


СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР

Е.А.Лаврентьева



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КСУ № 3
М.И. Корчагина

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг № 3»

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ЛАКОМКА»**

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Шоколад. Изделия из шоколада

- 1.1 История шоколада;
- 1.2 Шоколад и его свойства;
- 1.3 Шоколад и здоровье;
- 1.4 Изготовление шоколадных фигур;
- 1.5 Украшения из шоколада;
- 1.6 Шоколадные открытки;

Раздел 2. Марципан. Мастика. Изделия из марципана и мастики.

- 2.1 История марципана. История мастики;
- 2.2 Приготовление марципана и мастики в домашних условиях;
- 2.3 Движение рук при моделировании фигурок из марципана и мастики;
- 2.4 Нанесение рисунка на марципан и мастику;
- 2.5 Украшения из марципана и мастики.

Раздел 3. Изготовление кондитерских изделий.

- 3.1 Инструменты и декоративный материал;
- 3.2 Характеристика сырья и подготовка его к производству;
- 3.3 Полуфабрикаты кондитерских изделий;
- 3.4 Тесто и способы его разрыхления;
- 3.5 Дрожжевое и бездрожжевое тесто, изделия из него;
- 3.6 Отделочные полуфабрикаты и способы отделки;
- 3.7 Приготовление пирожных.

Раздел 4. Изготовление композиций из конфет, рецепты приготовления конфет в домашних условиях.

- 4.1 Инструменты и декоративный материал;
- 4.2 Основные правила при подборе конфет;
- 4.3 Методы крепежа конфет;
- 4.4 Составление композиций из конфет;
- 4.5 Декорирование подарков с использованием композиций из конфет;
- 4.6 Различные рецепты приготовления конфет в домашних условиях.

Раздел 5. Выставка творческих работ

- 5.1 Подготовка творческих работ к выставке;
- 5.2 Совместная оценка проделанной работы;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
КОНДИТЕРСКОЙ МАСТЕРСКОЙ «Лакомка»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические	Практические
1.	Шоколад. Изделия из шоколада	30	2	28
2.	Марципан. Мастика. Изделия из марципана и мастики	30	2	28
3.	Изготовление кондитерских изделий.	76	8	68
4.	Изготовление композиций из конфет, рецепты приготовления конфет в домашних условиях.	20	6	14
5.	Выставки творческих работ	4	4	-
Всего:		160	22	138

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
КЛУБА КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «ЛАКОМКА»**

№ п/п	Ф.И.О	часы
1.	Шоколад. Изделия из шоколада.	30
-	История шоколада	2
-	Шоколад и его свойства	2
-	Шоколад и здоровье	1
-	Инструменты и емкости.	2
-	Процесс введения в шоколад вкусовых, ароматических добавок и красителей	1
-	Украшения из шоколада (сеточка, кольцо, змейка)	2
-	Украшения из шоколада (листочки, розочки, веер)	2
-	Украшения из шоколада (бабочки)	1
-	Изготовление шоколада «Зебра»	2
-	Изготовление и декорирование шоколадных фигур	6
-	Изготовление шоколадных медалей	2
-	Изготовление шоколадных открыток (отливка основы)	2
-	Изготовление шоколадных открыток (отливка украшений из шоколада, декорирование)	2
-	Ганаж. Приготовление и назначение	1
-	Изготовление индивидуальных композиции из шоколада	2
2.	Марципан. Мастика. Изделия из марципана и мастики	30
-	История марципана. История мастики	2
-	Основные инструменты и приспособления для работы с марципаном и мастикой	2
-	Виды марципана. Виды мастики	1
-	Приготовление марципана в домашних условиях	2
-	Приготовление мастики в домашних условиях	2
-	Основные операции с марципаном (подкрашивание, раскатка и резка)	1
-	Основные операции с марципаном (нанесение рисунка на марципан, хранение)	2
-	Основные операции с мастикой (подкрашивание, раскатка и резка)	2
-	Основные операции с мастикой (нанесение рисунка на мастику, хранение)	1
-	Движение рук при моделирование фигурок из марципана	1
-	Движение рук при моделирование фигурок из мастики	1

-	Украшения из марципана и мастики (розы)	1
-	Украшения из марципана и мастики (ромашки, лепестки)	2
-	Украшения из марципана и мастики (гвоздики)	1
-	Фигурки из мастики и марципана (фрукты)	1
-	Фигурки из мастики и марципана (зайчик)	2
-	Фигурки из мастики и марципана (осьминог)	1
-	Фигурки из мастики и марципана (собака)	2
-	Фигурки из мастики и марципана (лягушка)	2
-	Фигурки из мастики и марципана (улитка, утенок)	1
3.	Изготовление кондитерских изделий.	76
-	Инструменты и декоративный материал	1
-	Характеристика сырья и подготовка его к производству	1
-	Мука, крахмал, сахар, мед, патока	2
-	Яйца, яичные продукты, молоко, молочные продукты	2
-	Масло, маргарин, жиры	1
-	Овощи, фрукты	1
-	Разрыхлители теста	1
-	Вкусовые и ароматические вещества	1
-	Орехи и мак	1
-	Новые виды сырья	1
-	Приготовление сиропов, жженки и помады	2
-	Приготовление кремов	2
-	Классификация теста	1
-	Замес теста	1
-	Способы разрыхления теста	1
-	Дрожжевое безопарное тесто	2
-	Дрожжевое опарное тесто	2
-	Разделка и выпечка теста	2
-	Жарка во фритюре	1
-	Дрожжевое слоеное тесто	2
-	Блинчатое тесто	2
-	Виды начинок для блинчиков	2
-	Вафельное тесто	2
-	Песочное тесто	2
-	Сдобное пресное тесто	2
-	Пряничное тесто	2
-	Воздушное тесто	2
-	Миндальное тесто	2
-	Бисквитное тесто	2
-	Заварное тесто	2
-	Слоеное тесто	2
-	Кремы	2

-	Желе	2
-	Сахарные мастики	1
-	Глазури и кандир	1
-	Марципан	2
-	Посыпки, шоколад	1
-	Карамель	1
-	Способы отделки кондитерских изделий	1
-	Бисквитные пирожные	2
-	Песочные пирожные	2
-	Слоеные пирожные	2
-	Заварные пирожные	2
-	Воздушные пирожные	2
-	Миндально-ореховые пирожные	2
-	Пирожные крошковые	2
-	Хранение и доставка кондитерских изделий	1
4.	Изготовление композиций из конфет, рецепты приготовления конфет в домашних условиях.	20
-	Основные законы композиции. Правила композиции. Приемы и средства композиции	2
-	Инструменты и декоративный материал;	2
-	Основные правила при подборе конфет;	2
-	Методы крепежа конфет;	2
-	Составление композиций из конфет;	4
-	Декорирование подарков с использованием композиций из конфет;	4
-	Рецепты приготовления конфет в домашних условиях.	4
5.	Выставки творческих работ	6
-	Подготовка творческих работ	4
-	Совместная оценка проделанной работы	2
	Итого:	160

Расписание работы

Список сырья для ДОП «ЛАКОМКА» на период сентябрь – декабрь 2016 г.

Руководитель Ковинька Е.Л.

1. Шоколадная глазурь (темная) – 4 кг
2. Шоколадная глазурь (белая) – 4 кг
3. Шоколад (темный) – 2,5 кг
4. Шоколад (молочный) - 2,5 кг
5. Шоколад (белый) – 2,5 кг
6. Красители пищевые гелиевые (жидкие):
 - красный- 1 тубик
 - желтый- 1 тубик
 - зеленый -1 тубик
 - синий – 1 тубик
 - черный -1 тубик
7. Посыпка кондитерская
 - ромбики- 100 г,
 - конфетти- 100 г,
 - шарики (мелкие) – 100 г,
 - сердечки- 100 г
8. Целлофан (пленка) плотный- 1 бабина
9. Лента атласная (шир.4мм) разноцветная- 3х1 катушки
10. Салфетки ажурные (круг 16мм)- 2 упаковки
11. Зубочистки- 2 упаковки
12. Шпажки (деревянные)- 2 упаковки
13. Скотч (16мм)- 10 штук
14. Масло какао- 0,5 кг
15. Какао порошок- 200 г
16. Мастика сахарная- 3 кг
17. Мед- 200 г
18. Патока- 0,5 кг
19. Сахар- 1 кг