

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
«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

ст. Григорополисская
2022 год

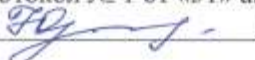
Программа предназначена для предпрофильной подготовки детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями с ориентацией на художественно-эстетический и технологический профили.

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.Юровникова/

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: Е.С. Зайцева мастер производственного обучения ГБПОУ «Григорополисский 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 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 поварского дела. Программа по поварскому делу направлена на развитие у детей творческих способностей. Склонность к эстетическому восприятию у детей проявляется довольно рано. И важно вовремя приобщить ребенка к творчеству. Одним из действенных средств является искусство поварского дела. Создание цветов и узоров из овощей и фруктов вызывает у детей восхищение и радостные эмоции, желание самим создавать красоту.

Они узнают об истории возникновения и знакомятся с направлениями поварского дела. Программа помогает развивать как рационально и быстро изготавливать композиции из фруктов и овощей, балансировать цветовые оттенки. Дети пополняют свой запас знаний в поварском деле, 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 с одним из направлений поварского дела, выявить интересы и склонности, способности учащихся младшего и среднего школьного возраста и формирование практического опыта в сфере компетенции «Поварское дело», ориентированного на выбор профиля обучения в старшей школе.

Создать условия для ознакомления детей с основными правилами обработки продуктов, составления вкусовых композиций, оформления блюд, приготовления, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Развивать у детей умение выбирать продукты по цветовой гамме, вкусовым качествам в соответствии с блюдом.

Отрабатывать навык оформления и подачи блюд.

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 поварскому делу как одному из видов искусства.
- Научиться подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Научиться соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Научиться выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

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 съедобных цветов, животных дополнено практическим материалом по работы с продуктами питания. Освоение этих достаточно простых технологий отвечает возможностям ребенка старшего школьного возраста. Полученные навыки позволят обучающимся перейти к более сложному уровню.

Принципы построения программы:

- принцип лично 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 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:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, -
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, методы обработки сырья;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:
самостоятельная внеаудиторная 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. Повар, кондитер – профессия современности. Основы поварского дела.	1	1	
2.	Подготовка рабочего места.	2	1	1
3.	Обработка овощей.	2	1	1
4.	Вырезка «лебедя» из яблока	2	1	1
5.	Приготовление кляра для фритюра.	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 «Поварское дело»

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: яблоко, лимонный сок;
- тарелка круглая белая плоская;
- миски нержавеющей;
- бумажные полотенца;
- пакеты для мусора;
- зубочистки;
- весы настольные электронные;
- набор для карвинга;
- доски разделочные;
- перчатки одноразовые силиконовые;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -270с

Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -176с

Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья .Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -113с

Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -203с

Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -268 с

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», www.uraic.ru, ЭБС www.biblio-online.ru., 2019 -268с

Интернет-ресурсы:

Ссылка	Комментарии
https://youtu.be/ecYcA14DpJY	Поэтапная работа в технике «Карвинг»
https://yandex.ru/video/preview/13443730223843169902	Видео с изготовлением «Лебедя» из яблок

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:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- распознавать недоброкачественные продукты;- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, методы обработки сырья;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	<p>Устный опрос Анкетирование Наблюдение за ходом выполнения работы</p>

