводно-мотивационная включает ритуал приветствия, мытья рук, одевания спецодежды, установление и поддержание эмоционально-положительного контакта с обучающимися, что способствует созданию установок на позитивную ориентацию на занятии и совместную деятельность.
- Содержание операционно-исполнительной предусматривает выполнение практического задания по разделам программы обучения.

- Оценочно-рефлексивная представляет собой подведение итогов: дегустация приготовленного блюда, оценивание деятельности обучающихся, рефлексирование происходящего.

При выполнении практического задания приоритетная роль отводится показу педагогом приемов и порядка ведения работы. На начальном этапе обучения должно преобладать подробное изложение содержания каждой задачи, последовательности и практических приемов ее решения, что обеспечит грамотное выполнение работы. По мере усвоения программы от обучающихся требуется не только отработка технических приемов, но и развитие эмоционального отношения к выполняемой работе. Активное использование учебно-методических материалов необходимо обучающимся для успешного восприятия содержания учебной программы.

Методическое обеспечение программы включает приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса:

- *Наглядный метод* применяется на всех учебных занятиях по всем разделам программы. Этот метод включает показ наглядных пособий.
- *Словесный метод* – это объяснение, рассказ, беседа. Метод применяется как на теоретических занятиях, так и на практических занятиях при объяснении этапов выполнения кулинарных работ.

Эти два метода позволяют решать такие учебные задачи как: формирование начального представления об искусстве кондитерского дела, формирование знаний об основных понятиях - терминах, используемых в кулинарии.

- *Практический метод* – это практическое выполнение задания по показу педагога. Учащиеся повторяют все этапы выполнения практической работы за педагогом. Этот метод позволяет решать такие учебные задачи как: формирование знаний, умений и навыков, необходимых для работы с продуктами и инструментами, обучение приемам работы с кухонной техникой; формирование бытовых навыков; формирование умений самостоятельно приготовить блюдо в пределах программы.
- *Проблемный метод* – это обучение, протекающее в форме разрешения поставленных проблемных ситуаций. Проблема должна активировать мыслительные процессы учащихся и побудить их к активному поиску решения. Помимо усвоения знаний, метод проблемного обучения позволяет учащимся овладеть способами их получения: поисковой практикой; навыками анализа; самостоятельной исследовательской деятельностью; компоновкой полученной информации. Проблемное обучение предполагает использование нестандартных способов решения поставленных задач, следовательно, развивает творческие способности учащихся, требует от них проявления интеллектуальной, а также личностной и социальной активности. Такой практико-ориентированный комплекс форм, методов и учебно-методических пособий, позволяет педагогу обеспечить эффективное руководство работой обучающихся по приобретению практических умений и навыков на основе теоретических знаний.

Список литературы

1. Ауэрман Л.Я., Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М., 2007. 96 с.
2. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2010. 349 с.
3. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2013.
4. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – М., 2019. 304 с.
5. Шатун, Л. Г. Кулинария: учебное пособие / Л. Г. Шатун. – М., 2013. 320 с.

Интернет-ресурсы

1. Texnologiya_prigotovleniya_muchny_x_konditerskix_izdelij_Butejkis_N.G._2014g.pdf
https://agraruorda.irk.eduru.ru/media/2023/03/27/1276793700/Texnologiya_prigotovleniya_muchny_x_konditerskix_izdelij_Butejkis_N.G._2014g.pdf
2. Серия «Кулинария. Домашний кондитер». https://vk.com/topic-34017504_50089887?ysclid=mfs9iwn9jx942125753
3. Рецепты домашнего кондитера - И.Я. Разумная. 1993.
https://azbyka.ru/recept/wp-content/uploads/2022/06/recepty_domashnego_konditera_i ja razumnaja_1993.pdf

Тест «Техника безопасности и основы гигиены на кухне»

1. Перед началом работы:

- А. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, вымыть руки с мылом
- Б. Вымыть руки с мылом

В. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку

2. При работе с кипящими жидкостями:

- А. Горячую посуду снимать с плиты голыми руками
- Б. Горячую посуду не снимать с плиты пока не остынет
- В. Горячую посуду снимать с плиты с помощью прихваток

3. Наполнять кастрюлю жидкостью, нужно:

- А. Не доливая до края 4-5 см.
- Б. Не доливая до края 7-8 см.
- В. Не доливая до края на половину ёмкости

4. При работе с ножом:

- А. Передавать нож лезвием вперёд, а ручкой к себе
- Б. Нарезку продуктов производить, не используя разделочных досок
- В. Нельзя ходить с колющими и режущими инструментами по помещению

5. При пользовании газовой плитой:

- А. Можно оставлять горячую газовую горелку без присмотра
- Б. Перед тем как повернуть газовую горелку, необходимо зажечь спичку или включить зажигалку
- В. Проветривать помещение во время приготовления пищи не обязательно

6. При использовании электроприборов на кухне:

- А. Подключать и отключать электроприборы только сухими руками, держась за вилку
- Б. Можно оставлять включенный электроприбор без присмотра
- В. Пользоваться неисправными электроприборами

7. При пользовании электрическими плитами:

- А. Не беспокоиться о попадании брызг жира на нагревательные элементы плиты
- Б. Убедиться в исправности прибора и его изоляции
- В. Не обращать внимание на неисправную вилку или розетку

8. По окончании работы:

- А. Рабочее место можно не приводить в порядок
- Б. Посуду и инструменты положить в раковину
- В. Выключить нагревательные приборы

9. Все работы в кабинете кулинарии:

- А. Необходимо выполнять только после разрешения учителя
- Б. Выполнять без разрешения учителя
- В. Выполнить самим, чтобы учителю было приятно

10. Что такое гигиена?

- А. Наука о влиянии окружающей среды на здоровье человека
- Б. Наука о сохранении и укреплении здоровья

В. Наука о питании человека

Ответы:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| А | В | А | В | Б | А | Б | В | А | Б |

Вопросы для итогового опроса по разделам

1. Что нового вы узнали из изученного материала?
2. Что вас удивило?
3. О чем заставило задуматься?
4. Какие навыки вы приобрели?
5. Как вы будете их использовать в повседневной жизни?

Результаты освоения программы

Педагог дополнительного образования

(*Phi.I.O.*): _____

Название объединения: _____

Дата проведения: _____

Процентный показатель по объединению:

низкий уровень: _____ %

средний уровень: _____ %

высокий уровень: _____ %

Инструкция по заполнению:

По каждому показателю (первая колонка таблицы на стр.2) определяется степень выраженности качества (третья колонка) и соответственно баллы (четвёртая колонка).

Результат освоения дополнительной образовательной программы оценивается по каждому ребёнку и набранные баллы вносятся в таблицу «Результаты освоения программы» в соответствующие графы (см. первую страницу). Процентный показатель по объединению высчитывается педагогом дополнительного образования.

Мониторинг результатов обучения по дополнительной образовательной программе «Сладкоежка»

| Показатели (оцениваемые параметры) | Критерии | Степень выраженности оцениваемого качества | Баллы |
|--|--|--|-------|
| 1. Теоретическая подготовка ребёнка | | | |
| 1.1.Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана программы) | Соответствие теоретических знаний ребёнка программным требованиям | Минимальный уровень (ребёнок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объёма знаний, предусмотренных программой) | 1 |
| | | Средний уровень (объём усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$) | 5 |
| | | Максимальный уровень (ребёнок освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период) | 10 |
| 1.2.Владение специальной терминологией | Осмыслинность и правильность использования специальной терминологии | Минимальный уровень (ребёнок, как правило, избегает употреблять специальные требования) | 1 |
| | | Средний уровень (ребёнок сочетает специальную терминологию с бытовой) | 5 |
| | | Максимальный уровень (специальные термины употребляет осознанно в полном соответствии с их содержанием) | 10 |
| ВЫВОД: | Уровень теоретической подготовки | Низкий | 2-6 |
| | | Средний | 7-14 |
| | | Высокий | 15-20 |
| 2. Практическая подготовка ребёнка | | | |
| 2.1.Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы) | Соответствие практических умений и навыков программным требованиям. | Минимальный уровень (ребёнок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков) | 1 |
| | | Средний уровень (объём освоенных умений и навыков составляет более $\frac{1}{2}$) | 5 |
| | | Максимальный уровень (ребёнок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период) | 10 |
| 2.2.Владение специальным оборудованием оснащением | Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения | Минимальный уровень (ребёнок испытывает серьёзные затруднения при работе с оборудованием) | 1 |
| | | Средний уровень (работает с оборудованием с помощью педагога) | 5 |
| | | Максимальный уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей) | 10 |
| 2.3.Творческие навыки | Креативность в выполнении практических заданий | Начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребёнок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога) | 1 |
| | | Репродуктивный уровень (выполняет, в основном, задания на основе образца) | 5 |
| | | Творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества) | 10 |

| | | | |
|---------------|--|----------------|--------------|
| ВЫВОД: | Уровень практической подготовки | Низкий | 3-10 |
| | | Средний | 11-22 |
| | | Высокий | 23-30 |

3.Общеучебные умения и навыки ребёнка

| | | | |
|---|--|---|----|
| 3.1.Учебно-интеллектуальные умения: 3.1.1.Умение подбирать и анализировать специальную литературу | Самостоятельность в подборе и анализе литературы | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога) | 1 |
| | | Средний уровень (работает с литературой с помощью педагога или родителей) | 5 |
| | | Максимальный уровень (работает с литературой самостоятельно, не испытывает особых трудностей) | 10 |
| 3.1.2.Умение пользоваться компьютерными источниками информации | Самостоятельность в пользовании компьютерными источниками информации | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с компьютерными источниками информации, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога) | 1 |
| | | Средний уровень (работает с компьютерными источниками информации с помощью педагога или родителей) | 5 |
| | | Максимальный уровень (работает с компьютерными источниками информации самостоятельно, не испытывает особых трудностей) | 10 |
| 3.1.3.Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу (писать рефераты, проводить самостоятельные учебные исследования) | Самостоятельность в учебно-исследовательской работе | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в учебно-исследовательской работе, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога) | 1 |
| | | Средний уровень (пишет рефераты, проводит самостоятельные учебные исследования с помощью педагога или родителей) | 5 |
| | | Максимальный уровень (пишет рефераты самостоятельно, проводит самостоятельные учебные исследования, не испытывает особых трудностей) | 10 |
| 3.2. Учебно-коммуникативные умения: 3.2.1.Умение слушать и слышать педагога | Адекватность восприятия информации, идущей от педагога | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении слушать и слышать педагога) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении слушать и слышать педагога) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся умеет слушать и слышать педагога) | 10 |
| 3.2.2.Умение выступать перед аудиторией | Свобода владения и подачи обучающимися подготовленной информации | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении выступать перед аудиторией) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении выступать перед аудиторией) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся свободно владеет подготовленной информацией и умеет выступать перед аудиторией) | 10 |

| | | | |
|---|--|---|---------------|
| 3.2.3. Умение вести полемику, участвовать в дискуссии | Самостоятельность в построении дискуссионного выступления, логика в построении доказательств | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении вести дискуссию, логически построить доказательства) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении вести дискуссию, логически построить доказательства) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся умеет вести дискуссию, логически построить доказательства) | 10 |
| 3.3. Учебно-организационные умения и навыки: 3.3.1. Умение организовать своё рабочее (учебное) место | Способность самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся умеет самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой) | 10 |
| 3.3.2. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности | Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в соблюдении правил безопасности в процессе деятельности) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в соблюдении правил безопасности в процессе деятельности) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся соблюдает правила безопасности в процессе деятельности) | 10 |
| 3.3.3. Умение аккуратно выполнять работу | Аккуратность и ответственность в работе | Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении аккуратно выполнять работу) | 1 |
| | | Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении аккуратно выполнять работу) | 5 |
| | | Максимальный уровень (обучающийся умеет аккуратно выполнять работу) | 10 |
| ВЫВОД | Уровень общеучебных умений и навыков | Низкий | 9-30 |
| | | Средний | 31-62 |
| | | Высокий | 63-90 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | Результат обучения ребёнка по дополнительной образовательной программе | Низкий | до 46 |
| | | Средний | 47-98 |
| | | Высокий | 99-140 |

Приложение 4

Критерии оценки выполненного кулинарного изделия

Для оценки десерта применяется 25 балльная система. Оценка каждого показателя качества оценивается максимум в 5 баллов. При наличии дефектов производится снижение баллов на 1–4. Затем подводится общий итог.

| Показатели | Максимум | Снижение | Итого |
|---------------|----------|----------|-------|
| Внешний вид | | | |
| Цвет | | | |
| Запах | | | |
| Консистенция | | | |
| Вкус | | | |
| Итого | | | |
| Оценка | | | |

Существует шкала органолептической оценки. Существует шкала балльных оценок.

| | |
|------------|------------------------|
| 25-22 | - отлично; |
| 21-18 | - хорошо; |
| 17-15 | - удовлетворительно; |
| 14 и менее | - неудовлетворительно. |