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

Ресурсный центр профессиональной ориентации «Вектор»

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова
_____ С.Г.Козел
« 02 » сентября 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

ст. Григорополисская
2019 год

Программа предназначена для предпрофильной подготовки детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ориентацией на естествено-научный профиль.

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 « 30 » 08 2019 г. _____/И.В.Юровникова/	Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании Педагогического совета техникума Протокол № 57 от « 30 » 08 2019 г. _____/И.И.Хоменко/

Организация-разработчик:

ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова

Разработчики:

Панченко Н.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова, эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилсс компетенция «Выпечка осетинских пирогов»

Грицук С.В., мастер производственного обучения ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И.Платова, эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллсс компетенция « Поварское дело»

Рецензент:

Кабанова М.З., преподаватель ГБПОУ «Лермонтовский региональный многопрофильный колледж», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилсс компетенция «Выпечка осетинских пирогов»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

1.1. Область применения программы

Программа профориентационного модуля является частью образовательной программы «ВЕКТОР», разработанной в рамках краевой инновационной площадки «Формирование сетевой модели профессиональной ориентации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с использованием технологий онлайн-обучения» в соответствии с приказом №1770-пр от 29 ноября 2018 года «О перечне краевых инновационных площадок, действующих в сфере образования Ставропольского края, по состоянию на 01 января 2019 года»

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

Актуальность программы: на занятиях обучающиеся приобретают знания и навыки в области кулинарии и карвинга. Они узнают об истории возникновения и знакомятся с направлениями современной кухни, развивать более тонкое понимание свойств пищевых продуктов и способов их приготовления раскрывая маленькие секреты. Программа помогает развивать как рационально и быстро готовить блюда, балансировать вкусовые оттенки Дети пополняют свой запас знаний в кулинарии, программа помогает обрести навыки творческого оформления блюд с применением современных технологий (карамелизация, карвинг, шоколадный декор).

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

Цель:

Познакомить детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей с одним из направлений кулинарии, приготовления и оформления блюд, помочь определиться с выбором профиля обучения.

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

Задачи:

- привлечь внимание к профессиям пекарь, повар, кондитер
- способствовать реализации интереса к художественному оформлению блюд;
- способствовать эстетическому восприятию, формированию у учащихся вкуса, творческого воображения;

- создать условия для формирования умения работать в группе;
- дать представление о поварском деле;
- приобщить к миру фантазий кулинарного искусства.
- научить приёмам работы с карвингом.

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 приготовлению и оформлению блюд, дополнено практическим материалом по работы с карвингом. 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.

Форма проведений занятий

- беседы;
- лекции;
- исследовательские;
- игровые;
- практика.

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:**

создавать композицию из овощей и фруктов;

оформлять блюда и напитки;

осуществлять изготовление, творческое оформление кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

осуществлять приготовление, творческое оформление сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

различные способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, взбивание, карамелизация, глазирование, растапливание шоколада)

основные приемы и инструменты карвинга;

принципы декорирования закусок и салатов;

принципы декорирования основных блюд;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:

теоретические занятия 7 часов;

практические занятия 5 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 в курс. Историческая справка. Повар, кондитер – профессия современности.	2	2	
2.	Разновидности овощей и фруктов, способы обработки.	2	1	1
3.	Карвинг, история происхождения. Карвинг – как вид сложной нарезки.	2	1	1
4.	Современный кондитер. Работа с мастикой с использованием экструдера.	2	1	1
5.	Оформление кондитерских изделий мастикой.	2	1	1
6.	Современные тенденции украшений кондитерских изделий. Карамельные фантазии. Шоколадные узоры	2	1	1
	Всего:	12	7	5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация модуля требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета:

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

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения лаборатории, 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:

- аппарат для темперирования шоколада;
- лампа для карамели;
- газовая горелка (для карамелизации);
- экструдеры (работа с мастикой)
- разделочные доски;
- набор инструментов для карвинга;

- инструменты: нож поварской, нож фруктовый, нож овощной, секатор:
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- овощерезка или процессор кухонный;
- машина для вакуумной упаковки;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Учебное пособие для СПО. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 336 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 256 с.
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 1-е изд. М.- Академия 2018- 206 с. пер.№7 бц
4. https://bookz.ru/authors/viktor-baranovskii/professi_274/1-professi_274.html
5. https://www.litres.ru/viktor-baranovskiy/professiya-povar-uchebnoe-posobie/chitat-onlayn/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь: создавать композицию из овощей и фруктов; оформлять блюда и напитки; осуществлять изготовление, творческое оформление кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять приготовление, творческое оформление сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. **знать:** различные способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, взбивание, карамелизация, глазирование, растапливание шоколада) основные приемы и инструменты карвинга; принципы декорирования закусок и салатов; принципы декорирования основных блюд; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов.	Тестирование Самоконтроль