**Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской**

**области «Багряниковская школа-интернат»**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  на педагогическом совете  протокол № от | Утверждаю:  Директор ГОУ ЯО  «Багряниковская школа-интернат»    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Голубева |

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая рабочая программа**

**«Юный пекарь»**

Направленность: социально-гуманитарная

Срок реализации : 1 год

Возраст : 13-17 лет

Чиркова Екатерина Николаевна

Педагог дополнительного образования

2023-2024 учебный год

д. Багряники

**Пояснительная записка**

Программа дополнительного образования по трудовому обучению «Юный пекарь» разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования и предназначена для реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускника с ограниченными возможностями .

Программа по дополнительному образованию «Юный пекарь» для детей с ограниченными возможностями здоровья составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2015-2016 года.

Учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии.

Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии.

Концепция специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 г.

Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ для детей с ограниченными возможностями здоровья. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;

Уставом образовательного учреждения;

Локальными актами образовательного учреждения.

Программа специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В.Воронковой – М.: Гуманит. Центр ВЛАДОС, 2001. – Сб. 2. – 240с.

**Цель и задачи курса «Пекарное дело».**

**Цель**: дополнительного образования по трудовому обучению «Юный пекарь» направленность на социализацию детей с ОВЗ, коррекция и формирование знаний, умений и навыков, ориентирующих учащихся на трудоустройство по профессиям, связанных с выпечкой хлеба и хлебобулочных изделий и других организациях.

Дополнительное образование по трудовому обучению «Юный пекарь» для детей с ограниченными возможностями здоровья организуются как уроки усвоения теоретических знаний и практических умений. Впроцессе обучения решаются следующие задачи:

Развитие мыслительных операций, познавательной деятельности в целом, коррекция речи и мышления.

Формирование навыков самоконтроля.

Расширение и углубление знаний учащихся об окружающем мире.

Формирование положительных личностных качеств учеников (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);

Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.

Воспитание уважения к рабочему человеку.

Программа направлена на решение общих и специфических задач профессионально-трудового обучения на этапе формирования и совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, составлена с учетом уровня обученности воспитанников на основе индивидуально-дифференцированного подхода и ориентирована не только на приобретение ими определенных знаний, умений и навыков, но и на коррекцию психофизиологических особенностей данной категории обучающихся.

Для эффективного достижения целей при организации уроков трудового обучения используются:

**вербальные методы** (рассказы, беседы, объяснения, лекции, а так же использование книг, учебников, справочников, карточек, наглядные методы (наблюдение натуральных объектов, явлений, процессов или изображений (макетов, рисунков, таблиц, фильмов, презентаций);

**практические методы** (упражнения, решение практических задач, выполнение трудовых заданий) и инструктаж.

В сочетании с традиционными средствами обучения (дидактический материал, таблицы) использование на уроке информационно-компьютерных технологий значительно повышает эффективность обучения детей с нарушениями развития, открывает новые резервы образовательного процесса и личности его участников: обучающегося и учителя.

В профессиональном обучении первостепенное внимание уделяется правильности выполнения учащимися практических умений и технологических приемов. В последующем наращивается степень овладения трудовыми навыками и темп работы. С этой целью организуются занятия практического повторения, во время которых учащиеся выполняют изученные виды работ.

**Основной формой организации дополнительного трудового обучения учащихся является:**

Урок (теоретические занятия),

Комплексные практические работы

Самостоятельные и контрольные работы

Общими элементами для всех типов занятий являются:

Организационный момент.

Актуализация опорных знаний.

Объяснение нового материала.

Практическая работа.

Закрепление нового материала.

Подведение итогов. Оценка работы обучающихся.

Каждый урок имеет коррекционно-развивающую направленность, представляет собой сложную дидактическую систему. Структура уроков обусловлена целями и содержанием. На каждом уроке воспитанники включены в практическую деятельность продуктивного, творческого характера.

**Теоретические занятия**

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у учащихся профессиональных знаний (технических, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия делятся на следующие группы:

1.Изучение устройства оборудования для подготовки сырья к производству, замесу теста и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

2.Первоначальное усвоение новых технологических операций.

3.Изучение производственных технологических процессов.

**Комплексные практические работы**

Происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, кончая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

**Самостоятельные и контрольные работы**

Самостоятельные и контрольные работы — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Учитывая особенности детей с проблемами развития, предусмотрены различные виды контроля знаний данной категории обучающихся. Вопросы тестовых заданий на контрольных уроках предварительно включены в содержание предыдущих уроков, чтобы обучающиеся имели возможность прочно усвоить их значение. Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития обучающихся с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль.

**Межпредметная интеграция** занятий по трудовому обучению осуществляется с:

Математикой, Русским языком, Естествознанием, Чтение и развитием речи, Обществоведением.

При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучения.

Программа не только способствует профориентации и социальной адаптации учащихся, не только развивает их умственный и сенсомоторный потенциал и положительно влияет на личностные свойства, но и открывает учителю широкий простор для творчества, что обычно благотворно сказывается на качестве обучения.

Содержание обучения трудовому обучению имеет практическую направленность: все знания учащихся, получаемые ими на уроках, являются практически значимыми для их социальной адаптации и реабилитации.

Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы, а также обоснование выделения на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно – тематическим планом.

При планировании курса учитывается количество учебных недель. В учебном плане по программе предусмотрено: 3 часа в неделю (102 ч в год).

Количество часов, отводимое на ту или иную тему, определяется с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

После изучения тем и в конце каждого полугодия, а также за год программой предусмотрено проведение самостоятельных практических работ.

**Общая характеристика учебного курса**

Трудовое дополнительное обучение является одним из ведущих в системе подготовки школьников с ограниченными возможностями здоровья, так как от его усвоения во многом зависит формирование социального опыта и поведения учащихся с ОВЗ, практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду. Практическая и коррекционная направленность обучения предмету обусловливает его специфику: все получаемые учащимися знания, являются практически значимыми, способствующими формированию знаний, умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

Логика изложения и содержание авторской программы полностью соответствуют требованиям федерального компонента государственного стандарта специального (коррекционного) образования.

Цель дополнительного трудового обучения «Юный пекарь»: направленность на социализацию детей с ОВЗ, коррекция и формирование знаний, умений и навыков, ориентирующих учащихся на трудоустройство по профессиям, связанных с выпечкой хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий.

Занятия дополнительного трудового обучения «Юный пекарь» коррекционной школы организуются как уроки усвоения теоретических знаний и практических умений по профилю «Пекарное дело».

**Описание места учебного предмета.**

Трудовое обучение является дополнительным предметом в специальной (коррекционной) школе. На освоение данной рабочей программы выделено 68 часов (по 2 уроку в неделю).

Дополнительное трудовое обучение носит коррекционную и практическую направленность, что определяется содержанием и структурой учебного предмета.

Программа дополнительного образования «Юный пекарь» рассчитана на подготовку учащихся коррекционной школы к ручному труду на предприятиях хлебопекарной промышленности.

Программа содержит темы по пекарному делу. Работа по предложенным темам благотворно сказывается на сообразительности и мелкой моторики детей с ОВЗ (например, все операции связанные с продуктами).

Неизменной остаётся задача ознакомить школьников с ассортиментом хлебобулочных и сдобных изделий, научить их приёмам приготовления теста и выпечки изделий.

Для организации обучения школа располагает территорией, на которой располагается минипекарня. На ней под занятия отведён просторный светлый класс, а так же на минипекарне имеется мучной склад для хранения и подготовки сырья к производству, производственный цех для выпечки изделий, помещение для хранения и транспортировки изделий, а так же все инструменты и материалы для практических работ.

Занятия по трудовому обучению для детей с нарушением интеллекта должны быть направлены на изучение школьниками теоретического материала, приемов работы и отработку практических навыков по общему курсу выбранной специальности.

**Содержание курса**

1 полугодие

**Сырьё для хлебопекарного производства**

**Объект.** Сырьё

**Теоретические сведения.** Зерно. Мука. Органолептическая оценка муки. Прием, хранение и подготовка муки к производству. Основное и дополнительное сырье. Вода и соль. Разрыхлители и кислоты. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий.  Молоко и яйцо. Жиры и масла. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

**Умения.** Проводить органолептическую оценку муки. Принимать, хранить и подготавливать муку к производству. Хранить основное и дополнительное сырьё.  
**Практические работы. Определение качества муки. Приём сырья и его хранение. Просеивание муки и соли. Активация дрожжей. Хранение сырья.**

**Самостоятельная работа.** Просеивание муки и соли. Активация дрожжей.

2 полугодие

**Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием.**

**Объект.** Электрооборудование хлебопекарного производства.

**Теоретические сведения**. Оборудование мучного склада. Оборудование для подготовки муки. Оборудование для просеивания муки. Техника безопасности при работе с электрооборудованием. Оборудование для замеса и брожения теста.  Оборудование для расстойки теста.Техника безопасности с тестомесильной машиной. Санитарные требования к содержанию помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде.  Техника безопасности с хлебопекарными печами.

**Умения.** Работать с электрооборудованием.  
       Практические работы. Работа на мукопросеивательной машине. Работа на тестомесильной машине. Работа с электропечами.

**Самостоятельная работа.** Работа с электрооборудованием минипекарни.

**Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста.**

**Объект.** Тесто

**Теоретические сведения.** Подготовка сырья к производству. Замес и образование теста. Микробиологические процессы, происходящие при замесе теста. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста. Способы замеса теста. Замес, брожение и созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения теста.

**Умения.**Замес теста  
**Практические работы:**  Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство. Замес теста опарным способом.

**Самостоятельная работа:** Замес теста опарным способом.

**Виды теста.**

**Объект.** Тесто

**Теоретические сведения.** Виды теста. Безопарный способ приготовления теста. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Песочное тесто. Предварительная и окончательная расстойка теста.

**Практические работы.** Подготовка сырья для замеса теста безопарным способом. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из бисквитного теста. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из заварного теста. Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из песочного теста. Расстойка теста в деже и расстойном шкафу.

**Самостоятельная работа:** Подготовка сырья к пуску в производство и замес теста.

**Основы санитарии и гигиены.**

**Объект.** Санитария и гигиена

**Теоретические сведения.** Основы санитарии и гигиены. Заражение хлебобулочных изделий. Болезни хлебобулочных изделий. Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Значение личной гигиены.

**Выпечка и выход готовой продукции.**

**Объект.** Готовые изделия

**Теоретические сведения.** Температурные режимы выпечки. Дефекты хлеба. Выход хлеба. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции. Охлаждение и хранение хлебобулочных изделий.

**Практические работы.** Соблюдение температурных режимов выпечки.

**Самостоятельная работа:** Соблюдение температурных режимов при выпечке мучных изделий.

**Ожидаемые результаты**

*Учащиеся должны знать:*

- сорта муки;

- основное и дополнительное сырьё, условия и сроки их хранения;

- оборудование хлебопекарного производства и технику безопасности при работе на нём;

- процессы, происходящие при замесе и брожении теста;

- факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста;

- виды теста;

- правила предварительной и окончательной расстойки теста;

- основы санитарии и гигиены;

- заражение и болезни хлебобулочных изделий;

- пища, пищевые инфекции и отравления;

-дезинфекция, дезинсекция и дератизация;

- значение личной гигиены;

- дефекты хлеба;

- пищевая ценность хлебобулочных изделий;

- санитарные требования к хлебопекарному производству.

*Учащиеся должны уметь:*

- проводить органолептическую оценку муки;

- принимать, хранить и подготавливать муку к производству;

- работать на мукопросеивательной машине;

- работать на тестомесильной машине;

- работать с расстойным шкафом;

- соблюдать технику безопасности при работе с электрооборудованием хлебопекарного производства;

- соблюдать санитарные требования к хлебопекарному производству;

- подготавливать сырьё к производству;

- замешивать тесто опарным и безопарным способами;

-  определять созревание теста;

- замешивать и выпекать изделия из разных видов теста;

- проводить предварительную и окончательную расстойку теста;

- соблюдать личную гигиену;

- соблюдать температурные режимы при выпечке изделий из муки;

- охлаждать и хранить хлебобулочные изделия.

Учебно-тематический план

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Тема (раздел глава) | Всего  часов | В том числе: | | Приме-  чание |
|  |  | 102 | Практика  (лабораторно-практические работы) | Контроль  (контрольные работы |  |
|  | **1 полугодие** | **48** |  |  |  |
|  | Вводное занятие. Т.Б. с электрооборудованием. | 2 |  |  |  |
| 1 | Сырьё для хлебопекарного производства | 22 | 7 |  |  |
| 2 | Оборудование хлебопекарного производства. Техника безопасности при работе с электрооборудованием | 26 | 4 | 1 |  |
|  | **2 полугодие** | **54** |  |  |  |
| 3 | Прием, хранение и подготовка сырья к производству | **7** |  | 1 |  |
| 4 | Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста | 8 | 2 | 1 |  |
| 5 | Разрыхление и брожение теста | 9 | 3 |  |  |
| 6 | Виды теста | 26 | 20 |  |  |
| 7 | Основы санитарии и гигиены | 4 |  |  |  |
|  | **ИТОГО** | **102** | **36** | **3** |  |

Календарно-тематическое планирование рабочей программы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Количество часов  102 | Практические и лабораторные работы | Контрольные и диагностические материалы |
|  | **1 полугодие** | **48** |  |  |
| **1.** | **Сырьё для хлебопекарного производства** | **22** |  |  |
| 1.1. | Вводное занятие. | 1 |  |  |
| 1.2. | Т.Б. с электрооборудованием. | 1 |  |  |
| 1.3. | Зерно | 1 |  |  |
| 1.4. | Мука | 1 |  |  |
| 1.5. | Органолептическая оценка муки | 1 | П.р.1 Органолепти -ческая оценка муки |  |
| 1.6. | Хлебопекарная оценка муки | 1 | П.р.2 Хлебопекарная оценка муки |  |
| 1.7. | Требование стандарта муки | 1 |  |  |
| 1.8 | Способ переработки дефектной муки | 1 |  |  |
| 1.9. | Прием муки | 1 | П.р.3 Прием, хранение и подготовка муки к производству |  |
| 1.10. | Хранение муки | 1 |  |  |
| 1.11. | Подготовка муки к производству | 1 | П.р.4 Подготовка муки к производству |  |
| 1.12. | Основное и дополнительное сырье | 1 |  |  |
| 1.13. | Вода и соль | 1 |  |  |
| 1.14. | Разрыхлители и кислоты | 1 |  |  |
| 1.15. | Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий | 1 | П.р.5 Активация дрожжей |  |
| 1.16. | Молоко и яйцо | 1 |  |  |
| 1.17. | Жиры и масла | 1 |  |  |
| 1.18. | Солод, крахмал | 1 |  |  |
| 1.19. | Сахар и сахаристые вещества | 1 |  |  |
| 1.20. | Изюм, варенье, повидло | 1 |  |  |
| 1.21. | Условия и сроки хранения основного сырья | 1 | П.р.6 Хранение основного сырья |  |
| 1.22. | Условия и сроки хранения дополнительного сырья | 1 | П.р.7 Хранение дополнительного сырья |  |
| **2.** | **Оборудование хлебопекарного производства, техника безопасности при работе с электрооборудованием** | **24** |  |  |
| 2.1. | Основные сведения о механизмах и машинах | 1 |  |  |
| 2.2. | Аппараты включения, защиты, контроля | 1 |  |  |
| 2.3. | Оборудование мучного склада | 1 |  |  |
| 2.4. | Оборудование для подготовки муки | 1 |  |  |
| 2.5. | Оборудование для просеивания муки | 1 | П.р. 8 Работа на мукопросеива - тельной машине |  |
| 2.6. | Устройство мукопросеивательного аппарата ПВ | 1 |  |  |
| 2.7. | Оборудование для замеса теста | 1 |  |  |
| 2.8. | Оборудование для брожения теста | 1 |  |  |
| 2.9. | Техника безопасности при работе с тестомесильной машиной | 1 | П.р. 9 Работа с тестомесильной машиной |  |
| 2.10. | Техническая характеристика машин для замеса и брожения теста | 1 |  |  |
| 2.11. | Неполадки и их устранение |  |  |  |
| 2.12. | Оборудование для расстойки теста | 1 |  |  |
| 2.13. | Оборудование для разделки теста | 1 |  |  |
| 2.14. | Оборудование для формовки теста | 1 |  |  |
| 2.15. | Сведения об электрооборудовании | 1 |  |  |
| 2.16. | Хлебопекарные печи | 1 |  |  |
| 2.17. | Техника безопасности с электропечью | 1 | П.р.10 Работа с электропечами |  |
| 2.18. | Труба для подачи пара | 1 |  |  |
| 2.19. | Производительность печи | 1 |  |  |
| 2.20. | Техника безопасности с тестомесильной машиной | 1 | П.р.11 Работа на тестомесильной машине |  |
| 2.21. | Оборудование хлебохранилищ | 1 |  |  |
| 2.22. | Устройство, принцип действия, правила эксплуатации | 1 |  |  |
| 2.23. | Безопасность труда | 1 |  |  |
| 2.24. | Сведения по механизации и автоматизации производства | 1 |  |  |
|  | **2 полугодие** | **54** |  |  |
| **3.** | **Прием, хранение и подготовка сырья к производству** | **7** |  |  |
| 3.1. | Прием, хранение и подготовка сырья к производству | 1 |  | Прием, хранение и подготовка сырья к производству |
| 3.2. | Сырье для хлебопекарного производства | 1 |  |  |
| 3.3. | Характеристика основного сырья | 1 |  |  |
| 3.4. | Характеристика дополнительного сырья | 1 |  |  |
| 3.5. | Основные правила приёмки, хранения и подготовки сырья | 1 |  |  |
| 3.6. | Условия и сроки хранения | 1 |  |  |
| 3.7. | Процессы, происходящие при хранении сырья | 1 |  |  |
| **4.** | **Образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста** | **8** |  |  |
| 4.1. | Подготовка сырья к производству | 1 | П.р.12 Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство |  |
| 4.2. | Замес и образование теста | 1 | П.р.13 Замес теста |  |
| 4.3 | Порядок замеса теста и расчет количества дежей | 1 |  |  |
| 4.4. | Виды замеса теста | 1 |  |  |
|  | Процессы, происходящие при замесе теста | 1 |  |  |
| 4.5. | Микробиологические процессы, происходящие при замесе теста | 1 |  |  |
| 4.6. | Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста | 1 |  |  |
| 4.7. | Способы замеса теста | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 4.8. | Дозировка сырья | 1 |  |  |
| **5** | **Разрыхление и брожение теста** | **9** |  |  |
| 5.1. | Разрыхление и брожение теста | 1 |  |  |
| 5.2. | Способы разрыхления теста. Их оценка | 1 |  |  |
| 5.3. | Замес, брожение и созревание теста | 1 | П.р.14 Замес, брожение и созревание теста | Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста |
| 5.4. | Стадии брожения | 1 |  |  |
| 5.6. | Безопарный способ замеса теста | 1 | П.р.15 Замес теста безопарным способом |  |
| 5.7. | Опарный способ приготовления теста | 1 | П.р.16 Замес теста  опарным способом |  |
| 5.8. | Процессы, происходящие при брожении теста | 1 |  |  |
| 5.9. | Факторы, влияющие на процесс брожения теста | 1 |  |  |
| **6.** | **Виды теста** | **26** |  |  |
| 6.1. | Приготовление теста | 1 |  |  |
| 6.2. | Виды теста | 1 |  |  |
| 6.3. | Производственные расчеты | 1 |  |  |
| 6.4. | Определение готовности теста | 1 | П.р.17 Определение готовности теста |  |
| 6.5. | Приготовление закваски | 1 | П.р. 18 Приготовление закваски |  |
| 6.6. | Приготовление теста для ржаного хлеба | 1 | П.р. 19 Приготовление теста для ржаного хлеба |  |
| 6.7. | Приготовление теста для пшеничного хлеба | 1 | П.р. 20 Приготовление теста для пшеничного хлеба |  |
| 6.8. | Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий | 1 | П.р. 21 Приготовление теста для хлебобулочных и сдобных изделий |  |
| 6.9. | Безопарный способ приготовления теста | 1 | П.р.22 Подготовка сырья для замеса теста безопарным способом | Замес теста безопарным способом |
| 6.10. | Опарный способ приготовления теста |  | П.р. 23 Подготовка сырья для замеса теста опарным способом |  |
| 6.11. | Бисквитное тесто | 1 | П.р.24 Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из бисквитного теста |  |
| 6.12. | Заварное тесто | 1 | П.р.25 Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из заварного теста |  |
| 6.13. | Песочное тесто | 1 | П.р.26 Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из песочного теста |  |
| 6.14. | Слоёное тесто | 1 | П.р. 27 Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из слоёного теста |  |
| 6.15. | Пресное тесто | 1 | П.р. 28 Подготовка сырья, замес и выпечка изделий из пресного теста |  |
| 6.16. | Разделка теста | 1 | П.р. 29 Разделка теста |  |
| 6.17. | Основные традиции разделки теста | 1 |  |  |
| 6.18. | Деление теста на куски | 1 | П.р.30 Деление теста на куски |  |
| 6.19 | Округление кусков теста | 1 | П.р. 31 Округление кусков теста |  |
| 6.20 | Предварительная расстойка теста | 1 | П.р.32 Расстойка теста в деже |  |
| 6.21. | Формование тестовых заготовок | 1 | П.р. 33 Формование тестовых заготовок |  |
| 6.22. | Окончательная расстойка теста | 1 | П.р. 34 Расстойка теста в расстойном шкафу |  |
| 6.23. | Меры устранения прилипания теста при разделке | 1 |  |  |
| 6.24. | Разделка теста по формам | 1 | П.р. 35 Разделка теста по формам |  |
| 6.25. | Дефекты хлеба, вызванные нарушениями режима разделки теста | 1 |  |  |
| 6.26. | Способы разделки различных видов теста | 1 | П.р. 36 Способы разделки различных видов теста |  |
| **7.** | **Основы санитарии и гигиены** | **4** |  |  |
| 5.1. | Основы санитарии и гигиены. Значение личной гигиены | 1 |  |  |
| 5.2. | Заражение и болезни хлебобулочных  изделий | 1 |  |  |
| 5.4. | Пища, пищевые инфекции и отравления | 1 |  |  |
| 5.5. | Дезинфекция, дезинсекция и дератизация | 1 |  |  |
|  | **Итого** | **102** | **36** | **3** |

**Учебно-методическое обеспечение**

**Основная литература:**

1. Программа для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 классы, сборник 1 под ред. В.В.Воронковой, М..:Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС , 2011г.

2. А. А. Завьялов, А. А. Завьялов “ Пособие для пекаря”.

3. Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова “Техгология хлебобулочных изделий ”Москва “КолосС” 2008