

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГРИГОРОПОЛИССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМЕНИ АТАМАНА М.И. ПЛАТОВА»**

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ГСХТ имени
Атамана М.И.Платова
С.Г.Козел
«31» августа 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

«КОНДИТЕРСКАЯ СКАЗКА»

ст. Григорополисская
2022 год

Программа предназначена для предпрофильной подготовки детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями ориентацией на художественно-эстетический и технологический профили.

Содержание учебного материала соответствует целям предпрофильной подготовки и в определённой степени обладает новизной для учащихся.

Программа применима для групп школьников с различным уровнем подготовки, что достигается обобщённостью включённых в неё знаний

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании методического совета техникума

Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

 /И.В.Юрвникова/

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании Педагогического совета техникума

Протокол № 83 от «31» августа 2022 г.

 /И.И.Хоменко/

Организация разработчик ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И. Платова

Разработчик: Г.С. Яцкова мастер производственного обучения ГБПОУ «Григорополиский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова», Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия компетенция «Поварское дело»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профориентационного модуля является частью образовательной программы «ВЕКТОР», разработанной в рамках краевой инновационной площадки «Моделирование системы профессиональной ориентации детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями в Ставропольском крае» в соответствии с приказом №2026-пр от 29 ноября 2021 года «О перечне краевых инновационных площадок, действующих в сфере образования Ставропольского края, по состоянию на 01 января 2022 года»

Программа модуля может быть использована в профессиональной ориентации детей разных возрастных категорий.

Актуальность программы: на занятиях обучающиеся приобретают знания и навыки в области кондитерского дела. Программа по кондитерскому делу направлена на развитие у детей творческих способностей в области кондитерского искусства. Склонность к эстетическому восприятию у детей проявляется довольно рано. И важно вовремя приобщить ребенка к кулинарным способностям.

Они узнают об истории возникновения и знакомятся с направлениями современной кондитерскому делу. Программа помогает развивать как рационально и быстро изготавливать различные десерты, балансировать вкус и цвет. Дети пополняют свой запас знаний в кондитерстве, программа помогает обрести навыки творческого подхода с применением современных технологий.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель:

Познакомить детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями ориентацией с одним из направлений кондитерского дела, выявить

интересы и склонности, способности учащихся младшего и среднего школьного возраста и формирование практического опыта в сфере компетенции «кондитерского дела», ориентированного на выбор профиля обучения в старшей школе.

Создать условия для ознакомления детей с основными правилами обработки продуктов, составления простых и сложных десертов, оформления десертов, изготовления простых десертов.

Развивать у детей умение выбирать правильное сочетание продуктов .

Отрабатывать навык приготовления десертов, оформления.

Формировать способности принимать адекватное решение о выборе дальнейшего направления образования, пути получения профессии

Подготовить детей к выбору профессии, практической жизни, к овладению любой специальностью. Дать детям возможность творчески проявить себя.

Задачи

- вызвать интерес школьников к кондитерскому делу как одному из видов искусства,
- научить выбирать, обрабатывать и продукты для простых и сложных десертов
- научить выбирать стиль, форму и цвет для приготовления и оформления десертов
- научить изготовлению десертов и кулинарных шедевров.

Воспитывающие задачи:

- способствовать развитию внутренней свободы ребенка, объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;
- воспитать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду, формировать потребность учащихся к саморазвитию.
- развить потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.

Развивающие задачи:

- способствовать развитию природных задатков, творческого потенциала обучающегося: фантазию, наблюдательность, мышление, художественный вкус.
- способствовать развитию образного и пространственного мышления, памяти, воображения, внимания;

Новизна программы состоит в том, что содержание программы по изготовлению композиций из кондитерских цветов, дополнено практическим материалом по работе с кондитерским материалом. Освоение этих достаточно простых технологий отвечает возможностям ребенка старшего школьного возраста. Полученные навыки позволят обучающимся перейти к более сложному уровню.

Принципы построения программы:

- принцип личностно ориентированного подхода, позволяющий поддерживать процессы самопроявления, саморазвития, самореализации обучающегося;
- принцип самовыражения через индивидуальность;
- принцип последовательности.

Для успешной реализации программы, необходимо, путём творческого

подхода поддерживать постоянный интерес к освоению технологических операций по обработке овощей и фруктов.

Формы проведения занятий

- беседа;
- лекция;
- конференция;
- занятие-игра;
- практикум.

Ожидаемые результаты реализации программы

Результат реализации программы определяет приобретение ребёнком нового умения, шага вперёд в развитии многих своих способностей. Получить навыки и знания которые помогут в выборе будущей сферы деятельности.

Программа призвана добиться того, чтобы учащиеся осмысленно подходили к выполнению трудовой деятельности. Через практические работы закрепить полученные знания, сформировать у обучающихся технологические, измерительные и вспомогательные навыки, наблюдательность, сообразительность находчивость, овладению новым умениям, необходимым школьнику не только для того, чтобы он приобрёл нужные в жизни практические навыки, но и для того, чтобы усовершенствовать свой ум. Вырабатывать умение планирования, анализа.

Результаты реализации программы можно увидеть через:

- возможность делать самостоятельно то, что он раньше делал с помощью учителя;
- практическую пользу в повседневной жизни;
- профессиональное самоопределение;
- сформировать вкус;
- стремление к красоте;
- радость творчества.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

выделять крупные сферы кондитерского дела ;
приводить примеры объектов деятельности различных видов цветов;
выполнять композиции из различных видов кондитерских цветов;
использовать знания по цветоведению и композиции в практических заданиях;
объяснять роль кондитерских материальной культуре.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

что такое кондитерское дело ее место в системе декоративных искусств;
 виды цветочных аранжировок;
 основные инструменты и материалы художника-кондитера;
 направления кондитерского дела;
 специфику кондитерских изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:
 самостоятельная в не аудиторная нагрузка 4 часа
 теоретические занятия 2 часов;
 практические занятия 4 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Тематический план и содержание модуля:

п/п	Раздел, тема	Количество часов		
		всего	Теоретические занятия	Практические занятия.
1.	Введение. Основы кондитерского дела.	1	1	-
2.	Подготовка рабочего места и инструментов.	2	1	1
3.	Окрашивание мастики.	2	1	1
4.	Изготовление цветов мастики	2	1	1
5.	Подготовка подачи цветов из мастики	2	1	1
6.	Итоговое занятие	1	1	
	Итого	10	6	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация модуля требует наличия учебного кабинета Кондитерского дела
 Оборудование учебного кабинета:

- доска магнитно-маркерная;
- технические средства обучения: ноутбук, экран, проектор.

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения кабинета, для реализации программы модуля включает следующее:

Рабочее место преподавателя

- Технические средства обучения (ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- расходные материалы;(мастика, крахмал,красители)

- коврик силиконовый;
- скалка силиконовая;
- Плунжеры;
- Набор кондитерский;
- Молды силиконовые;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400с..
2. Сеницына , А. В. Приготовление, оформлении и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
3. Павлов, А. В. Сборник рецептов кондитерских изделий : учебное пособие / А. В. Папова. – Москва : Академия, 2008. – 356с

Интернет-ресурсы:

1.https://povar.ru/recipes/korzinochki_s_belkovym_kremom-46496.html

2. [cac055aee1c2ca1f51e25c](https://povar.ru/recipes/cac055aee1c2ca1f51e25c)

3.https://go.mail.ru/redirect?type=sr&redir=eJzLKCKpKLbS1y_LTEenNLy3KT85OLdIrKtXPrszJzEssvsxM1AVL6VYW5Wdn6pdVFqQmZ2TDBItSk1MLSir1DS0sdQsyi_Kz8vJTdbPzi6oy8_KBvjJRIDEwGJpamhobWBgbGTOsv_gk2Mw5edXfxqV7V6ukTOcA0aM0BQ&src=33e6e1a&via_page=1&user_type=1c&oqid=c549e89d07479beaec5578a92eb6e58b45be898

4.https://go.mail.ru/redirect?type=sr&redir=eJwFwcsRgjAQAFa6sYIIQMOPFy8W4ZVPhsRgNiYbmNiDXpixBSuwBO9agneL8D1JZCvGpmlKGxy8xDiidehTF9g5CE8KjWd5sV6ueAa61mCd6pFwVASd8MIR6CE0RrXSRAEa3UUZbKVWYGowOMYj9NhBkeVIKuk0JEIebkuebXjBk-dr_3vPj8N19_ku7vPtD-SGNZw&src=5e17bf4&via_page=1&user_type=1c&oqid=c549e89d07479bea

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

<p>уметь: выделять крупные сферы кондитерского дела ; приводить примеры объектов деятельности различных видов цветов; выполнять композиции из различных видов кондитерских цветов; использовать знания по цветоведению и композиции в практических заданиях; объяснять роль кондитерских материальной культуре.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать: что такое кондитерское дело ее место в системе декоративных искусств; виды цветочных аранжировок; основные инструменты и материалы художника- кондитера; направления кондитерского дела; специфику кондитерских изделий</p>	<p>Устный опрос Анкетирование Наблюдение за выполненной работы</p>
---	--