МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВУАНИЯ

**«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»**

**(МАУДО «Центр детского творчества»)**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании | Утверждаю: |
| педагогического совета | директор МАУДО |
| от «24» мая 2019г. | «Центр детского творчества» |
| протокол № 4 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А. Ясевич/ |
|  | приказ от «29» августа 2019г. № 99 |

**Дополнительная общеразвивающая программа**

**художественной направленности**

**«Сладкие подарки»**

Возраст обучающихся 9-17 лет

Срок реализации 216 часов

|  |
| --- |
| **Составитель:** |
| Гусарова Татьяна Николаевна |
| педагог дополнительного образования |

г. Муравленко, 2019

# **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

* Пояснительная записка
* Учебный план
* Учебно-тематический план
* Содержание изучаемого курса
* Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы
* Список литературы
* Календарный учебный график

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная дополнительная общеразвивающая программа «Сладкие подарки» имеет **художественно - эстетическую направленность**. Программа направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории народного кулинарного творчества, через роспись пряников, к новым кондитерским веяниям, через лепку и моделирование композиций из сладкой мастики, к миру цветочного дизайна с помощью такого вида художественного творчества, как конструирование из гофрированной бумаги и конфет «Свит-дизайн». Программа «Сладкие подарки» состоит из трех основных разделов: «Свит-дизайн» букетов из конфет, моделирование композиций из сахарной мастики и росписи пряников. Все три раздела обучают декорированию в разных сферах, и не перекликаются между собой. Но имеют конечный результат один – это создание сладкого подарка.

Программа предусматривает развитие у обучающихся изобразительных, художественно-конструкторских способностей, нестандартного мышления, творческой индивидуальности, вооружает обучающихся способностью чувствовать гармонию и создавать ее своими руками, учит осознанно выстраивать отношения с людьми, наполняя их ощущением радости, желанием нести тепло своими подарками.

Дополнительная общеразвивающая программа «Сладкие подарки» составлена на основе нескольких программ «Моделирование композиций из сахарной мастики» Романенко М.П. педагога дополнительного образования города Москва, «Сладкие подарки» Сидельникова Е.В. педагога дополнительного образования города Благодарный и онлайн-уроков «Большой пряничной онлайн- школы» Веры Черневич города Москва, также материалы сети Интернет.

**Актуальность программы**: В современном мире постоянно происходит модернизация, поиск новых форм продвижения разных профессий.В последние годы очень актуальны кулинарные шоу, дизайнерские программы, мастер классы. Программа «Сладкие подарки» позволяет комплексно решать задачи, такие как – умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца, вырабатывает усидчивость, внимание, аккуратность, наблюдательность и самое важное имеет мотивацию для будущей профессии и дальнейшего развития как личность

**Новизна программы**: Программа «Сладкие подарки» делится на три раздела: «Свит-дизайн» - это создание букетов из конфет, моделирование композиций из сахарной мастики и роспись пряников. Все три раздела сводятся к одной цели – это создание сладкого подарка.

**Педагогическая целесообразность программы:** Данная программа решает основную идею комплексного гармоничного развития детей. Применяемые на занятиях методы обучения и содержательный компонент программы в полной мере отвечают возрастным особенностям обучающихся. Индивидуальный подход позволяет даже в рамках групповой формы занятий раскрыть творческие способности обучающегося и почувствовать себя художником, творцом, кулинаром и дизайнером.

**Отличительная особенность:** Данная программа учит эстетически относиться к труду, пробуждает и развивает интерес к кондитерскому и дизайнерскому искусству.

**Цель программы –** ознакомительное обучение и овладение приемами техники свит-дизайн, моделирования композиций из сахарной мастики и росписи пряников.

**Задачи:**

**Обучающие:**

- формировать умения и навыки по овладению приемами техники свит дизайн,

- моделирование композиций из сахарной мастики и роспись пряников;

- отрабатывать практические навыки работы с различными материалами;

- осваивать навыки организации и планирования работы;

**Развивающие:**

- развивать образное и пространственное мышление и воображение, фантазию;

- развивать художественный и эстетический вкус;

- развивать аналитическое мышление и самоанализ;

- развивать творческий потенциал ребенка, его познавательную активность, побуждать к творчеству и самостоятельности;

**Воспитательные:**

- формировать творческое мышление, стремление к самовыражению через творчество, личностные качества: память, внимательность, аккуратность;

- воспитывать коммуникативную культуру, внимание и уважение к людям, терпимость к чужому мнению, умение работать в группе;

- создавать комфортную среду общения между педагогом и обучающимися;

- прививать культуру труда;

**Адресат программы**

Общеразвивающая программа «Сладкие подарки» предназначена для детей от 9 – 17 лет. Для обучения по программе принимаются все желающие по интересам, прошедшие личное собеседование с педагогом. Группы постоянного состава формируются из детей как одного возраста, так и разновозрастных..

**Объем и срок освоения программы:** общее количество часов – 216 часов (один год)

**Формы организации обучения:** групповая, коллективная.

**Формы проведения занятий:**  беседа, лекция, показ презентаций, выставка, конкурс.

**Режим занятий** обучения осуществляется по 3 часа 2 раза в неделю, общее количество часов в год – 216 часов. Занятия продолжительные, предусмотрены перемены – проводятся физкультминутки, динамические паузы.

**Группы комплектуются** из обучающихся в количестве 10-12 чел. Численный состав учебных групп определяется, исходя из имеющихся условий проведения образовательного процесса, согласно требованиям СанПиН»

**Планируемые результаты программы.**

Это совокупность знаний, умений, навыков, личностных качеств, компетенций, личностных, метапредметных и предметных результатов, приобретаемых учащимися при освоении программы по ее завершению и формулируются с учетом цели и содержания программы.

Личностные результаты:

- умение слушать и выделять главное, запоминать;

- умение устанавливать связь между целью деятельности и ее результатом;

- понимание значения различных видов информации в жизни человека;

Предметные результаты:

- создавать букеты из конфет к любым праздникам

- моделировать тематические композиции из сахарной мастики

- расписывать пряники применяя изученные техники росписи;

Метопредметные результаты:

- определять и планировать свои действия в соответствии с учебной и познавательной задачей,

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям

**Особенности организации образовательного процесса –** группы обучающихся формируются как одного возраста, так разновозрастные (зависит от набора обучающихся). В соответствии с программой объединения занятия могут планироваться как с группами постоянного состава, так и с группами переменного состава и индивидуально. Перенос занятий или временное изменение расписания производится только с согласия администрации на основании письменного заявления работника и указания причины переноса.

В случаи пропусков занятий обучающиеся, имеют возможность освоить программу иными способами. Варианты полного освоения программы разнообразны и индивидуальны:

- путём посещения дополнительных занятий, в заранее согласованное с педагогом время или посещением занятия с другой группой обучающихся;

- путем самостоятельного изучения темы, при помощи интернет ресурсов или материалов (подобранных педагогом и отправленных обучающемуся на электронную почту) или практическое выполнение изделия самостоятельно (в зависимости от темы).

- путем расширения кругозора обучающегося. Например: прохождение тестов, решение викторин, участие в олимпиадах, написание рефератов, докладов, сообщений по изучаемой теме, создание презентации изделия выполненного самостоятельно.

**Планируемые результаты освоения программы**

В результате освоения **программы** планируется получить следующий образовательный эффект:

**Знать:**

Правила безопасной работы с различными материалами и инструментами;

Технологию создания букетов из конфет, поэтапное создание композиций из сахарной мастики и секреты росписи пряников.

Область применения и назначения созданных изделий;

**Уметь:**

Осуществлять организацию и планирование собственной трудовой деятельности, контроль над ее ходом и результатами, соблюдать правила поведения на занятиях.

Выбирать материалы с учетом свойств по внешним признакам;

Работать с технологическими и инструкционными картами;

Применять изученные приемы работы на практике, создавать букеты из конфет, моделировать композиции из сахарной мастики и расписывать пряники, изготавливать изделие по алгоритму.

Проектировать изделие по своему замыслу;

**Быть:**

Дружными, уважительными, наблюдательными, усидчивыми, аккуратными, бережливыми.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- соблюдения правил безопасной работы с материалами и инструментами

- создания различных изделий из доступных материалов по собственному замыслу;

- осуществления сотрудничества в процессе совместной работы.

**Система оценки планируемых результатов**

**(формы аттестации и формы отслеживания)**

**Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:**

В начале обучения проводится **предварительный контроль**, который позволяет увидеть подготовку каждого обучающегося, его способности, индивидуальные вкусы. Такой контроль проводится методом собеседования в сочетании с творческим заданием.

По мере реализации программы возникает задача **текущего контроля** (или промежуточный), для повышения заинтересованности и ответственности обучающихся в усвоении материала, своевременного выявления отстающих, а также одарённых детей, с целью наиболее эффективного подбора методов и средств обучения.

В конце обучения, проводится **итоговый контроль** целью которого является определение степени достижения результатов, получение сведений для совершенствования программы и методик обучения. Одна из форм итогового контроля - это тестирование. Альтернативой тестовым заданиям и вопросам может быть демонстрация в электронном виде воспитанниками своего портфолио или презентация среднесрочного или долгосрочного проекта. Самой доступной формой подведения итогов реализации программы являются участие в региональных и всероссийских выставках, фестивалях, конкурсах, олимпиадах, викторинах.

**Формы подведения итогов реализации дополнительной общеразвивающей программы**

Выявление достигнутых результатов осуществляется: через механизм тестирования (устный фронтальный опрос по отдельным темам пройденного материала);

**прохождение промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, в виде викторин и тестовых заданий;**

**через результативное участие в выставках и конкурсах различного уровня;**

**Все результаты фиксируются в аналитическом материале в виде отчетов, материалах тестирования, викторины, фото готовых работ, грамот, выставки творческих работ или защиты проектов.**

**Оценка итоговых результатов**

На **промежуточной и итоговой аттестации** оценивание работ осуществляется согласно Положению об оценке МАУДО «Центр детского творчества»:

Высокий - высокая степень самостоятельности при выполнении работы, нестандартные подходы к выполнению задания, наличие творческих элементов.

Средний - работа выполнена самостоятельно, либо с помощью педагога, в рамках задания.

Низкий - работа выполнена с помощью педагога и товарищей, либо работа не выполнена.

**Материально-технические условия реализации программы**

**Учебно-методическое обеспечение программы** включает:

наглядные пособия (образцы и схемы);

карточки-подсказки цветового решения рисунка; таблицы цветоведения;

карточки со схемами и описанием изготовления изделия;

карточки с тематическими вопросами;

сценарии воспитательных мероприятий; методические разработки занятий;

методические материалы по диагностике уровня освоения образовательной программы;

журналы, книги по профилю объединения и различным видам рукоделий.

**Материально - техническое обеспечение:**

Для реализации программы требуется просторное светлое помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим нормам на 10-12 мест, легко проветриваемое, с достаточным дневным и вечерним освещением. Учебное оборудование кабинета должно включать комплект мебели с комбинированными шкафами с застеклённой верхней частью, где можно хранить наглядный материал и литературу, и закрытой нижней частью, где следует хранить инструменты и приспособления, необходимые для организации занятий. Столы и стулья легко регулируемые, как требуют санитарно-эпидемиологические нормы.

**Технические средства обучения:**

компьютер или ноутбук с учебным программным обеспечением;

мультимедийный проектор; вебкамера, колонки,

демонстрационный экран; демонстрационная доска;

сканер, ксерокс и цветной принтер;

**Информационное обеспечение**

Учебно-наглядные пособия:

инструкции, технологические карты и образцы изделий;

книги, журналы, фотографии, иллюстрации, картинки по изучаемым темам;

мультимедиа объекты по темам курса;

**Инструменты и материалы:**

- Ножницы, нож канцелярский, нож кухонный, кусачки, круглогубцы, пистолет термоклеевой, доска для лепки, стеки для лепки, скалки для раскатки, маты для формирования цветов,ёмкости для воды, кондитерские мешки, кондитерские насадки, вырубки и плунжера для мастики, аэрограф

- Карандаши, кисти синтетические, клей карандаш, клей «Титан», фломастеры, скотч двухсторонний, скотч тонкий канцелярский, кисти для рисования, линейка, тейплента, клеевые стержни, шпажки, зубочистки, фольга, салфетки влажные, салфетки бумажные, пенопласт или пеноплекс, проволока различного диаметра (0,3- 0,4; 1,2 -1,5 см)

- Тычинки, флористическая сетка, флористическая органза, флористический фетр, нитки для шитья, атласные ленты, тесьма подарочная, пакеты и коробки упаковочные, контейнеры для хранения.

- Креповая, гофрированная (флористическая) бумага разных цветов, бумага писчая, картон, миллиметровая бумага, калька и копировальная, ватман, краски разных цветов пищевые.

- Продукты питания: сахарная пудра, крахмал, сахарная мастика для лепки, айсинг, пищевые красители, посыпки пищевые декоративные, конфеты весовые разной формы, конфеты в коробке, шоколадки, чай в коробке.

- Фартук, косынка, перчатки одноразовые.

**Кадровое обеспечение:**

Программа «Сладкие подарки» реализуется педагогом дополнительного образования Гусаровой Татьяной Николаевной на базе МАУДО «Центра детского творчества». Педагог имеет среднее специальное образование: Диплом по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация «Техник-технолог» 1 марта 1993г., Криворожский горно-экономический техникум, г. Кривой Рог.; высшее образование: Диплом специалиста, квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» по специальности 050502 «Технология и предпринимательство» 29 декабря 2014 г., Федеральное государственное бюджетное учреждение высшего профессионального образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень. Гусарова Татьяна Николаевна прошла переподготовку: Диплом о профессиональной переподготовке «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» на право ведения профессиональной деятельности в сфере «Дополнительного образования» 29 октября 2018г. (288 часов) ООО «Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр», г. Бийск.

**УЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * № * п/п | Название раздела | Количество часов | | | Формы аттестации/ контроля |
| Всего | Теория | Практика |
| 1 | Введение и заключение.  . | 6 | 2 | 4 | Собеседование, игры на знакомство/ творческое задание.  Итоговый контроль. Итоговая выставка, тестирование |
| 2 | Свит-дизайн. Букеты из конфет. | 93 | 31 | 62 | Готовое изделие. Промежуточный контроль/ Отбор лучших работ для участия в конкурсах |
| 3 | Роспись пряников | 63 | 21 | 42 | Готовое изделие. Текущий контроль/ отбор лучших работ для участия в конкурсах |
| 4 | Моделирование композиций из сахарной мастики | 54 | 19 | 35 | Готовое изделие. Промежуточный контроль/ Отбор лучших работ для участия в конкурсах |
|  | **итого** | **216** | **73** | **143** |  |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Учебно-тематический план на 6 часов в неделю

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела (модуля), темы | Всего часов | В том числе | |
| теория | практика |
| **1 Введение и заключение (3 часа)** | | | | |
| 1.1 | Вводное занятие. Введение в курс обучения.. Краткий обзор изучаемой программы: понятие о Свит- дизайне, о моделировании композиций из сахарной мастики, о различных видах росписи пряников. Инструктаж по ПБ и ТБ | 3 | 1 | 2 |
| **2** | **Свит-дизайн. Букеты из конфет (93 часа)** | | | |
| 2.1 | Понятие о свит –дизайне. Способы крепления конфет на черенке | 3 | 1 | 2 |
| 2.2 | Розы в композициях свит-дизайна | 9 | 3 | 6 |
| 2.3 | Маковки из трюфелей | 3 | 1 | 2 |
| 2.4 | Подсолнух | 6 | 2 | 4 |
| 2.5 | «Классный журнал» Декор коробки | 12 | 4 | 8 |
| 2.6 | Цветы из «Чупа-чупс» | 3 | 1 | 2 |
| 2.7 | Дамская сумочка по свит-дизайну | 12 | 4 | 8 |
| 2.8 | Ёлочка из конфет и мишуры | 3 | 1 | 2 |
| 2.9 | Новогодний свит дизайн | 6 | 2 | 4 |
| 2.10 | Конфетная композиция «Символ счастья, удачи и достатка» | 6 | 2 | 4 |
| 2.11 | Пагоны для мужчины | 3 | 1 | 2 |
| 2.12 | Чайные букеты в технике свит дизайн | 9 | 3 | 6 |
| 2.13 | Букет из конфет для спортсмена | 9 | 3 | 6 |
| 2.14 | Букет из конфет веер | 9 | 3 | 6 |
| **3** | **Роспись пряников (63 часа)** | | | |
| 3.1 | Секреты пряничного дела | 3 | 1 | 2 |
| 3.2 | Айсинг и его разновидности | 3 | 1 | 2 |
| 3.3 | Роспись архангельских пряников | 3 | 1 | 2 |
| 3.4 | Роспись пряников технике «мокрым по мокрому» | 3 | 1 | 2 |
| 3.5 | Сердечко и корзинка с цветами. Цветы из пайпинга | 3 | 1 | 2 |
| 3.6 | Подарочный набор «Пряники для мамы» | 9 | 3 | 6 |
| 3.7 | «Новогодняя сказка» набор пряников на елку | 9 | 3 | 6 |
| 3.8 | Прянички «Символ года» | 3 | 1 | 2 |
| 3.9 | Тематические пряничные топеры или пряники на палочках | 6 | 2 | 4 |
| 3.10 | Набор пряников «Мечты о море» | 6 | 2 | 4 |
| 3.11 | Пряник открытка «Милая зверушка» | 6 | 2 | 4 |
| 3.12 | Набор пряников «Школьные годы» | 9 | 3 | 6 |
| **4** | **Моделирование композиций из сахарной мастики (54 часа)** | | | |
| 4.1 | Мастика и ее свойства | 3 | 2 | 1 |
| 4.2 | Технология лепки изделий из сахарной мастики | 3 | 1 | 2 |
| 4.3 | Техника лепки элементов изделий из сахарной мастики | 3 | 1 | 2 |
| 4.4 | Объемная лепка из мастики «Герои сказок и мультфильмов» | 12 | 4 | 8 |
| 4.5 | Украшение кондитерских изделий (муляжей) и отдельных композиций фигурками из сахарной мастики | 6 | 2 | 4 |
| 4.6 | Сахарная флористика (основные приемы работы) | 3 | 1 | 2 |
| 4.7 | Ромашки из сахарной мастики | 3 | 1 | 2 |
| 4.8 | Розы из сахарной мастики | 3 | 1 | 2 |
| 4.9 | Каллы из сахарной мастики | 3 | 1 | 2 |
| 4.10 | Лилии из сахарной мастики | 6 | 2 | 4 |
| 4.11 | Сирень из сахарной мастики | 6 | 2 | 4 |
| 4.12 | Искусство оформления композиций в сахарной флористике | 3 | 1 | 2 |
| **1 Итоговое занятие (3 часа)** | | | | |
| 1.2 | Итоговое занятие | 3 | 1 | 2 |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА**

**Раздел 1. Введение и заключение (3ч)**

Тема 1.1. Вводное занятие.

Теория: Введение в курс обучения. Классификация современных и старинных ремесел.Инструктаж по ПБ и ТБ в учреждении. Технике  безопасности при работе с инструментами и материалами.

Практика: Игры на знакомство. Инструктаж по ПБ и ТБ в учреждении. Технике  безопасности при работе с инструментами и материалами.

Тема 1.2 Итоговое занятие

Теория: Анализ работы за год. Викторина.

Практика: Коллективное разгадывание викторины. Тематическая выставка детских работ. Награждение за активное участие в жизни объединения, учреждения в течении года. **Раздел 2. Свит-дизайн. Букеты из конфет ( ч)**

Тема 2.1 Понятие о свит –дизайне. Способы крепления конфет на черенке

Теория: Знакомство с историей возникновения сладкой флористики, с особенностями техники изготовления, оборудованием. Женские, мужские, детские, мсвадебные композиции. Демонстрация образцов, слайдов, декоративных материалов.

Практика: Отработка практических навыков крепление конфет на черенке разными способами.

Тема 2.2 Розы в композициях свит-дизайна.

Теория: Повторение ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Технология изготовления цветов с конфетами из креповой бумаги. Различные способы изготовления розы.

Практика: Изготовление бутона розы. Изготовление цветка розы. Оформление мини-композиции с розами. Изготовление «фунтиков» из органзы для декорирования композиций. Оформление мини-презента.

Тема 2.3 Маковки из трюфелей

Теория: Технология изготовления цветов с конфетами из гофрированной бумаги. Особенности изготовления цветка мака. Повторение ТБ при работе с ножницами и клеем и проволокой.

Практика: Отработка приобретенных навыков на практике. Изготовление букетика «Маковки из трюфелей»

2.4 Подсолнух

Теория: Варианты оформления и декорирования композиций и букетов. Использование декоративных элементов. Пошаговый разбор изготовления каркаса и самого цветка подсолнуха.   Пеноплекс - материал для свит дизайна.  Особенности техники работы с пеноплексом. Ручка держатель, для букета. Роль декорирования изделий атласными лентами, тесьмой. Повторение ТБ при работе с ножницами и клеем.

Практика: Изготовление основы из пеноплекса, декорирование гофрированной бумагой. Отработка приёмов вырезания лепестков и сборки цветка подсолнуха.

Тема 2.5 «Классный журнал» Декор коробки

Теория: Пошаговый разбор создания «орешков», «сентябринок» и хризантем. Повторение ТБ при работе с ножницами, клеем, колющими предметами.

Практика: Декор коробки конфет. Изготовление «орешков» из конфет. Освоение способа крепления конфет - «орешек», сборки веточки из орешков и листиков для букета.

Изготовление «сентябринок». Закрепление способа крепления конфет - «орешек», освоение способа изготовления лепестков «сентябринок» - астры. Отработка приёмов крепления конфет и изготовления лепестков. Сборка и оформление цветка хризантемы. Изготовление композиции «Классный журнал»

Тема 2.6 Цветы из «Чупа-чупс»

Теория: Освоение способов оформления конфеты чупа-чупс. Изготовление мини-композиции «Цветик-семицветик».

Практика: Отработка навыков по изготовлению и креплению лепестков.

2.7 Дамская сумочка по свит-дизайну

Теория: Варианты композиций «Дамская сумочка». Подбор цветовой гаммы. Особенности изготовления основы для сумочки из пенопласта и картона.  . Роль декорирования изделий атласными лентами, тесьмой. Дополнительные детали декора свит дизайна (фунтики) и их применение. Декорирование сумочки с помощью ткани. Подбор ткани и цветовой гаммы композиции.

Практика: Изготовление сумочки, декорирование сумочки фунтиками и цветами из конфет. Выбор цветовой гаммы. Способы сборки и оформления букетов и композиций.

Изготовление декоративных элементов. Сборка и декорирование сумочки.

2.8 Ёлочка из конфет и мишуры

Теория: Освоение приёмов складывания картона для изготовления упаковки в форме елочки. Освоение приёмов закрепления конфет и декорирование композиции.

Практика: Изготовление ёлочки с конфетами. Освоение приёмов складывания картона для изготовления упаковки в форме елочки. Освоение приёмов закрепления конфет и декорирование композиции.

2.9.Новогодний свит дизайн

Теория:  Знакомство с разнообразием новогодних изделий в технике свит дизайн вариантами их выполнения.   Изучение технологии изготовления основы изделия из картона и способы декорирования изделия конфетами, шоколадками, мишурой и атласной лентой.

Практика: Выбор изделия и изготовление новогодней композиции

2.10 Конфетная композиция «Символ счастья, удачи и достатка»

Теория: Особые знаки и символы, притягивающие удачу. Знакомство с разнообразием изделий с символикой приносящих счастье, удачу и достаток. Разбор технологических карт, пошаговое изготовление изделий.

Теория: Выбор изделия. Изготовление изделия по технологической карте.

2.11 Пагоны для мужчины

Теория: Подарки для мужчин. Декорирование плитки шоколада в технике свит дизай. Оформление мини-презента. Способы крепления цветов и декора.

Практика: Изготовление пагон из шоколадной плитки в технике свит дизайн.

2.12 Чайные букеты в технике свит дизайн

Теория: Теоретические сведения с последующей практической работой. Всё о цветочных композициях: правила, законы, приёмы, техники, материалы, инструменты, необходимые для работы. Ведущие элементы составления цветочных композиций с добавлением чайных пакетиков или целой пачки чая.

Практика: Изготовление чайных букетов в технике свит дизайн

2.13 Букет из конфет для спортсмена

Теория: Теоретические сведения о последующей практической работе. Разнообразие спортивных сладких подарков. Ведущие элементы составления цветочных композиций для спортсменов.

Практика: Изготовление подарочного букета для спотсмена.

2.14 Букет из конфет веер.

Теория: Подробная сборка подарочной цветочной композиции с веером. Изготовление веера и его декорирование.

Практика: Изготовление подарочного букета с веером

**Раздел 3. Роспись пряников (63 часа)**

Тема 3.1 Секреты пряничного дела.

Теория: История возникновения пряника. Пошаговый разбор рецептуры приготовление теста для пряников (козульное тесто, медово-имбирные). Использование формочек, вырубок, плунжеров и трафаретов для теста. Маленькие хитрости выпекания пряников. Подготовка айсинга и других ингредиентов для декорирования пряников. Повторение ТБ на рабочем месте

Практика: Домашнее задание: по рецепту приготовить и испечь пряники. Изготовление трафаретов для домашнего задания. Изготовление айсинга на живом и сухом белке. Работа с айсингом «контур» по шаблону.

Тема 3.2 Айсинг и его разновидности

Теория: Приготовление разных видов айсинга (на белке, на сухой смеси), свойства и преимущества каждого из них. Основные консистенции айсинга: базовая глазурь, глазурь для пайпинга, глазурь для склеивания, и для использования объемных насадок. Окрашивание айсинга. Колористика;  
Практика: Работа с тренировочными картами (отработка линий, контуров и т.д.)

Тема 3.3 Роспись архангельских пряников.

Теория: «Разбор удач и ошибок» обсуждение домашнего задания. Густота глазури и ее применение. Повторение ТБ на рабочем месте

Практика: Роспись архангельских пряников.

Практика: Отработка приобретенных навыков на практике. Заливка пряников глазурью..

Тема 3.4 Роспись пряников технике «мокрым по мокрому»

Теория: Техника росписи пряников «мокрым по мокрому». Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Роспись пряников технике «мокрым по мокрому»

Тема 3.5 Сердечко и корзинка с цветами. Цветы из пайпинга

Теория: Пошаговый разбор задания. Роспись в технике ажурная сетка. Изготовление цветов из пайпинга Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Роспись корзинки и сердечка в технике сетка. Декорирование пряников цветами.

Тема 3.6 Подарочный набор «Пряники для мамы»

Теория: Пошаговый разбор изготовления набора. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление пряничного набора с использованием базовых техник:  
контурная и бесконтурная заливки; контуры, тонкие линии, завитки. Работа с посыпками и другими готовыми элементами декора. Изготовление  простых объемных цветов для декора с насадкой и без.

Тема 3.7 «Новогодняя сказка» набор пряников на елку

Теория: Изготовление пряничного набора с использованием базовых техник. Ажурный декор, завитки и сетка. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Роспись пряников в изученных техниках

Тема 3.8 Прянички «Символ года»

Теория: Составление алгоритма работы. Пошаговый разбор изготовления тематических пряников от создания шаблона до росписи и тонировки. Роспись пряника в технике контурная и безконтурная заливка. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Роспись тематических пряников «Символ года»

3.9 Тематические пряничные топеры или пряники на палочках

Теория: Понятие о топерах и их применение в кондитерском деле. Изготовление детских топеров от шаблона до росписи и тонировки. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление детских топеров. Роспись и тонировка. Отработка приобретенных навыков на практике

3.10 Набор пряников «Мечты о море»

Теория: Теоретические сведения с последующей практической работой. Пошаговый разбор изготовления тематических пряников от создания шаблона до росписи и тонировки. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление тематических пряников от создания шаблона до росписи и тонировки. Отработка приобретенных навыков на практике

3.11 Пряник открытка «Милая зверушка»

Теория: Теоретические сведения с последующей практической работой. Пошаговый разбор изготовления пряников от создания шаблона до росписи и тонировки. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление пряника открытки от создания шаблона до росписи и тонировки. Отработка приобретенных навыков на практике

3.12 Набор пряников «Школьные годы»

Теория: Теоретические сведения с последующей практической работой. Пошаговый разбор изготовления пряников от создания шаблона до росписи и тонировки. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление набора пряников «Школьные годы» от создания шаблона до росписи и тонировки. Отработка приобретенных навыков на практике

Раздел 4. **Моделирование композиций из сахарной мастики (54 часа)**

Тема 4.1 Мастика и ее свойства.

Теория: Ассортимент сахарных мастик. Рецептура, технология приготовление сахарных мастик. Технология приготовления мастики. Краткая характеристика сырья, применяемого для приготовления мастики, и последовательность подготовки сырья. Знакомство с правилами дозирования пищевыми красителями. Беседа о технике безопасности при работе инструментами и приспособлениями для приготовления мастики, правила санитарии и гигиены при работе с сахарной мастикой.

Практика: Решение викторины, окрашивание мастики.

Тема 4.2 Технология лепки изделий из сахарной мастики

Теория: Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой. Последовательность выполнения вымешивания, деления на сегменты, придания формы, сушка, сборка готового изделия из сахарной мастики. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Выработать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе с инструментами.

Тема 4.3 Техника лепки элементов изделий из сахарной мастики

Теория: Обучение основным приемам лепки: скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание, оттягивание. Лепка мелких деталей изделий из сахарной мастики (нос, брови, глаза и т.д.). Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике.

Тема 4.4 Объемная лепка из мастики «Символ года»

Теория: Особенности работы с мастикой. Научить передавать характерные особенности; сглаживать поверхности формы, делать предметы устойчивыми, подбирать цветовую гамму, работать с инструментами для мастики. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка навыков на практике. Лепка объемной фигурки «Символ года»

Тема 4.5 Украшение кондитерских изделий (муляжей) и отдельных композиций фигурками из сахарной мастики

Теория: Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой. Обтяжка тортов (муляжей) сахарной мастикой. Обучение составлению сложных сюжетных композиций из готовых предметов, фигурок, групповых сюжетных композиций на знакомые темы (бытовые, художественные, народные сказки и мультфильмы). Повторение ТБ на рабочем месте.

Тема 4.6. Сахарная флористика (основные приемы работы).

Теория: Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Рецептура, технология приготовление сахарных мастик. Секреты получения необходимого цвета, тонкости правильной тонировки, все виды закрепления мастики на проволоке, все основные приёмы в сахарной флористике. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Окрашивание мастики. Раскатка цветочных лепестков и тонировка их. Крепление бутонов и лепестков и листьев на проволоку.

Тема 4.7 Ромашки из сахарной мастики

Теория: Теоретические сведения по изготовлению цветка ромашки с использованием инструментов и плунжеров. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Отработка практических навыков по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе с инструментами и материалами. Изготовление цветка ромашки из сахарной мастики разными способами.

Тема4.8 Розы из сахарной мастики

Теория: Теоретические сведения по изготовлению цветка. Пошаговый разбор изготовления розы и бутонов. Применение сахарного декора в кондитерском деле. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Окрашивание мастики, изготовление лепестков и листьев, сборка розы

Тема 4.9 Каллы из сахарной мастики

Теория: Теоретические сведения по изготовлению цветка на проволочной основе, а так же и без нее.

Практика: Окрашивание мастики, изготовление лепестков и листьев, сборка цветка каллы

Тема 4.10 Лилии из сахарной мастики

Теория: Теоретические сведения по изготовлению цветка на проволочной основе, а так же и без нее. Техника окрашивания мастики, изготовление лепестков и листьев, сборка цветка. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Изготовление тигровой лилии из сахарной мастики.

Тема 4.11 Сирень из сахарной мастики

Теория: Теоретические сведения по изготовлению цветка на проволочной основе. Окрашивание и тонировка изделия из сахарной мастики. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Окрашивание мастики, изготовление лепестков и листьев, сборка ветки серени.

Тема 4.12 Искусство оформления композиций из сахарной флористики

Теория: Искусство декорирования (оформления) сладких десертов. Теоретические сведения по теме. Повторение ТБ на рабочем месте.

Практика: Викторина по теме сахарная флористика. Оформление торта (муляжа), пирожного сахарным декором ранее изготовленным.

**Раздел1 Введение и заключение**

Тема 1.2 Итоговое занятие

Теория: Анализ работы за год. Викторина.

Практика: Коллективное разгадывание викторины. Тематическая выставка детских работ. Награждение за активное участие в жизни объединения, учреждения в течении год.

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**Методы обучения:**

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция);

- наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу);

- практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам).

**Методы воспитания**, через убеждение, поощрение, стимулирование;

**Формы организации образовательного процесса:**

- групповая, коллективная;

**Формы организации учебного занятия:**

- вводный урок, итоговый урок, практический (творческая мастерская), урок выработки и закрепления умений и навыков; комбинированный, урок ознакомления обучающихся с новым материалом;

**Педагогические технологии:**

**-** технология сотрудничества;

- компьютерные технологии; информационно-коммуникативные технологии

- игровые технологии; здоровьесберегающие технологии;

- технологии развивающего обучения

**Дидактические материалы:**

- технологические карты, тестовые задания, викторины, образцы изделий, презентации, видеоуроки и т.д.

Каждое занятие по темам программы включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Теоретические сведения – это повтор пройденного материала, объяснение нового, информация познавательного характера. Теория сопровождается показом наглядного материала. Использование наглядных пособий и образцов изделий на занятиях повышает у обучающихся интерес к изучаемому материалу, способствует развитию внимания, воображения, наблюдательности, мышления. На занятии используются все известные виды наглядности: показ иллюстраций, рисунков, журналов и книг, фотографий, образцов изделий; демонстрация практических (трудовых) операций, различных приемов работы, которые дают достаточную возможность детям закрепить их в практической деятельности.

В процессе работы с различными инструментами и приспособлениями педагог постоянно напоминает детям о правилах пользования инструментами и соблюдении правил гигиены и техники безопасности.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа , 2010. – 272 с.
2. Шпикаловой Т.Я. Бабушкины уроки: Народное искусство Русского Севера.- М.: Туманит. - Центр  ВЛАДОС, 2001г.
3. Малиновцева Т. Подарки из конфет. Техника свит-дизайн.- М.: Аст-Пресс, 2015 г.
4. Малиновцева Т. [Букеты из конфет](https://www.google.com/url?q=http://www.chitai-gorod.ru/catalog/book/848817/%26clear_cache%3DY&sa=D&ust=1493645271272000&usg=AFQjCNFlt5OugGxo6aim4nGCZysctUuEAg). -  М.: Аст-Пресс Книга, 2015 г.
5. Чернобаева Л. А. Цветы и букеты из конфет. – М.: АСТ, Кладезь, 2015 г.
6. Чернобаева Л. А. Букеты из конфет. Новые современные модели. – М.: АСТ, 2015 г.
7. Селезнев А. В.  Сладкие истории. — М.: Высокий вкус, 2005г.
8. Соколова Е.И., Ермилова С.В. — М.: Академия, 2009 г.
9. Х. Уолден. Печенье. Большая книга рецептов. — М.: Аст-пресс книга, 2003 г.
10. Цыганова Т.Е. Технология хлебопекарного производства— М.: Академия, 2002 г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: Арий, 2012. – 680 с.

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:**

1. Закон об образовании [Электронный ресурс] <http://www.assessor.ru/zakon/273-fz-zakon-ob-obrazovanii-2013/> (дата обращения: 20.05.2019).
2. Программа внеурочной деятельности по ДПИ «Маленький мастер» Гуляевой Н.П.: сайт Социальная сеть работников образования [Электронный ресурс]. URL: http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2013/08/04/programma-1-4-klassy-vneurochnoy-deyatelnosti-po-dpi-malenkiy (дата обращения: 20.05.2019).
3. Моделирование композиций из сахарной мастики. Романенко М.П. педагога дополнительного образования г. Москва [Электронный ресурс]. URL: <https://spo-32.mskobr.ru/files/modelirovanie_kompozicij_iz_saharnoj_mastiki.pdf>
4. Программа «Сладкие подарки» Сидельникова Е.В. педагога дополнительного образования г. Благодарный [Электронный ресурс]. URL: <https://kopilkaurokov.ru/vneurochka/planirovanie/dopolnitiel-naia-obrazovatiel-naia-proghramma-sladkiie-podarki-po-svit-dizainu> (дата обращения: 18.05.2019).
5. Программа «Изготовление украшений из мастики и шоколада» Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум». Сайт: Инфоурок [Электронный ресурс]. URL: <https://infourok.ru/obscherazvivayuschaya-programma-izgotovlenie-ukrasheniy-iz-saharnoy-mastiki-i-shokolada-1736669.html> (дата обращения: 18.05.2019).
6. Программа «Изготовление украшений из мастики и шоколада». Сайт: Инфоурок [Электронный ресурс]. URL: <https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-ukrasheniya-iz-molochnoy-mastiki-i-marcipana-2790596.html> (дата обращения: 16.05.2019).
7. Методическая разработка урока по теме: Украшения из молочной мастики и марципана. Сайт: Инфоурок [Электронный ресурс]. URL: <https://infourok.ru/prezentaciya-tehniki-rospisi-pryanikov-3146663.html> (дата обращения: 18.05.2019).
8. Программа по свит дизайну Сидельникова Е.В.: сайт Социальная сеть работников образования [Электронный ресурс]. URL: <https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2017/05/01/dopolnitelnaya-obrazovatelnaya-programma-sladkie-> программа по свит дизайну (дата обращения: 16.05.2019).

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Дополнительная общеразвивающая программа «Сладкие подарки»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Месяц | Число | | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения | Форма контроля |
| **Раздел 1. Введение и заключение (3+3ч.)** | | | | | | | | | Первичный предварительный контроль |
| 1..1 | сентябрь |  | |  | Беседа, презентация. Вводный урок | 3 | 1.1 Вводное занятие.  Введение в курс обучения. Краткий обзор изучаемой программы: понятие о Свит- дизайне, о моделировании композиций из сахарной мастики, о различных видах росписи.  Инструктаж по ПБ и ТБ в учреждении. Технике  безопасности при работе с инструментами и материалами. | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Фронтальная форма/ Викторина, опрос |
| 1.2 | май |  | |  | Выставка творческих работ. Итоговый урок |  | 1.2 Итоговое занятие. Анализ итогов за год | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Фронтальная форма/ Викторина, опрос |
| **Раздел 2. Свит- дизайн. Сладкие подарки (93ч)** | | | | | | | | | Текущий / Демонстрация готовых изделий, конкурсы |
| 2.1 | сентябрь |  | |  | Урок ознакомления обучающихся с новым материалом. Комбинированный | 3 | 2.1 Понятие о свит –дизайне. Способы крепления конфет на черенке | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Контроль результатов обучения производится в форме наблюдения (педагогический контроль). Тематический контроль |
| 2.2 | сентябрь |  | |  | Творческая мастерская. | 9 | 2. 2 Розы в композициях свит-дизайна | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.3 | сентябрь |  | |  | Творческая мастерская | 3 | 2.3 Маковки из трюфелей | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.4 |  |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 2.4 Подсолнух | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.5 | сентябрь  октябрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 12 | 2.5 «Классный журнал» Декор коробки | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.6 | октябрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 2.6 Цветы из «Чупа- чупс» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.7 | октябрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 12 | 2.7 Дамская сумочка по свит дизайну | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.8 | декабрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 2.8 Елочка из конфет и мишуры | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.9  ) | декабрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 2.9 Новогодний свит дизайн | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.10 | декабрь |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 2.10 Конфетная композиция «Символ счастья, удачи и достатка» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.11 | февраль |  | |  | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 2.11 Пагоны для мужчины | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.12 | февраль |  | |  | Творческая мастерская. Отработка приобретенныхнавыков | 9 | 2.12 Чайные букеты в технике свит дизайн | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.13 | февраль |  | |  | Творческая мастерская. | 9 | 2.13 Букет из конфет для спортсмена | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 2.14 | март |  | |  | Творческая мастерская. | 9 | 2.14 Букет из конфет веер | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| **Раздел 3 Роспись пряников (63 часа)** | | | | | | | | | |
| 3.1 | ноябрь |  |  | | Урок ознакомления обучающихся с новым материалом. Комбинированный | 3 | 3.1 Секреты пряничного дела | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Контроль результатов обучения производится в форме наблюдения (педагогический контроль). Тематический контроль |
| 3.2 | ноябрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 3.2 Айсинг и его разновидности | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.3 | ноябрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 3.3Роспись архангельских пряников | МАУДО «Центр детского творчества» кааб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.4 | ноябрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 3.4 Роспись пряников технике «мокрым по мокрому» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.5 | ноябрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 3.5 Сердечко и корзинка с цветами | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.6 | ноябрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 9 | 3.6 Подарочный набор «Пряники для мамы» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.7 | декабрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 9 | 3.7 «Новогодняя сказка» набор пряников на елку | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.8 | декабрь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 3 | 3.8 Прянички «Символ нового года» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.9 | май |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 3.9 Топеры – пряники на палочках | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.10 | май |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 3.10 Набор пряников «Мечты о море» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.11 | май |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 3.11 Пряник открытка «Милая зверушка» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 3.12 | май |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 9 | 3.12 Набор пряников «Школьные годы» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| **Раздел 4. Моделирование композиций из сахарной мастики** | | | | | | | | |  |
| 4.1 | январь |  |  | | Урок ознакомления обучающихся с новым материалом. Комбинированный | 3 | 4.1 Мастика и ее свойства. | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, викторина, готовое изделие |
| 4.2 | январь |  |  | | Практическое занятие. | 3 | 4.2 Технология лепки изделий из сахарной мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие, |
| 4.3 | январь |  |  | | Практическое занятие. | 3 | 4.3 Техника лепки элементов изделий из сахарной мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие, |
| 4.4 | январь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 12 | 4.4 Объемная лепка из мастики «Герои сказок и мультфильмов» | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие, |
| 4.5 | январь |  |  | | Практическое занятие. Творческая мастерская | 6 | 4.5 Украшение кондитерских изделий (муляжей) и отдельных композиций фигурками из сахарной мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 4.6 | март |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 3 | 4.6. Сахарная флористика (основные приемы работы) | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 4.7 | март |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 3 | 4.7 Ромашки из мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 4.8 | март |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 3 | 4.8 Розы из мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Контроль результатов обучения производится в форме наблюдения (педагогический контроль). Тематический контроль |
| 4.9 | март |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 3 | 4.9 Каллы из сахарной мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Контроль результатов обучения производится в форме наблюдения (педагогический контроль). Тематический контроль |
| 4.10 | март |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 6 | 4.10 Лилия из сахарной мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 4.11 | апрель |  |  | | Практическое занятие, творческая мастерская | 6 | 4.11 Сирень из мастики | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 4.12 | апрель |  |  | | урок выработки и закрепления умений и навыков | 3 | 4.12 Искусство оформления композиций в сахарной флористике | МАУДО «Центр детского творчества» каб.203 | Тематический контроль, готовое изделие |
| 1.2 | май |  |  | | выставка | 3 | 1.2 Итоговое занятие |  | Организация выставки, Итоговый контроль |