

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Минусинский сельскохозяйственный
колледж»

Одобрено цикловой комиссией

отделения ППКРС

Протокол № 1 от « 2 » сентября 2021 г.
Методист Колмакова Ж.В.

Утверждаю:

Зам директора по УПР

В.В.Рыкалин

2021 г.



Программа кружка

«Пряничный домик»

Руководитель кружка:

Мастер п/о Смирнова В.С.

Периодичность занятий: 2 часа в неделю

Срок реализации: 1 год

г.Минусинск 2021 г.

Пояснительная записка:

Программа «Пряничный домик» предназначена для организации кружковых занятий со слушателями, обучающимися на I курсе Минусинского сельскохозяйственного колледжа. Владение знаниями и навыками в этой области может быть практически использовано в повседневной бытовой деятельности. Программа дает возможность раскрыть взаимосвязь физического здоровья и душевного комфорта, как условия необходимого для успешной деятельности человека.

Содержание охватывает один из важнейших аспектов жизни человека, его отношение к питанию, как основе здорового образа жизни. Знакомство с народной кухней – наиболее эффективное и действенное средство для пробуждения интереса к культурному наследию. Это имеет важное значение для становления творческой личности.

Цель программы – сформировать у слушателей основы здорового питания, дать знания о традициях русской кухни, ознакомить с ее историей, дать знания об основах физиологии питания с экономической, эстетической, технологической точек зрения.

Задачи программы:

- формирование убеждения необходимости правильного питания;
- формирование умений рационального использования продуктов;
- обучение школьников основным приемам работы с тестом;
- формирование навыков собственной творческой деятельности;
- развитие навыков эстетической целесообразности деятельности.

В результате освоения программы курса «Пряничный домик» обучающиеся должны знать:

- физиологические основы питания;
- основы рационального питания, его структуру;
- требования, предъявляемые к продуктам питания;
- основы и традиции русской кухни;
- правила сервировки «чайного стола» к празднику;
- технологию приготовления изделий из теста;
- способы и приемы оформления блюд.

должны уметь применять на практике:

- определять качество продуктов и готовых блюд;
- определять стоимость блюд;
- выполнять санитарные требования на кухне;
- готовить различные блюда из теста;

- украшать готовые изделия;
- сервировать праздничный стол;
- использовать традиции русской кухни в современной кулинарии.

Программа рассчитана на 36 учебных часов, что является оптимальным для ознакомления с содержанием и формированием навыков его использования.

Исходя из цели и основных задач курса, большая часть содержания изучается в ходе практических действий по применению теоретических сведений, с которыми знакомятся слушатели. Это позволяет сформировать умения рационального использования продуктов, оборудования, затрат времени и усилий, развивать навыки эстетической целесообразности деятельности.

В организации кружка целесообразно использование технологических схем, карт, иллюстраций, инструкций к электроприборам бытового назначения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ:

36 часов

Учебно-тематический план.

№ п/п	Содержание занятия	Дата	Кол-во часов
1	Из глубины веков до наших дней	04.10.2021 г.	1
2	Самое древнее тесто	06.10.2021 г.	1
3	История пряников	11.10.2021 г.	1
4	Пряничное тесто. Виды пряничного теста.	13.10.2021 г. 18.10.2021 г. 20.10.2021 г. 25.10.2021 г.	4
5	Виды глазури (айсинга)	27.10.2021 г. 01.11.2021 г. 03.11.2021г.	3
6	Контурная заливка пряника	08.12.2021 г. 10.11.2021 г. 15.11.2021 г. 17.11.2021 г. 22.11.2021 г. 24.11.2021 г.	6
7	Бесконтурная заливка пряника	29.11.2021 г 01.12.2021 г. 06.12.2021 г 08.12.2021г. 13.12.2021 г. 15.12.2021г.	6
8	Роспись пряника	20.12.2021 г. 22.12.2021 г. 27.12.2021 г. 17.01.2022 г. 19.01.2022 г. 24.01.2022 г.	6
9	Сборка 3D фигур из пряников	26.01.2022 г. 31.01.2022 г. 02.02.2022г. 07.02.2021г. 09.02.2022г. 14.02.2022г.	6
10	Итоговое занятие	16.02.2022 г. 21.02.2022г.	2
Всего:			36

Тема 1. 1 час. Из глубины веков до наших дней

Основное содержание. Традиционные продукты и блюда. Способы тепловой обработки. Кухонная посуда. Пирсы на Руси. Первые кулинарные книги.

Тема 2. 1 час. Самое древнее тесто.

Основное содержание. Пресное тесто. Обрядовая выпечка. Пресное сдобное тесто. Лапша, пельмени, вареники. Технология приготовления.

Тема 3. 1 час. История пряников

Основное содержание. Возникновение (открытие) пряничного теста. Виды пряничного теста. Виды специй входящих в состав пряников. Технология приготовления пряничного теста.

Тема 4. 4 часа. Пряничное тесто. Виды пряничного теста.

Основное содержание. Практическая часть по приготовлению различных видов пряничного теста. Технология изготовления.

Практическая деятельность. Изготовление различных видов пряничного теста. Выпечка простого пряника.

Тема 5. 2 час. Виды глазури (айсинга).

Основное содержание. Рассмотрение различных видов глазури (айсинга). Способы приготовления глазури. Технология приготовления айсинга.

Практическая деятельность. Приготовление айсинга. Приготовление цветного айсинга.

Тема 6. 6 часов. Контурная заливка пряника.

Основное содержание. Приготовление айсинга для контура и заливки.

Практическая деятельность. Заливка пряников. Отработка навыков контурной заливки. Создание индивидуального пряника.

Тема 7. 5 часов. Безконтурная заливка пряника.

Основное содержание. Приготовление айсинга для безконтурной заливки пряника.

Практическая деятельность. Заливка пряников цветным айсингом. Отработка навыков безконтурной заливки. Создание индивидуального пряника.

Тема 8. 6 часов. Роспись пряника.

Основное содержание. Роспись пряника, с безконтурной заливкой.

Практическая деятельность. Заливка пряников айсингом. Отработка навыков заливки. Создание индивидуального пряника и его роспись.

Тема 9. 2 часов. Сборка 3D фигур из пряников

Основное содержание. Выпечка пряников для 3D модели. Роспись пряников. Способы сборки.

Практическая деятельность. Приготовление пряников. Роспись пряников и сборка модели.

Тема 10. 2 часа. Итоговое занятие.

Список литературы:

1. Булочки, пироги, пирожные. Сави И. – Таллин. «Валгус».
2. Любителям кулинарного искусства. Новоженев Ю. М. – М.: «Высшая школа».
3. Популярная диетология. Эвенштейн З. М. – М.: «Экономика».
4. Практическое пособие для повара. Успенская Н. Р. – М.: «Экономика».
5. Рассказы о русской кухне. Ковалев Н. И. – М.: «ИСИДА».
6. Справочник кондитера. Апет Т. К. – Минск. «Вышэйшая школа».
7. Секреты русской кухни. Алькаев Э.Н.

Список занимающихся

№ п/п	Ф.И.	Группа
1	Брагин Кирилл	И-21-1
2	Болотова Александра	И-21-1
3	Грушевский Иван	И-21-1
4	Гурков Алексей	И-21-1
5	Космачева Елизавета	И-21-1
6	Слученков Артем	И-21-1
7	Кублик Степен	И-21-1
8	Кузнецова Ксения	И-21-1
9	Ливчина Дарья	И-21-1
10	Гурков Владимир	И-21-1
11	Миронов Егор	И-21-1
12	Худоногова Ксения	И-21-1
13	Рыбачкова Ульяна	И-21-1
14	Пальцева Виктория	И-21-1
15	Рыбальченко Сергей	И-21-1

Руководитель кружка Смирнова В.С.

Занятия проводятся

Понедельник, среду

в кабинете №10А (лаборатория)

Начало занятий:

14:15 до 15:00.

октябрь							ноябрь									
04	06	11	13	18	20	25	27	01	03	08	10	15	17	22	24	29

декабрь							январь				февраль						
01	06	08	13	15	20	22	27	17	19	26	31	02	07	09	14	16	21