Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа №97» (МБОУ Школа № 97)

ЗАТО Железногорск

Красноярского края

Рассмотрено на школьном	«УТВЕРЖДАЮ»
методическом объединении	Директор МБОУ Школы № 97
Руководитель ШМО	И.А. Улитин //
//	«»20г.
Протокол №	
от «»20г	

Рабочая программа

«Занимательная математика»

Класс: 5 «А» (10-11 лет)

Срок реализации программы: 2023-2024 учебный год

Возраст обучающихся – 5 класс

Срок реализации программы – 1 год

Автор программы:

Ряман В.И.

педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Рабочая программа к курсу «Юный кондитер» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования, составлена на основе авторской образовательной программы детского объединения «Кулинария и здоровье» учителя технологии. Программа способствует профессиональной ориентации школьников и формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Актуальность выбора определена следующими факторами: желанием чувствовать себя способным сделать нечто такое, что можно использовать и что способно вызвать одобрение окружающих.

Цель и задачи программы

Цель: создание условий для самореализации ребенка, воплощения в художественной работе свою индивидуальность, развивать художественные способности абстрактное мышление и воображение. Расширить знания о значении питания для здоровья человека, а также научить учащихся готовить вкусную и здоровую еду.

Задачи:

- привить навыки соблюдения санитарно гигиенических правил и правил по технике безопасности
- обучить конкретным трудовым навыкам;
- обучить детей безопасным приёмам работы с различными инструментами;
- формировать чувство самоконтроля, взаимопомощи;
- формировать эстетический, художественный вкус;
- развивать мышление, творческие способности; творческую активность, воображение;
- сформировать умения и навыки в приготовлении различных блюд,
- развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда.

Отличительными особенностями являются

Программа предусмотрена для учащихся и несёт творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они знакомятся с оборудованием лабораторий технологии продукции общественного питания и технологии продукции мучных кондитерских изделий; учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Описание ценностных ориентиров содержания курса

Ценность жизни - признание человеческой жизни величайшей ценностью, что реализуется в бережном отношении к другим людям и к природе.

Ценность человека как разумного существа, стремящегося к добру и самосовершенствованию, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физического, психического и социально-нравственного здоровья.

Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни, состояния нормального человеческого существования.

Ценность свободы как свободы выбора человеком своих мыслей и поступков образа жизни, но свободы, естественно ограниченной нормами, правилами, законами общества, членом которого всегда по всей социальной сути является человек.

Ценность социальной солидарности как признание прав и свобод человека, признание традиций, обычаев на примере игр разных народов, обладание чувствами справедливости, милосердия, чести, достоинства по отношению к себе и к другим людям.

Ценность человечества - осознание человеком себя как части мирового сообщества, для существования и прогресса которого необходимы мир, сотрудничество народов и уважение к многообразию их культур.

Особенности организации учебного процесса

Программа данного курса представляет систему «Кулинария и здоровье» для обучающихся 5 классов (34 часа) 1 час в неделю. Программа реализуется в рамках «Внеурочной деятельности» в соответствии с образовательным планом. Во время занятий у ребёнка происходит становление развитых форм самосознания, самоконтроля и самооценки. Отсутствие отметок снижает тревожность и необоснованное беспокойство учащихся, исчезает боязнь ошибочных ответов. В результате у детей формируется отношение к данным занятиям как к средству развития своей личности. Объединяются обучающиеся, проявляющие достаточно устойчивый, длительный интерес к конкретным видам практической трудовой деятельности.

Содержание программы представлено различными видами трудовой деятельности (учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи и т.д.).

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная, фронтальная, коллективное творчество.

Занятия включают в себя теоретическую часть и практическую деятельность обучающихся. Теоретическая часть дается в форме бесед с просмотром иллюстративного материала.

Дети учатся аккуратности, экономии материалов, точности исполнения работ, качественной обработке изделия. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с техническими средствами, которые разнообразят деятельность и повышают интерес детей.

Методы и формы работы

Для активизации познавательной мыслительной деятельности учащихся используют различные методы и формы обучения:

Методы работы:

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся;
- инструктаж с практической работой (приготовление блюд);
- использование ИКТ;

Формы работы:

- индивидуальная;
- групповая;

Средства обучения:

- наглядные пособия;
- использование инновационных технологий;
- раздаточный материал;
- мультимедийный проектор;

Предполагаемые результаты

Личностные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы:

- умение определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);
- умение использовать знания в повседневной жизни;
- умение проявлять инициативу и самостоятельность на занятиях;
- познавательный интерес к основам кулинарии и рационального питания;
- выраженной познавательной мотивации;
- адекватное понимание причин успешности/не успешности творческой деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- различать способ и результат действия.

Обучающийся получит возможность научиться:

- проявлять познавательную инициативу;
- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся смогут:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться, приходить к общему решению;
- соблюдать корректность в высказываниях;
- задавать вопросы по существу;

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;
- владеть монологической и диалогической формой речи;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнёрам в сотрудничестве необходимую взаимопомошь.

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- планировать в сотрудничестве с учителем свою деятельность;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- строить простейшие монологические высказывания; задавать вопросы;
- контролировать действия партнёров при работе в группах и парах, оказывать необходимую взаимопомощь.

Контроль и оценка планируемых результатов

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей проходит через участие их в конкурсах.

Выставочная деятельность является важным итоговым этапом занятий: однодневные - проводится в конце каждого задания с целью обсуждения; постоянные - проводятся в помещении, где работают дети; тематические - по итогам изучения разделов, тем;

Содержание программы 1 год обучения (34часа) 5 класс

І. Введение: правила техники безопасности (2часа).

1. Чему будем учиться на занятиях.

Правила техники безопасности на предприятии (на кухне). Сведения о санитарии и личной гигиене повара. Значение питания для жизнедеятельности организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

II. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве (3 часа).

1.Оборудование, используемое при изготовлении теста, полуфабрикатов, выпечки и хранении готовых кондитерских изделий.

Характеристика основных групп продуктов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

2.Кулинария и ТТК.

Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта).

III. Пряничное мастерство (7 часов).

1.Пряничное тесто.

Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста.

<u>Практическая часть.</u> Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении теста и изделий из него, закрепление теоретических знаний

2.Сахорная глазурь (Айсинг).

Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним.

Практическая часть. Приготовление и работа с (Айсингом).

3. Роспись пряников.

Техника росписи пряников.

Практическая часть. Роспись пряников.

IV. Заварное тесто. Крем- Отделочные полуфабрикаты (6 часов).

1.ТТК заварное тесто.

Технология приготовления, основной рецепт заварного теста, освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении. Классификация начинок.

2.Кремы – отделочные полуфабрикаты.

Виды кремов. Подбор к тесту и изделиям. Работа с кремом правило отсадки. Технология приготовления, освоение приемов и приобретение навыков.

3.«Профитроли».

Откуда появилось понятия профитроли, техника отсаживания «Профитролей», работа с кондитерским мешком.

Практическая часть. Приготовление «Профитролей»

4.«Эклеры».

ТТК, Изучение видов «Эклеров». Приобретение практических умений украшений и отделки выпечных изделий.

Практическая работа. Приготовление «Эклеров»

V. Работа с Сахарной пастой (мастикой) (4 часа).

1.Сахарная паста.

Технология работы с сахарной пастой. Виды, её свойства и применение. Материалы и приспособления, применяемые при работе. Разнообразие техник работ с пастой. Условные обозначения. Инструктаж по правилам техники безопасности.

2. Фигурки из сахарной пасты.

Откуда появилась мастика. Понятие мастика, исторический экскурс. Анализ образцов. Приёмы используемые для изготовления. Комбинирование приёмов. Техника выполнения элементов. Выбор материалов. Цветовое и композиционное решение.

<u>Практическая часть.</u> Выполнение отдельных элементов. Составление композиций. Сборка и закрепление элементов.

VI. Приготовление изделий из разных видов теста (7 часов).

1.ТТК изделий из разных видов теста.

Технология приготовления. Классификация и виды.

Материалы и инструменты. Подборка начинки.

Полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий.

Назначение; технология приготовления; практическое использование.

2. Рулет из бисквитного теста.

<u>Практическая работа.</u> Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении рулетов из бисквитного теста, закрепление теоретических знаний.

3.Приготовление кексов из кексового теста.

<u>Практическая работа.</u> Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении кексов из бисквитного теста, закрепление теоретических знаний.

VII. Национальные кондитерские изделия (2 часа).

1.Изучение рецептур.

Технологии изготовления национальных мучных кондитерских изделий.

VIII. Стандартизация и контроль качества продукции (2 часа)

1.Изучение методов и задач лабораторного контроля.

Приёмов испытаний сырья и готовых изделий, исследования готовых кондитерских изделий.

IX. Организация труда кондитера на предприятиях питания (1 час).

1. Изучение форм организации труда в цехе.

Посуда и инвентарь.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
	Введение: прави	ла техники безо	опасности.	
Чему будем учиться на занятиях	Правила техники безопасности на предприятии (на кухне). Сведения о санитарии и личной гигиене повара. Значение питания для	1-2	2	

жизнедеятельности организма. Общие сведения о матсриалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, карактеристика основных групп при продуктов, используемое производстве. Используемых и производстве. Выпечки и Устройство, принцип работы, производстве, основных техники безопасности. 2.Кулинария и ТтК. (Технико техники безопасности. 2.Кулинария и ТтК. (Технико техники безопасности. 1.Пряничное производства, основы ТТК (Техникот технологическая карта). 1.Пряничное тесто. Принцип работы, пряников. 3.Роспись пряников. 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников.	Тема	Характеристика деятельности	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, псобходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое опри изготовлении используемое при продуктов, используемых в кондитерском производстве. Выпечки и устройстве, принцип работы, готовых правила принцип работы, готовых правила принцип работы, готовых правила основы ТТК. 2.Кулинария и Тучение сборника базопителення, основной рецепт принтоговления, основной рецепт принцип основной рецепт принтоговления (ахарной глазурь (Айсинг), ахарной глазурь (Айсинг), правиков. 3.Роспись техника росписи плазиче ображаеть стими ображаеть принтоков. Пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		учащихся			проведения
сведения о матсриадах, инструментах и приспособлениях, пеобходимых для кулинарных работ. Современная для приготовления пици в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском прици продуктов, используемо производстве. 1.Оборудование, и продуктов, используемых групп при продуктов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, принцип работы, производстве. Устройство, принцип работы, производстве, основых правла кондитерских изделий. 2.Кулинария и ТТК. 1.Пряничное техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. 1.Пряничное тесто. Приготовления, основной рецепт прящуного теста. приготовления сахарной глазурь (Айсинга), работа с пим 3.Роспись пряников. Техников. Техника росписи 11-12 2 пряников. 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		жизнедеятельности			
материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенне, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудовапис, используемое пролужтов, используемое пролужтов, используемое пролужтов, используемое пролужтов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, правила кондитерском пришип работы, правила кондитерских эксплуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. 1.Пряничное техники безопасности. Технологическая карта). Технология безопасностия, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная приготовления сахарной глазурь (Айсинга), работа с им 3.Роспись техников, прянков. Техников, работа с имя 3.Роспись пряников. Техника росписи 11-12 2 пряников.		организма. Общие			
инструментах и приспосободниях, пеобходимых для кулипарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пици в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском принеродуктов, используемое при пролуктов, используемых в используемогов производстве. Устройство, правила эксплуатации и техники безопасности. 2. Кулипария и ТТК. (Технико-технологическая карта). Пряничное тесто. Приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2. Сахорная Технология 9-10 2 1. Пряничное тесто. Трама 9-10 2 2. Сахорная приготовления охарной глазурь (Айсинга), работа с ним 3. Роспись пряников. Техника росписи 11-12 2 Ваварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		сведения о			
приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашпих условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое проуктов, используемого в кондитерском при используемое проуктов, используемое проуктов, используемое производстве. 1.Оборудование, используемое производстве. 1.Оборудование, используемое производстве. 1.Оборудование, используемого в кондитерском производстве, используемых в кондитерском производстве, используемых в кондитерском производстве, используемых в кондитерском принцип работы, правила месплуатации и изделий. 2.Кулинария и Изучение сборника безопасности. 2.Кулинария и Изучение сборника основы ТТК (Технико-технологическая карта). 1.Пряпичное технология бе-8 3 приготовления, основной рецепт пряничног теста. 2.Сахорная Технология 9-10 2 приготовления (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. 3.Вавариое тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		материалах,			
необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском произволстве. 1.Оборудование, используемое основных групп продуктов, используемых в теста, производстве. Устройство, прищии работы, прищии работы, прищии работы, прищии работы, прищии работы, прищии работы, правила эксплуатации и изделий. 2.Кулинария и ТТК. Изучение еборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта). Пряничное тесто. Приготовления, основной рецепт пряничног теста. 2.Сахорная тлазурь приготовления сахарной глазури (Айсинг), сахарной глазури (Айсинг), дабота с ним 3.Роспись Техника росписи Птелников. Техников основной техника респиси пряников. Техников основной пазнури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Техника росписи П1-12 2 пряников.		инструментах и			
кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое при продуктов, изготовлении продуктов, изготовлении продуктов, используемых в кондитерском производстве. Выпечки и устройство, принцип работы, правила кондитерскито принцип работы, правила кондитерского производстве, выпечки и Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико- технологическая карта). 1.Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Принцип работы, правила бесправила бесправите правина безопасности. 1.Пряничное тесто. Пряничное мастерство. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное тесто. Пряничное пряников. Приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с пим 3.Роспись пряников. Технология пряников. Пряников. Пряников.		приспособлениях,			
Современная бытовая техника для приготовления пищи в домащних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое при продуктов, используемое используемое производстве. 1.Оборудование, используемых в кондитерском производстве, кондитерском производстве, устройство, принцип работы, правила запелий. 2. Кулинария и ТТК. Изучение сборника безопасности. 2. Кулинария и ТТК. (Технико-технологическая карта). 1. Пряничное тесто. приготовления, основной рецепт пряничног пряничног теста. 2. Сахорная тахров приготовления сахарной глазурь (Айсинг), сахорно принци пряников. пряников. 3. Роспись техника росписи пледение полуфабрикаты.		необходимых для			
Бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое основных групп при продуктов, изготовлении используемых в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемых в кондитерском продуктов, изготовлении продуктов, изготовлении используемых в кондитерском производстве. 1. Прянично работы, правила кондитерских правила кондитерских обезопасности. 2. Кулинария и техники безопасности. 2. Кулинария и Изучение сборника безопасности. 1. Пряничное технологическая карта). 1. Пряничное мастерство. 1. Пряничное технология приготовления, основной рецент пряничного теста. 2. Сахорная Технология 9-10 2 газари (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с пим 3. Роспись пряников. 3. Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. 3. Ваврное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		кулинарных работ.			
Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое продуктов, используемых в используемых в используемых в используемых в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемых в используемых в используемых в кондитерском продуктов, используемых в кондитерском производстве. Выпечки и устройство, принцип работы, правила кондитерских правила кондитерских окспуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. ТТК. 1.Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология 6-8 3 приготовления, основной рецепт пряничного тесто. 2.Сахорная Технология 9-10 2 приготовления (Айсинг), сахарной глазури (Айсинга), работа с ним (Айсинга), работа с ним (Айсинга), работа с ним (Айсинга), работа с пряников. 3.Роспись Техноя Отделочные полуфабрикаты.		Современная			
Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое основных групп при используемых в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемое продуктов, используемых в кондитерском производстве. 1.Оборудование, используемых в кондитерском производстве, кондитерском производстве, производстве, принцип работы, принцип работы, правила кондитерских эксплуатации и тахники безопасности. 2.Кулинария и Изучение сборника 5 1 ТКК, (Технико-технологическая карта). 1.Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. 1.Пряничное тесто. 2.Сахорная Технология 9-10 2 приготовления сахарной глазурь (Айсинг), сахарной глазури (Айсинга), работа с гним 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 1 дяварные тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		бытовая техника			
Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве.		для приготовления			
Товароведенье, характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве.		пищи в домашних			
Производстве. Продуктов, используемое продуктов, используемое продуктов, используемых в используемых в кондитерском продуктов, иринцип работы, правила работы, правила работы, правила работы, правила работы. Принцип работы, правила работы. Принцип работы, правила работы. Принцип работы, правила работы. Принцип работы, правила работы. Правила работы рецепт приничного теста. Правичного		условиях.			
1.Оборудование, используемое при продуктов, используемое при продуктов, используемых в кондитерском полуфабрикатов, выпечки и хранении правила эксплуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК.	Товароведо	енье, характеристик	а сырья, исполі	ьзуемого в конд	итерском
используемое при продуктов, используемых в кондитерском производстве. Выпечки и устройство, принцип работы, правила кондитерских изделий. Техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. Кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта). Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная глазурь (Айсинг), сахарной глазури (Айсинг), сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Тхника росписи 11-12 2 пряников. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков. Техноков тесто. Техноков тесто. Техноков тесто. Техноков тесто. Техноков тесто. Технохогия приготовления, основной рецепт пряничного теста. Технохогия тазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Технока росписи 11-12 2 пряников. Технока росписи 11-12 2 пряников.		пр	оизводстве.		
при изготовлении теста, продуктов, используемых в кондитерском производстве. Устройство, прищип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Принтиновления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная приготовления сахарной глазурь (Айсинг), сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Пряников. Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	1.Оборудование,	Характеристика	3-4	2	
изготовлении теста, полуфабрикатов, выпечки и хранении принцип работы, готовых кондитерском правила эксплуатации и изделий. техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико- технологическая карта). Пряничное тесто. приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная глазурь (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. Технолочное кондитерского производства, основной рецепт пряничного теста. 9-10 2 2 2 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников.	используемое	основных групп			
теста, полуфабрикатов, выпечки и хранении принцип работы, готовых правила жондитерских изделий. техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. кондитерского производства, основы ТТК (Технико- технологическая карта). Пряничное тесто. приготовления, основной рецепт пряничног теста. 2.Сахорная глазурь (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи 11-12 2 10-11-12 10-1	при	продуктов,			
полуфабрикатов, выпечки и хранении правоты, правила яксплуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). 1.Пряничное тесто. приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная глазурь (Айсинга), работа с ним (Айсинга), пряников. 3.Роспись пряников. 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	изготовлении	используемых в			
выпечки и Устройство, принцип работы, правила кондитерских изделий. правила итехники безопасности. 5 1 2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). 5 1 1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 6-8 3 2.Сахорная глазурь (Айсинг). Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 9-10 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 11-12 2 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	теста,	кондитерском			
хранении принцип работы, правила эксплуатации и изделий. Техники безопасности. 2. Кулинария и Технико основы ТТК, кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). ТЕХНОЛОГИЯ ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО. Приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2. Сахорная Технология 9-10 2 глазурь (Айсинг). Сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	полуфабрикатов,	производстве.			
готовых кондитерских изделий. 2. Кулинария и ТТК. 2. Кулинария и ТТК. 1. Пряничное мастерство. 1. Пряничное тесто. 2. Сахорная приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2. Сахорная приготовления сахарной глазурь (Айсинг). 3. Роспись пряников. 3 ваварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	выпечки и	Устройство,			
кондитерских изделий. эксплуатации и техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). 5 1 Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 6-8 3 2.Сахорная глазурь приготовления (Айсинг). технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 9-10 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 11-12 2 Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	хранении	принцип работы,			
изделий. Техники безопасности. 2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта). Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная глазурь (Айсинг). Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	готовых	правила			
Сезопасности. Сехниконого производства, основы ТТК (Техниконого производства, основы ТТК (Техниконогическая карта). Пряничное мастерство.	кондитерских	эксплуатации и			
2.Кулинария и ТТК. Изучение сборника кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта). 5 1 Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 6-8 3 2.Сахорная глазурь (Айсинг). Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 9-10 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 11-12 2 Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	изделий.	техники			
ТТК. кондитерского производства, основы ТТК (Технико-технологическая карта). Пряничное мастерство.		безопасности.			
производства, основы ТТК (Техникотехнологическая карта).	2.Кулинария и	Изучение сборника	5	1	
основы ТТК (Технико- технологическая карта).	TTK.	кондитерского			
(Технико-технологическая карта). Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная глазурь приготовления (Айсинг). Технология р-10 2 глазурь (Айсинга), работа с ним (Айсинг). Сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		производства,			
технологическая карта). Пряничное мастерство. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная газурь приготовления (Айсинг). Технология 9-10 2 (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		основы ТТК			
Пряничное мастерство. Пряничное мастерство. Пряничное мастерство. Приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная Технология 9-10 2 глазурь приготовления (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты. Пряникаты. Пряникаты полуфабрикаты. Пряникаты полуфабрикаты полуфабрикаты полуфабрикаты. Пряникаты полуфабрикаты полуфабрика		(Технико-			
Пряничное мастерство. 1.Пряничное тесто. Технология 6-8 3 3 1 1 1 1 1 1 1 1		технологическая			
1.Пряничное тесто. Технология приготовления, основной рецепт пряничного теста. 6-8 3 2.Сахорная глазурь приготовления (Айсинг). Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 9-10 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 11-12 2 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		карта).			
тесто. приготовления, основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная Технология 9-10 2 приготовления (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.					
основной рецепт пряничного теста. 2.Сахорная Технология 9-10 2 глазурь приготовления (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	1.Пряничное	Технология	6-8	3	
пряничного теста. 2.Сахорная Технология 9-10 2 глазурь приготовления (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 2 3.Роспись Техника росписи пряников. 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	тесто.	•			
2.Сахорная глазурь глазурь (Айсинг). Технология приготовления сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 9-10 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 11-12 2 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		основной рецепт			
глазурь приготовления (Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.					
(Айсинг). сахарной глазури (Айсинга), работа с ним 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	2.Сахорная	Технология	9-10	2	
(Айсинга), работа с ним 2 3.Роспись пряников. Техника росписи пряников. 3аварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	· ·				
с ним 3.Роспись Техника росписи пряников. 11-12 2 пряников. пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	(Айсинг).				
3.Роспись Техника росписи 11-12 2 пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		(Айсинга), работа			
пряников. пряников. Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.		с ним			
Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.	3.Роспись	Техника росписи	11-12	2	
1 TTI/ consumer Towns Towns 12 14	Заварное тесто. Крем - Отделочные полуфабрикаты.				
1.11 к заварное 1 ехнология 13-14 2	1.ТТК заварное	Технология	13-14	2	
тесто. приготовления,	тесто.	приготовления,			

	Характеристика			Дата
Тема	деятельности	№ урока	Кол-во часов	дата проведения
	учащихся			проведения
	основной рецепт			
	заварного теста,			
	освоение приемов			
	и приобретение			
	навыков при			
	изготовлении.			
	Классификация			
	начинок.			
2.Кремы –	Виды кремов.	15-16	2	
отделочные	Подбор к тесту и			
полуфабрикаты.	изделиям. Работа с			
	кремом правило			
	отсадки.			
	Технология			
	приготовления,			
	освоение приемов			
	и приобретение			
2 П 1	навыков.	177	1	
3.«Профитроли».	Откуда появилось	17	1	
	ПОНЯТИЯ			
	профитроли,			
	техника			
	отсаживания			
	«Профитролей»,			
	работа с			
	кондитерским			
4 "Akilonii"	мешком ТТК, Изучение	18	1	
4. «Эклеры».	ттк, изучение видов «Эклеров».	10	1	
	приобретение			
	практических умений украшений			
	и отделки			
	выпечных изделий			
		ной пастой (ма	ттикой).	
1.Сахарная	Технология	19-20	2	
паста.	работы с сахарной	1, 20	_	
	пастой. Виды, её			
	свойства и			
	применение.			
	Материалы и			
	приспособления,			
	применяемые при			
	работе.			
	Разнообразие			
	техник работ с			
	пастой. Условные			
	обозначения.			
	Инструктаж по			
			1	

Тема	Характеристика деятельности	№ урока	Кол-во часов	Дата
	учащихся			проведения
	правилам техники			
	безопасности.			
2.Фигурки из	Откуда появилась	21-22	2	
сахарной пасты.	мастика. Понятие			
	мастика,			
	исторический			
	экскурс. Анализ			
	образцов. Приёмы,			
	используемые для			
	изготовления.			
	Комбинирование			
	приёмов. Техника			
	выполнения			
	элементов. Выбор			
	материалов.			
	Цветовое и			
	композиционное			
	решение.			
	Приготовление изд	елий из разных	вилов теста.	
1.ТТК изделий	Технология	23-25	3	
из разных видов	приготовления.	20 20		
теста.	Классификация и			
155151	виды.			
	Материалы и			
	инструменты.			
	Подборка начинки.			
	Полуфабрикаты			
	для оформления			
	мучных			
	кондитерских			
	изделий.			
	Назначение;			
	технология			
	приготовления;			
	практическое			
	использование.			
2. Рулет из	Практическая	26-27	2	
бисквитного	работа.	20 21	2	
теста.	paoora.			
3.Приготовление	Практическая	28-29	2	
кексов из	работа.	20-23		
кексового теста	paoora.			
REREOBULU ICCIA	Напилиали из и	е кондитерские	изпепиа	
1 Изущация	Технологии	30-31	изделия. 2	
1. Изучение		30-31	<u> </u>	
рецептур.	изготовления			
	национальных			
	мучных			
	кондитерских			
	изделий.			

Тема	Характеристика деятельности учащихся	№ урока	Кол-во часов	Дата проведения
	Стандартизация и к	онтроль качест	ва продукции.	
1.Изучение	Приёмов	32-33	2	
методов и задач	испытаний сырья и			
лабораторного	готовых изделий,			
контроля.	исследования			
	готовых			
	кондитерских			
	изделий.			
Организация труда кондитера на предприятиях питания.				
1. Изучение	Посуда и	34	1	
форм	инвентарь.			
организации				
труда в цехе.				

Учебно – методическая литература для учителя

Литература

- 1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
- 2. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М., 2002
- 3. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. М.: Ринол классик, 2001.
- 4. Зима Д.Д. Такие разные салаты. М.: Ринол классик, 2001
- 5. Иванова В.А. Детская поваренная книга. М., 2000.
- 6. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2011.
- 7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
- 8. Левина М. Сервировка праздничного стола. М., 2000.
- 9. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. М., 2004
- 10.Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростовна Дону: «Феникс», 1999 г.
- 11. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.
- 12. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.