МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области

«Москаленский профессиональный техникум»

ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

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

**Дополнительная общеразвивающая программа**

«**Изготовление украшений из сахарной мастики»**

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 сахарной мастики» 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**   Лепка из сахарной мастики - одно из самых увлекательных занятий. Она пластична, легко принимает ту форму, которую ей будут придавать, превращая сладкие комочки в сказочных животных, яркие цветы и невероятной красоты узоры, которые используют кондитеры для оформления и украшения кондитерских изделий. Цветы из сахарной мастики сложно отличить от живых бутонов, сорванных с клумбы. Даже самый простой пирог, украшенный этим кондитерским чудом, будет выглядеть кулинарным шедевром.  Данная программы дает возможность познакомиться с профессией кондитера овладеть простыми элементарными технологическими приёмами работы с сахарной мастикой, раскрыть творческий потенциал ребёнка.  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 овладение простыми элементарными технологическими приёмами работы с сахарной мастикой, используемой для украшения и оформления кондитерских изделий |
| ***З*адачи 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 | | | Форма  аттестации/  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. Ознакомление с инструментами, инвентарем для работы с сахарной мастикой. Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. | **2** | 2 |  |  |  |
| 2 | **Раздел 2.Практическая часть.** | **34** |  |  |  |  |
| 2.1 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Рецептура, технология приготовление сахарных мастик (сырцовая, заварная, молочная, шоколадная, промышленного производства). | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.2 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Обтяжка тортов сахарной мастикой круглой, квадратной формы.  Расчет необходимого количества мастики для обтяжки торта. Виды обтяжек. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.3 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления тюльпана из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.4 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления нарцисса и георгина из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.5 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления розы из мастики (цветок со стеблем и без него). Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.6 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовление тигровой лилии из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.7 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления (лепка) объёмных фигурок из мастики. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.8 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления (лепка) объёмных фигурок из мастики. Методы крепления объёмных фигурок на торт, их расположение. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.9 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления украшений из мастики с помощью молдов. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.10 | Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовление именных, поздравительных табличек из сахарной мастики. Роспись и декор табличек из сахарной мастики. | **3** |  | 3 |  |  |
| 2.11 | Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из мастики. | **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. Ассортимент сахарных мастик. Сырьё для сахарных мастик и его подготовка. Создании миниатюрных скульптур.  Мастер-класс преподавателя по изготовлению фигурки из мастики.  **Раздел № 2**  **Тема № 2.1** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Рецептура, технология приготовление сахарных мастик (сырцовая, заварная, молочная, шоколадная, промышленного производства).  **Тема № 2.2** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Обтяжка тортов сахарной мастикой круглой, квадратной формы.  Расчет необходимого количества мастики для обтяжки торта. Виды обтяжек.  **Тема №2.3** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления тюльпана из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка.  **Тема № 2.4** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления нарцисса и георгина из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка.  **Тема № 2.5** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления розы из мастики (цветок со стеблем и без него). Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка.  **Тема № 2.6** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовление тигровой лилии из мастики. Изготовление отдельных элементов цветка, сборка цветка.  **Тема № 2.7** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления (лепка) объёмных фигурок из мастики.  **Тема № 2.8** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления (лепка) объёмных фигурок из мастики. Методы крепления объёмных фигурок на торт, их расположение.  **Тема № 2.9** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовления украшений из мастики с помощью молдов.  **Тема № 2.10** Подготовка сырья для приготовления сахарных мастик. Расчет необходимого количества мастики для изготовление именных, поздравительных табличек из сахарной мастики. Роспись и декор табличек из сахарной мастики.  **Тема № 2.11** Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из мастики. |
| * 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** |
| * 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 сахарной мастики», 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. Силиконовый коврик  2. Нож.  3. Ложки  4. Лопатка силиконовая  5. Тарелка десертная.  6. Миска стеклянная.  7. Скалка гладкая и рельефная  8. Вырубки для мастики  9. Стеки  10. Щипцы для мастики  11. Резак для мастики  12. Утюжок для мастики  13. Экструдер для мастики  14. Молды для изготовления целых фигурок  15. Набор плунжеров |
| **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.**Инструменты для мастики [**https://vtk-moscow.ru/engine/instrumenty\_dlya\_mastiki/**](https://vtk-moscow.ru/engine/instrumenty_dlya_mastiki/)  **2.**[**https://dzen.ru/a/Xp6WhU9WMFlM1zyK**](https://dzen.ru/a/Xp6WhU9WMFlM1zyK)  **3.**[**https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-mastikoj-dlya-nachinayushhix/**](https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-mastikoj-dlya-nachinayushhix/)  **4.**[**https://dzen.ru/a/Yhes4xhq8gYbmgUS**](https://dzen.ru/a/Yhes4xhq8gYbmgUS) |
| **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 зачет**   Итоговая аттестация составление индивидуальной (фантазийной) фигурки из мастики. |
| 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.

**5.**[**https://dzen.ru/a/Xp6WhU9WMFlM1zyK**](https://dzen.ru/a/Xp6WhU9WMFlM1zyK)

**6.**[**https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-mastikoj-dlya-nachinayushhix/**](https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-mastikoj-dlya-nachinayushhix/)

**7.**[**https://dzen.ru/a/Yhes4xhq8gYbmgUS**](https://dzen.ru/a/Yhes4xhq8gYbmgUS)

 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 мастики.

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 лепки, 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