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 | 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. 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. Ложки4. Лопатка силиконовая5. Тарелка десертная.6. Миска стеклянная.7. Скалка гладкая и рельефная8. Вырубки для мастики9. Стеки10. Щипцы для мастики11. Резак для мастики12. Утюжок для мастики13. Экструдер для мастики 14. Молды для изготовления целых фигурок15. 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