

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МУРМАНСКА

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
г. Мурманска Центр профессиональной ориентации «ПрофСтарт»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 07
от «08» апреля 2024 г.



Утверждаю:
Директор МБУ ДО г. Мурманска
ЦПО «ПрофСтарт»
Н.Н. Сайтбаталова/
«08» апреля 2024 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки»

Возраст учащихся: 14-17 лет

Срок реализации программы: 1 год

Составитель:
Будникова Ирина Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Мурманск, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программная документация предназначена для подготовки учащихся по дополнительной общеразвивающей программе социально-гуманитарной направленности по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования г. Мурманска Центре профессиональной ориентации «ПрофСтарт».

Документация разработана на основании:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
6. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: базовый уровень.

Актуальность программы для общества обусловлена тем, что, возникает строгая необходимость в специалистах (кадрах), владеющих профессиональными знаниями, умениями и навыками приготовления и оформления изделий из теста, обладающие такими качествами личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Актуальность программы для системы образования обусловлена тем, что, ранняя профессиональная ориентация из года в год занимает лидирующую позицию в системе образования детей. Занятия по профессиональным направлениям способствуют не только всестороннему развитию обучающихся, но и ориентированию детей при выборе будущей профессии.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) обусловлена тем, что, изучая современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, обучающиеся овладевают общекультурными и профессиональными компетенциями, которые способствуют расширению кругозора, облегчают их дальнейшую социализацию.

Направленность дополнительной общеразвивающей программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» – социально-гуманитарная. В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся.

Новизна программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» заключается в реализации учебного материала с применением дистанционных технологий. В процессе

обучения обучающиеся не только знакомятся с современными способами приготовления различных видов теста, изделий из них и приёмов декорирования, но и практически применяют полученные знания. Данная программа построена таким образом, что кроме развития практических навыков учащимся предлагается и интересный информационный материал.

Решение педагогических задач в программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
- Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в выборе будущей профессии. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия в ЦПО «ПрофСтарт» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении выпечки и их эстетического оформления.

Социальная значимость.

Дополнительная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» реализуется в рамках национального проекта «Образование», федерального проекта «Успех каждого ребенка» направления «Ранняя профориентация школьников».

В рамках проекта «Билет в будущее», который входит в паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», ежегодно данной программе на муниципальной площадке МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» организуются профессиональные пробы для школьников города в соответствии с Техническим заданием на разработку программ практических мероприятий.

В рамках регионального сетевого образовательного проекта «Юный полярник» в разделе «Технология приготовления выпечки из разных видов теста» изучаются: история, традиции, популярные блюда нашего края, способы приготовления, используемые ингредиенты.

Данная программа специально разработана в целях сопровождения социально-экономического развития муниципалитета.

Профориентация школьников — приоритетная государственная задача, закреплённая в национальном проекте «Образование». Профориентация и построение молодым человеком своего профессионального пути связаны не только с его успешной самореализацией, но и с вкладом в экономическое развитие как региона, так и страны в целом.

Обучение по данной программе направлено на оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора сферы будущей профессиональной деятельности в соответствии со своими возможностями.

Данная программа специально разработана и реализуется в целях обеспечения развития детей по обозначенным на уровне муниципального образования город Мурманск и/или региона приоритетным видам деятельности.

Цель программы: формирование первоначальных навыков приготовления и оформления изделий из теста.

Задачи:

Обучающие:

- Формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий.
- Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.
- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

Развивающие:

- Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.
- Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.
- Способствовать воспитанию у обучающихся: трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.
- Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Адресат программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» – программа предназначена для обучающихся в возрасте 14-17 лет, владеющих основными терминами, понятиями, навыками в области кулинарии, ориентированных на овладение искусством приготовления выпечки или планирующих получить в будущем профессию, связанную с общественным питанием. Набор в группы осуществляется на свободной основе, по желанию детей. Учащиеся организуются в учебную группу постоянного состава от 12 до 15 человек.

Срок реализации образовательной программы – 204 часа.

Форма организации образовательной деятельности:

- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).
- практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий.

Занятия проводятся – 2 раза в неделю, всего 6 часов в неделю (2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа – очно). Продолжительность одного занятия составляет 30 минут (в дистанционном формате) 40 минут (в очном формате), время перерыва между занятиями – 10 минут.

Особенности организации образовательного процесса

Ведущей формой организации образовательного процесса является занятие. Программа предполагает использование аудиторных занятий (включающих освоение теории, практические упражнения). Помимо аудиторных занятий в программе используются внеаудиторные занятия.

При реализации программы применяются дистанционные образовательные технологии, позволяющие организовать дистанционное обучение.

С целью обеспечения доступности дополнительного образования для детей, не имеющих возможности начать образовательный процесс в соответствии с расписанием учреждения МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» в виду обучения в образовательных учреждениях, а также (находящихся на госпитализации в медицинских учреждениях, санатории, дома и т.п.), или с целью обеспечения возможности продолжения образовательного процесса в условиях введения карантина, неблагоприятных погодных условий и др. может применяться обучение с применением дистанционных образовательных технологий.

Образовательный процесс, реализуемый в дистанционной форме, предусматривает значительную долю самостоятельных занятий обучающихся; методическое и дидактическое обеспечение этого процесса со стороны педагога, а также регулярный систематический контроль и учет знаний обучающихся.

При дистанционном обучении по программе используются следующие формы дистанционных образовательных технологий:

- видео-занятия, лекции, мастер-классы;
- сайты по данному направлению;
- тесты, викторины, творческие задания по изученным теоретическим темам;
- адресные дистанционные консультации.

В организации дистанционного обучения по программе используются следующие платформы и сервисы: ZOOM, Googl Form, Skype, чаты, ВКонтакте и т.д.

В мессенджерах с начала обучения создается группа, через которую ежедневно происходит обмен информацией, в ходе которой обучающиеся получают теоретическую информацию, демонстрируются способы изготовления изделия. Получение обратной связи организовывается в формате присылаемых в электронном виде результатов проделанной работы.

Учебно-методический комплекс включает электронные образовательные ресурсы для самостоятельной работы обучающихся (ссылки на мастер-классы, шаблоны, теоретический материал)

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Ожидаемые результаты

К концу обучения обучающиеся

Должны знать:

- кулинарную терминологию;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;

- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами.
- правила и приемы работы с кремом;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении выпечки;
- технологическую последовательность изготовления выпечки;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологию приготовления кремов;
- режим тепловой обработки;
- основные правила санитарии.

Должны уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Способы проверки результатов освоения программы.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» Пояснительная записка

В целях достижения эффективности и качества обучения в детском объединении регулярно проводится мониторинг результативности освоения дополнительной общеразвивающей программы. Мониторинг – это регулярное отслеживание качества усвоения знаний, совершенствования умений и навыков в ходе образовательного процесса.

Цель мониторинга - выявление уровня развития способностей, личностных качеств ребенка и их соответствия прогнозируемым результатам, предусмотренным в программе.

Задачи:

- отслеживание уровня знаний, умений и навыков;
- контроль над выполнением образовательных программ объединения;
- внесение необходимых корректив в содержание и методикообразовательной деятельности;
- соотнесение прогнозируемых и реальных результатов учебно-воспитательной работы.

Принципы проведения педагогического мониторинга:

- научность;
- учет индивидуальных и возрастных особенностей учащихся;
- соответствие специфике образовательной программы и году обучения;
- обязательность и открытость проведения;
- свобода выбора методов и форм проведения.

Показатели (оцениваемые параметры) мониторинга:

- уровень теоретических знаний;
- уровень практической подготовки;
- уровень развития личностных качеств и компетенций
- учебно-организационные умения и навыки.

Критерии мониторинга:

- соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использования терминологии;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям, технически правильное использование приемов;
- отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения;
- уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.

Организация педагогического мониторинга

Входной контроль мониторинга проводится при зачислении ребенка в объединение в форме собеседования. Собеседование позволяет узнать о его природных задатках, уровне подготовленности и интересах на момент поступления в объединение, а также о его поведенческих качествах.

Текущий контроль мониторинга проводится на каждом занятии, на всех его этапах. Он часто проходит в скрытой форме. Наблюдения педагога за тем, как обучающиеся общаются между собой во время занятий и на перерывах, позволяют сделать выводы об уровне их подготовленности, их воспитанности и коммуникабельности. Также используются следующие формы проверки: тестирование, опрос, наблюдение, игры и т.д.

Сбор всех результатов мониторинга дает полную картину о каждом обучающемся и его возможностях. Конечным результатом этой работы является проведение промежуточного мониторинга.

Промежуточный контроль мониторинга проводится по окончании одной части реализации программы (полугодие, модуль и т.д.), и в конце одного

года обучения, если за ним далее предполагаются последующие. Контроль представляет собой проверку уровня знаний, умений и навыков, а также развития личностных качеств. Этот этап может проводиться в различной форме: тестирование, опрос, конкурсы, игры и т.д. Результаты промежуточного контроля фиксируются в таблице мониторинга освоения дополнительной общеобразовательной программы

«Технология приготовления выпечки». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме выставки. Для его проведения формируется аттестационная комиссия, результаты этого этапа фиксируются в «Протоколе аттестации».

**Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеразвивающей программы**

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические знания по основным разделам программы: Оборудование и основы организации производства Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Технология приготовления выпечки из разных видов теста	Соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой	0-4	тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять	0-4	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний	5-7	

		составляет более 1/2	8-10	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний		
II. Уровень практической подготовки				
<p>Практические умения и навыки, предусмотренные программой</p> <p>пользоваться технологическими картами, определять готовность изделий и давать качественную оценку;</p> <p>производить расчет сырья на заданное количество изделий; планировать технологический процесс согласно технологии приготовления; выпекать и украшать кондитерские изделия; подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия.</p>	<p>Соответствие практических умений и навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p>	<p>ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой</p>	0-4	<p>наблюдение, опрос, анализ творческих работ, показ, конкурс, практическая работа, творческое задание и тд.</p>
		<p>средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2</p>	5-7	
		<p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков</p>	8-10	
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением</p> <p>организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;</p> <p>подбирать и применять инструмент по назначению;</p> <p>определять</p>	<p>Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения</p>	<p>ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием</p>	0-4	Наблюдение
		<p>средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога</p>	5-7	

температурный режим для выпечки изделий.		высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений	8-10	
IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций				
Личностные качества и социальные компетенции	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	ниже среднего – у обучающегося отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога	0-4	Наблюдение, анализ ситуаций
		средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю	5-7	
		высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив, достигая цели, способен к самоконтролю и самоанализу	8-10	
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить своё рабочее место к	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения в	0-4	Наблюдение

	деятельности	<p>организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога</p> <p>средний уровень – обучающийся организует свое рабочее место с помощью педагога</p> <p>высокий уровень – обучающийся самостоятельно организует свое рабочее место без помощи педагога</p>	<p>5-7</p> <p>8-10</p>	
Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил программным требованиям	<p>ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой</p> <p>средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи

**Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеобразовательной программы**

№ п / п	Ф. И. - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итого
			Соответствие уровня теоретических знаний ребенка программным требованиям	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Соответствие практических умений и навыков в программным требованиям	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения		Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социально адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	
		1 п/г								
		2 п/г								

Определение степени освоения дополнительной общеразвивающей программы:

- ниже среднего уровень освоения программы - 0-28 %
- средний уровень освоения программы - 29-49%
- высокий уровень освоения программы - 50-70 %

**Результаты мониторинга
образовательных результатов освоения дополнительной
общеразвивающей программы**

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» заканчивается итоговой аттестацией, в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт». Учащимся, успешно освоившим программу, выдается свидетельство установленного образца.

Обучение по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» состоит из следующих частей:

- Теоретической;
- Практической.

Каждый раздел обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами.

Теоретические разделы включают:

- Оборудование и организация производства.
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
- Технология приготовления выпечки из разных видов теста.

В процессе практического обучения учащимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени.

Практическое обучение направлено также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду.

Учебный план

№ п/п	Разделы	Общее кол-во часов	Форма контроля
1	Теоретическое обучение	64	
1.1	Оборудование и основы организации производства	4	Текущий контроль
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	Текущий контроль
1.3	Технология приготовления выпечки из разных видов теста	54	Текущий контроль
2	Практическое обучение	140	Наблюдение, выставка
	ВСЕГО:	204	

Содержание раздела «Оборудование и основы организации производства»

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Безопасность труда и противопожарная безопасность	1	Знакомство. Безопасность труда и противопожарная безопасность. Ответственность работников за выполнение инструкций по безопасности труда. Противопожарные мероприятия. Причины пожаров. Обеспечение пожарной безопасности на рабочих местах. Правила поведения при пожаре. Первичные средства

			пожаротушения. Вводный инструктаж ПБ и технике безопасности.
2	Основы организации производства на ПОП	1	Организация производства на предприятиях общественного питания. Классификация цехов по их производительности и ассортименту выпускаемой продукции. Ассортимент изделий. Состав и площади помещений. СНиП, планировка цехов. Организация труда в цехах. Организация производства на ПОП г. Мурманска.
3	Организация рабочих мест	1	Организация рабочих мест. Организация рабочих мест для обработки мяса, рыбы, овощей, птицы, горячего, холодного, овощного, кондитерского цехов, раздачи, моечных столовой и кухонной посуды.
	Оборудование ПОП	1	Холодильное оборудование. Правила безопасной эксплуатации и ухода. Механическое оборудование: классификация, виды. Мясорубка: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Назначение весоизмерительных приборов. Правила эксплуатации весов. Тепловое оборудование: классификация, виды. Секционное модулированное оборудование, назначение, использование. Электроплиты, пекарской шкаф. Правила эксплуатации. Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами. Приемы и правила эксплуатации инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.
	ВСЕГО:	4	

Содержание
раздела «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Основы физиологии питания	1	Основы физиологии питания. Биологическое значение пищи и ее химический состав. Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества), их характеристика, значение для жизнедеятельности организма человека. Калорийность и усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.
2	Основы эпидемиологии Пищевые	1	Основы эпидемиологии. Понятия о микробах, их основные группы. Микробы, вызывающие порчу продуктов. Бактерионосительство,

	отравления. Профилактика		<p>опасность бактерионосителей, работающих в ПОП. Кишечные инфекции. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Профилактика</p> <p>Кишечная палочка – показатель загрязнения предприятия. Роль кишечной палочки в возникновении токсикоинфекции. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики.</p> <p>Ботулизм. Причины отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.</p> <p>Пищевые отравления небактериального происхождения (грибами, ядовитыми растениями, косточками плодов, солями меди, свинца). Причины возникновения отравлений. Меры профилактики.</p>
3	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	1	<p>Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания.</p> <p>Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений. Уход за кожей тела и рук, за ногтями и волосами – средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук.</p> <p>Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей.</p> <p>Требования к санитарной одежде. Ее хранение.</p> <p>Медосмотры. Обследование на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания.</p> <p>Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены.</p>
4	Тепловая обработка продуктов	1	<p>Тепловая кулинарная обработка продуктов.</p> <p>Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.</p>
5	Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья	1	<p>Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья, хранению и реализации готовых изделий. Санитарные требования к подготовке сырья к производству. Санитарные требования к изготовлению обеденной продукции. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и сроков тепловой обработки.</p>
6	Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий	1	<p>Санитарные требования к хранению, транспортированию и реализации готовых изделий.</p>
	ВСЕГО:	6	

Содержание
раздела «Технология приготовления выпечки из разных видов теста»

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Характеристика сырья	1	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение.
2	Подготовка сырья к выпечке	4	Подготовка к использованию, использование и хранение. Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием. Сорта муки. Сахар и мёд. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло, маргарин, жиры.
3	Расчёты при изготовлении изделий	3	Способы расчёта веса изделий. Различные меры веса и объема. Исходный расход продуктов.
4	Технология приготовления фаршей и начинок	1	Подготовка к использованию, использование и хранение. Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием. Технология приготовления.
5	Замес теста и способы его разрыхления	1	Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. Вкусовые и ароматические вещества.
5	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	4	Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.
6	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	2	Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста.
7	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	4	Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты).
8	Технология приготовления заварного теста и изделия из него	2	Технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент

			кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее.
9	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и изделия из него	2	Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.
	Технология приготовления слоёного дрожжевого теста и изделия из него	2	Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.
10	Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него	2	Виды белково-воздушного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат.
11	Технология приготовления теста для блинов	2	Подготовка продуктов. Тесто для блинов. Правила жарки блинов. Подача блинов. Замес теста для блинов. Подготовка продуктов.
	Технология приготовления теста оладий	2	Подготовка продуктов. Тесто для оладий. Правила жарки. Подача. Тесто для оладий на кефире или простокваше.
12	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	2	Виды сдобного пресного теста. Ингредиенты, входящие в состав сдобного пресного теста и технология его приготовления. Характеристика качества готовых изделий. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
13	Работа со Сборником рецептур	2	Расчет сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Потери при холодной и тепловой обработке продуктов.
14	Технология приготовления сдобного сладкого теста на сметане и изделия из него	2	Виды сдобного сладкого теста на сметане. Ингредиенты, входящие в состав сдобного сладкого теста на сметане и технология его приготовления. Характеристика качества готовых изделий. Ассортимент изделий из сдобного сладкого теста на сметане.
15	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него	2	Технология приготовления. Правила формовки и расстойки изделий, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

16	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него	2	Технология приготовления. Правила формовки и расстойки изделий, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
17	Национальные кондитерские изделия	6	Ассортимент национальных кондитерских изделий, технологические схемы приготовления национальных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, характеристику каждого вида изделий. Правила замеса теста. Выпечка изделий.
18	Технология приготовления пирожных и тортов.	2	Ингредиенты, входящие в состав торта. Технология приготовления теста для торта. Последовательность технологических операций. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформления бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий.
19	Технология приготовления крема.	2	Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий.
20	Традиционная выпечка Кольского севера. История, традиции, популярные блюда	2	История, традиции, популярные блюда нашего края, способы приготовления, используемые ингредиенты, современная кухня. Фестиваль Арктическая кухня как бренд Мурманской области.
	ВСЕГО:	54	

**Содержание
раздела «Практическое обучение»**

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Оборудование ПОП Организация производства. Знакомство с кухней	2	Состав и площади помещений. СНиП, планировка цехов. Организация труда в цехах. Организация производства на ПОП г. Мурманска. Знакомство с кухней.
2	Работа со Сборником рецептов Расчёты при изготовлении изделий	2	Способы расчёта веса изделий. Различные меры веса и объема. Исходный расход продуктов.
3	Приготовление различных фаршей	4	Фарши из мяса, рыбы, овощей, круп. Начинки из фруктов, ягод, творога, мака, орехов.

4	Приготовление изделий из песочного теста	8	Замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.
5	Приготовление изделий из пряничного теста	4	Замес пряничного теста. Приготовление пряников. Выпечка и оформление изделия.
6	Приготовление изделий из бисквитного теста	8	Приготовление изделий из бисквита основного, буше, масляного, заварного п\ф. Бисквиты с овощами и фруктами. Пироги из бисквитов с овощами. Рулеты из бисквита с фруктами.
7	Приготовление изделий из заварного теста	4	Приготовление основных мучных кондитерских из заварного теста. Заварные пирожные. Выпечка и оформление изделия.
8	Приготовление изделий из слоеного теста	8	Замес слоеного теста. Выпечка и оформление изделий из слоеного теста.
9	Приготовление изделий из белково-воздушного теста	4	Замес белкового теста. Белково -воздушные пирожные. Выпечка и оформление изделия.
10	Приготовление изделий из блинного теста	4	Замес блинного теста. Приготовление блинов и блинчиков. Выпечка и оформление изделия.
11	Приготовление оладий	4	Замес теста для приготовления оладий. Приготовление оладий. Выпечка и подача.
12	Приготовление изделий из сдобного пресного теста	8	Замес сдобного пресного теста. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Выпечка и оформление изделий.
13	Приготовление изделий из сдобного сладкого теста на сметане	4	Замес сдобного сладкого теста на сметане. Приготовление изделий. Выпечка и оформление изделий.
14	Приготовление изделий из дрожжевого теста	32	Замес дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Выпечка и оформление изделия.
15	Работа со Сборником рецептур. Составление схемы приготовления	8	Расчет сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Потери при холодной и тепловой обработке продуктов. Составление схемы приготовления.
16	Приготовление национальных кондитерских изделий	12	Приготовление национальных кондитерских изделий. Национальные кондитерские изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста

17	Приготовление пирожных и тортов	8	Приготовление пирожных: бисквитных и песочных полосок. Приготовление тортов. Оформление и подача готовых изделий.
18	Традиционная выпечка Кольского севера. История, традиции, популярные блюда	4	История, традиции, популярные блюда нашего края, способы приготовления, используемые ингредиенты, современная кухня. Фестиваль Арктическая кухня как бренд Мурманской области.
19	Консультация	2	Консультация
20	Экскурсия	4	Экскурсии на ПОП и учреждения СПО. Знакомство с предприятиями общественного питания и учреждениями СПО города Мурманска.
21	Технология проведения итоговой аттестации. Критерии оценки работ.	2	Технология проведения итоговой аттестации. Критерии оценки работ.
22	Итоговая аттестация	4	Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке. Составление каталога выставочных работ. Подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки. Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.
	ВСЕГО:	140	

Методическое обеспечение программы

Для плодотворного проведения занятий по программе «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» необходимы следующие дидактические материалы:

- электронные презентации,
- методические разработки,
- наглядные пособия;
- технологические карты;
- Программное обеспечение – операционная программа Windows, приложения MicrosoftOffice, Excel.
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.

Сведения о помещении, в котором проводятся занятия

Занятия проводятся в учебном кабинете (теоретическая часть) и в учебной мастерской (практическая часть). Оборудование, имеющееся в учебной мастерской, отвечает самым высоким профессиональным требованиям, что позволяет учащимся свободно практиковаться и оттачивать навыки в своей сфере. В кабинете есть система вентиляции, вода и водоотведение. Кабинет оснащен огнетушителем, резиновыми ковриками, прихватками. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Требования к специальной одежде учащихся.

Во время практических занятий у каждого обучающегося должен быть комплект спецодежды: колпак или косынка, халат (фартук), полотенце, сменная обувь с зафиксированной пяткой.

Техническое оснащение занятий

- компьютер, принтер, сканер, телевизор;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- бытовая техника;
- кухонная и столовая посуда;
- кухонный инвентарь;
- сырье для приготовления выпечки;
- приспособления для приготовления выпечки

Список литературы для педагога:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2018.
2. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2018.
3. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия», 2018 .
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Мастерств, 2018.
5. Шатун, Л.Г., Шатун, О.Г. Повар.- Ростов-на –Дону: Феникс, 2017.
6. Качурина, Т.А. Кулинария. - М.: Академия, 2015.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: Академия, 2018.
8. Андросов, В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии повар. В 4-х частях.- М.: Академия, 2016.

Список литературы для обучающихся:

9. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2018.
10. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
11. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017
12. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2018.
13. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум.- М.: Академия, 2018.
14. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2010.
15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2002.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- М.: Академия, 2018.
17. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.-М.: Академия, 2018.
18. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
19. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитарии. - М.: ПрофОбрИздат, 2015.
20. Лутошкина, Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2015.
21. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2015.
22. Мифтахудинова, Н.М., Богданова Л.М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.-М.: Высшая школа, 1989.
23. Решодько, Р.К. Техника безопасности и охрана труда.– М.: Просвещение,2022.
24. Фатыхов, Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту.- М.: Академия, 2000.

Список литературы для родителей:

25. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. Основы кулинарии 10-11 классы. -М.: Просвещение, 2007.
26. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2017.
27. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.–М.: Академия, 2016.

28. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2016.
29. Ничипорович, Л.И. Торты Минск: современный литератор, 1999.
30. Ермакова, В.И. Основы кулинарии 8-11 кл.- М. : Просвещение, 1993.

Календарный учебный график

объединения «ПрофВыбор. Технология приготовления выпечки» Год обучения – 1.
 Количество часов – 204 (2 раза в неделю: 2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Будникова Ирина Викторовна

Группа № ____

№ п\п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема урока теоретического занятия	К - во часов	Тема уроков практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	сентябрь		Теоретическое +Практическое	Безопасность труда и противопожарная безопасность. Изучение инструкций Основы организации производства на ПОП	1 1	Оборудование ПОП Организация и производства на ПОП	1 1	Каб.105	Беседа Входное тестирование
2	сентябрь		Чат-занятие	Оборудование ПОП Организация рабочих мест	1 1			внеаудиторное	опрос
3	сентябрь		Теоретическое	Основы физиологии питания Основы эпидемиологии . Пищевые отравления. Профилактика Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания Тепловая обработка продуктов	1 1 1			Каб.105	Беседа
4	сентябрь		Чат-занятие	Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья Санитарные требования к	1 1			внеаудиторное	Беседа

				хранению и реализации готовых изделий					
5	сентябрь		Теоретическое Практическое	Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	1 1	Работа со Сборником рецептов Расчёты при изготовлении и изделий	2	Каб.105	Беседа
6	сентябрь		Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке Расчёты при изготовлении изделий	1 1			внеаудиторное	Беседа
7	сентябрь		Чат-занятие	Технология приготовления фаршей и начинок Замес теста и способы его разрыхления	1 1			внеаудиторное	Беседа
8	сентябрь		Практическое			Приготовление различных фаршей	4	Каб.105	Наблюдение
9	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
10	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из песочного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Практическое выполнение заданий
12			Практическое			Приготовление изделий из песочного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления пряничного	2			внеаудиторное	Беседа

				теста и изделий из него					
14	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из пряничного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15	октябрь		Чат-занятие	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
16	октябрь		Практическое			Приготовление изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
17			Чат-занятие	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
18	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из бисквитного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления заварного теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа
20	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из заварного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа
22	ноябрь		Практическое			Приготовление изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23	ноябрь		Чат-занятие	Технология приготовления слоёного дрожжевого теста и изделия	2			внеаудиторное	Беседа

				из него					
24	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из слоеного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
26	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из белково-воздушного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления теста для блинов	2			внеаудиторное	Беседа
28	декабрь		Практическое			Приготовление изделий из блинного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29	декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления теста для оладий,	2			внеаудиторное	Беседа
30	декабрь		Практическое			Приготовление оладий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31	январь		Чат-занятие	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного пресного теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
33			Чат-занятие	Работа со Сборником рецептов	2			внеаудиторное	
34	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного пресного	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

						теста			
35	январь		Чат-занятие	Технология приготовления сдобного сладкого теста на сметане и изделия из него	2			внеаудиторное	Беседа Тестирование
36	январь		Практическое			Приготовление изделий из сдобного сладкого теста на сметане	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
37	январь		Чат-занятие	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
38	январь		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
39	январь		Чат-занятие	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него	2			внеаудиторное	Беседа
40	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
41			Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке Расчёты при изготовлении изделий	1 1			внеаудиторное	Беседа
42	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
43			Чат-занятие	Подготовка сырья к выпечке	1			внеаудиторное	Беседа

				Расчёты при изготовлении изделий	1				
44	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
45	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
46	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
47	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
48	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
49	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	
50	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
51	февраль		Чат-занятие			Работа со Сборником рецептур Составление схемы приготовления	2	внеаудиторное	

52	февраль		Практическое			Приготовление изделий из дрожжевого теста	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
53			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
54			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
55			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
56			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
57			Чат-занятие	Национальные кондитерские изделия	2			внеаудиторное	
58			Практическое			Приготовление национальных кондитерских изделий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
59	апрель		Чат-занятие	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема.	1 1			внеаудиторное	Беседа
60	апрель		Практическое			Приготовление пирожных и тортов	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
61	апрель		Чат-занятие	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема.	1 1			внеаудиторное	Беседа
62	апрель		Практическое			Приготовление пирожных и тортов	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

7. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой (*выберите один правильный ответ*)?

- а) масса изделий б) количество сдобы в) наличие или отсутствие фарша

8. Определите, каково соотношение муки и жидкости для оладий (*выберите один правильный ответ*):

- а) 1:1 б) 1:1,5 в) 1:2

9. По внешним признакам определите название изделия: «изделие в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш из творога полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный» (*выберите один правильный ответ*):

- а) лепешки с начинкой б) сочни с творогом в) ватрушка

10. Яйца придают тесту (*выберите два варианта ответа*):

- а) Мягкость б) Приятный вкус
в) Окрашивают тесто г) Влияют на качество клейковины

11. Какое тесто содержит большое количество жидкости? (*выберите один вариант ответа*):

- а) тесто для блинчиков; б) тесто для оладьей; в) тесто для пончиков.

12. Разрыхлители теста – это (*выберите один вариант ответа*):

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
в) вещества, которые придают тесту аромат

За выполнение тестового задания обучающемуся выставляются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный — ноль. В соответствии с номинальной шкалой, оценивается всё задание в целом, а не какая-либо из его частей.

В заданиях с выбором нескольких верных ответов, баллы выставляются не за всё задание, а за тот или иной выбор в каждом задании.

В соответствии с порядковой шкалой за каждое задание устанавливается максимальное количество баллов, например, два. Два балла выставляются за все верные выборы в одном задании, один балл - за одну ошибку, ноль — за полностью неверный ответ.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (16 баллов). Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

«ниже среднего» - менее 30% (менее 8 баллов)

«средний» - 70% - 31 % (9-12 баллов)

«высокий» - 100% - 71 % (13-16 баллов)

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кол-во баллов	1	1	1	4	1	1	1	1	1	2	1	1