МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области

 «Москаленский профессиональный техникум»

ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО: Заместитель директора – руководитель ЦОПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.В. Савин/м.п. | УТВЕРЖДАЮ:Директор БПОУ «МПТ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В. Кудрявцев/м.п. |

**Дополнительная общеразвивающая программа**

«**Изготовление украшений из шоколада»**

36 часов

Автор-составитель:

Руль Виктория Николаевна,

мастер производственного обучения

БПОУ МПТ

р.п Москаленки– 2023

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована решением Педагогического совета БПОУ МПТ «Изготовление украшений из шоколада» к реализации.

Протокол № 22 от «\_27\_\_» \_\_\_\_06\_\_\_\_\_\_2023г.

Программа прошла внешнюю экспертизу в Центре опережающей профессиональной подготовки Омской области, структурного подразделения бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский авиационный колледж имени Н.Е. Жуковского» и рекомендована к реализации в общеобразовательных организациях г. Омска и Омской области.

Экспертное заключение №\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

|  |
| --- |
| **1. Основные характеристики дополнительной общеразвивающей программы** |
| * 1. **Пояснительная записка**

Шоколад – один из любимых продуктов более половины населения нашей страны. Проблема совершенствования технологий приготовления кондитерских изделий из шоколада всегда будет актуальна. Шоколатье - редкая, красивая и завораживающая профессия. Шоколатье – это кондитер, который изготавливает шоколадные конфеты или фигурки по классическим или собственным рецептурам. Востребованность компетенций шоколатье сегодня довольно высока, люди, обладающие этими умениями, могут не только радовать себя и своих близких необычными кондитерскими изделиями.Данная программы дает возможность познакомиться с профессией кондитера овладеть простыми/элементарными технологическими приёмами работы с шоколадом и направлена на воспитание чуткого отношения к прекрасному, формирование творческой гармонично развитой личности, способной к саморазвитию.Актуальность данной программы заключается в том, что она знакомит с современным видом декоративно-прикладного творчества, позволяет обучающемуся проявлять и реализовывать свои творческие способности, применяя полученные знания и умения в реальной жизни. |
| **1.2 Цель программы**Развитие личности ребенка, способного к творческому самовыражению, через обучение специальным навыкам работы шоколадом для украшения и оформления кондитерских изделий, отдельных композиций.**Задачи программы***Обучающие:*1. Содействовать расширению кругозора по изучаемой программе, ориентации их в будущем выборе профессии.2. Содействовать в приобретении навыков и знаний по резки и созданию композиций.3. Способствовать овладению основным способам обработки продуктов.4. Способствовать овладению необходимых в повседневной жизни базовых приёмов ручного и механизированного труда с использованием различной бытовой кухонной техники и приборов.*Развивающие:*1. Способствовать развитию у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;2. Способствовать развитию эстетического восприятия в ходе составления композиций.*Воспитательные:*1. Воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд.2. Воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду.3. Прививать навыки работы в команде;4. Способствовать воспитанию чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию. |
| **1.3****Категория обучающихся**- программа адаптированная и рассчитана на обучающихся 8-11 классы, возраст обучающихся 14-17 лет |
| * 1. **Трудоемкость программы-** программа рассчитана на 2 месяца обучения. Общая продолжительность обучения составляет 36 часов.
 |
| **1.5 Режим занятий**- занятия проводятся 2-3 раз в неделю по 4-6 часов. |
| * 1. **Форма обучения –** очная

Для реализации данной программы используется групповая форма обучения, количество обучающихся в группе не более 10 человек. |

**1.7 Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование разделов,(модулей), тем | Всего | Количество часов | Формааттестации/контроля |
| Теория | Практика  | Самостоятельная работа (ЭО, ДОТ) |
| 1 | Раздел 1. Теоретические основы  | 2 |  |  |  |  |
| 1.1 | Водное занятие. Охрана труда, санитария и личная гигиена, техника безопасности. Организация рабочего места. Выбор шоколада, темперирование, окрашивание белого шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. | 2 | 2 |  |  |  |
| 2 | **Раздел 2. Практическая часть.** | 34 |  |  |  |  |
| 2.1 |  Выбор шоколада, темперирование, окрашивание белого шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом.  | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.2 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Рисование шоколадом, работа с корнетом.  | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.3 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Шоколадный декор филиграни | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.4 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Украшения из шоколада с рисунком(с помощью переводных листов). | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.5 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Отливка фигур из шоколада. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.6 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Вырезание фигур из шоколада. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.7 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изготовление шоколадных чашечек для десерта. | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.8 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изготовление шоколадных шаров  | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.9 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Использование техник окрашивания, напыления, моделирования | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.10 | Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Технология приготовления корпусных конфет | 3 |  | 3 |  |  |
| 2.11 | Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из шоколада. | 4 |  | 4 |  |  |
|  | ИТОГО | 36 | 2 | 34 |  |  |

**1.8 Содержание программы**

**Раздел №1**

**Тема №1.1 Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.**

**Теоретическое занятие.** Первоначальное знакомство с организацией, порядком работы в мастерской, её оборудованием. Знакомство с правилами работы. Изучение требований безопасности во время работы и по ее окончании, требований безопасности в аварийных ситуациях. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены. Изучение санитарно- гигиенических требований, предъявляемых к обучающимся при работе. Спец одежда для учащихся, правила ухода за ней. Выбор шоколада, темперирование, окрашивание белого шоколада.

**Раздел № 2**

**Тема № 2.1** Выбор шоколада, темперирование, окрашивание белого шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом.

**Тема № 2.2** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Рисование шоколадом, работа с корнетом.

**Тема № 2.3** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Шоколадный декор филиграни

**Тема № 2.4** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Украшения из шоколада с рисунком (с помощью переводных листов).

**Тема № 2.5** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Отливка фигур из шоколада

**Тема № 2.6** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Вырезание фигур из шоколада.

**Тема № 2.7** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изготовление шоколадных чашечек для десерта.

**Тема № 2.8** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изготовление шоколадных шаров

**Тема № 2.9** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Использование техник окрашивания, напыления, моделирования

**Тема № 2.10** Выбор шоколада, темперирование шоколада, инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Технология приготовления корпусных конфет

**Тема № 2.11** Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из шоколада.

|  |
| --- |
| * 1. **Планируемые результаты**

**Личностные** − проявляет ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию, самообразованию, самоопределению;− проявляет личностные качества: целеустремленность, инициативность, дисциплинированность, ответственность, решительность, уверенность в себе; − соотносит свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;− умеет планировать личный профессиональный план при необходимости мобильно изменяет его; - охраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.**Метапредметные** − ставит и формулирует для себя новые задачи в познавательной деятельности под руководством педагога; − планирует пути достижения целей под руководством педагога;− соотносит свои действия с планируемыми результатами; − оценивает правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;− владеет основами самоконтроля, самооценки; анализирует собственную деятельность;− организовывает учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом, сверстниками; − выстраивает коммуникации в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой и других видов деятельности;− развивает компетентности в области использования информационно - коммуникационных технологий;− имеет опыт групповой и коллективной работы; − понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации; − проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда; − пользуется сведениями о путях получения профессионального образования.**По направлению (профилю) программы****Знает/понимает:*** Технологию лепки приготовление сахарных мастик, составление композиций;
* основные сведения о правилах работы с инструментами и принадлежностями для мастики;
* основные лепки

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории; - правила и сроки хранения сырья и полуфабрикатов; - правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при изготовлении сахарной мастики; - способы и правила хранения, приемы оформления.**Умеет/ применяет:*** создавать декоративные украшения и композиции из сахарной мастики
* создавать разнообразные объёмные фигурки из мастики

-подбирать инструменты для мастики;* использовать инструменты и инвентарь для мастики;

- осуществлять организацию рабочего места в соответствии с нормами санитарии и гигиены; - самостоятельно составлять композицию для оформления торта или пирожные. |
| 1. **Организационно-педагогические условия общеразвивающей программы**
 |
| **2.1 Условия реализации программы.**Реализация программы осуществляется под руководством Центра опережающей профессиональной подготовки Омской области (ЦОПП ОО) на базе бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум»Лаборатории: •учебный кулинарный и кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. |
| * + 1. Материально-техническое обеспечение\*

Реализация общеразвивающей программы «Изготовление украшений из шоколада», требуется наличие: -лаборатории (учебного кондитерского цеха).Обучение по программе проводится в специализированном учебном кондитерском цехе, площадь цеха 60,00 кв. м (10 рабочих мест), что позволяет проводить занятие с группой обучающихся 10 человек.Перечень оборудования, технических средств, инструментов для проведения практических занятий:-стол для презентации, стулья, другая мебель для проведения мероприятий.Технические средства обучения: - компьютер; -средства аудио и видео визуализации;- DVD – фильм; - мультимедийные пособие.**Наименование расходных материалов** 1. Силиконовая лопатка2. Венчик 3. Весы 4. Скребок5. Гранитные или мраморные доски6. Пергамент7. Кисточки8. Палетта9. Кисти для нанесения декора10. Термометр (пирометр);11. Силиконовый коврики. |
| **2.1.2 Кадровое обеспечение** Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по дополнительной общеразвивающей программе должны иметь среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю реализации программы, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.Руль Виктория Николаевна, мастер производственного обучения. |
| **2.1.3 Информационно – образовательные ресурсы\***Книги (учебники, научно-популярная литература, энциклопедии),газеты и журналы, интернет (различные сайты), образовательные приложения для персональных компьютеров.**Интернет- источники:**1. [**https://bstudy.net/775323/tehnika/inventar\_prisposobleniya\_raboty\_shokoladom**](https://bstudy.net/775323/tehnika/inventar_prisposobleniya_raboty_shokoladom)
2. [**https://burstenstore.ru/stati/prostye-sposoby-temperirovaniya-shokolada-doma/**](https://burstenstore.ru/stati/prostye-sposoby-temperirovaniya-shokolada-doma/)
3. [**https://bigkitty.ru/chokolate/**](https://bigkitty.ru/chokolate/)
4. [**https://dzen.ru/a/ZFncIOvEBFGkTQYS**](https://dzen.ru/a/ZFncIOvEBFGkTQYS)

**2.1.4 Учебно-методическое обеспечение** На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы:книги (учебники, научно-популярная литература, энциклопедии),газеты и журналы, интернет (различные сайты), образовательные приложения для персональных компьютеров. |
| * 1. **Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из шоколада. |
| 1. **Список литературы**

 **Дополнительные источники** 1.Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты; Академия **-**Москва, 2011.**–**750 **c.**2.        Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2013. - 320 c.3.       [Мерфитт Дженис, Пикфорд Луиза. Как украсить торт](http://www.twirpx.com/file/505560/).  [Выпечка, десерты, сладости](http://www.twirpx.com/library/spare_time/cookery/baking/) [Торты и пирожные](http://www.twirpx.com/library/spare_time/cookery/baking/cakes/) Пер. с англ. — М.: АСТ-Пресс, 2001. — 252 с.4.       Селезнев А.А. Советские торты и пирожные; Издательство «Э», 2016 – 178 с. |

1. [**https://bstudy.net/775323/tehnika/inventar\_prisposobleniya\_raboty\_shokoladom**](https://bstudy.net/775323/tehnika/inventar_prisposobleniya_raboty_shokoladom)
2. [**https://burstenstore.ru/stati/prostye-sposoby-temperirovaniya-shokolada-doma/**](https://burstenstore.ru/stati/prostye-sposoby-temperirovaniya-shokolada-doma/)
3. [**https://bigkitty.ru/chokolate/**](https://bigkitty.ru/chokolate/)
4. [**https://dzen.ru/a/ZFncIOvEBFGkTQYS**](https://dzen.ru/a/ZFncIOvEBFGkTQYS)

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

 В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

 Входной, текущий и итоговый.

- входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

- текущий контроль включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий.

- итоговый контроль осуществляется в форме творческой самостоятельной работы

 (Составление) индивидуальной (фантазийной) фигурки из шоколада.

Критерии оценки учебных результатов фиксируются в диагностической таблице (табл.1*).* Работа обучающихся оценивается по уровневой шкале: высокий уровень (13–15 баллов), средний уровень (8–12 баллов), минимальный уровень (0–7 балла). При необходимости (выявлении нецелесообразности какого-либо критерия), количество и содержательная составляющая критериев может корректироваться педагогом в рабочем порядке. С учетом результатов итогового контроля, делается вывод о степени освоения программного материала.

 Таб. №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Параметр развития** | **Высокий уровень****(13–15 баллов)** | **Средний уровень****(8–12 баллов)** | **Низкий уровень****(0–7 баллав)** |
| Овладение техническими знаниями и умениями темперирования шоколада, приемами де-корирования | Полностью владеет техническими знаниями и умени-ями. Самостоятельно использует разнооб-разные приемы декорирования. Грамотно передает форму предмета и его пропорции | Испытывает затруднения в применении технических знаний и умений. Ис-пользует в не-полном объеме приемы деко-рирования.Допускает не-значительные ошибки в передаче формы предмета и его пропорций | Пользуется помощью пе-дагога в при-менении тех-нических средств и приемов деко-рирования. За-трудняется са-мостоятельно определить форму предмета и его про-порции |
| Умение планиро-вать свою деятельность, самостоя-тельность и актив-ность на занятиях | Ребенок после-довательно и самостоятельно выделяет этапы выполнения работы. Дорожит ре-зультатом своего труда. Проявляет активность при об-суждении ре-зультатов сво-его труда | Ребенок допускает незначительные ошибки при выделении этапов выполнения работы. Оценка своего труда складывается под влиянием педагога и его сверстников | Пользуется помощью пе-дагога при планировании своих действий. Преиму-щественно равнодушен к результатам своего труда |

Обучающийся оценивается по пяти критериям, за каждый критерий он может набрать до 3-х баллов, итого максимум 15 баллов. Сумма баллов делится на 5 (количество критериев), таким образом, вычисляется средний балл