МИНИСТЕРСТВООБРАЗОВАНИЯ 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**

**«Основы современного дизайна блюд и кондитерских изделий»**

(36 часов)

Автор-составитель:

Лапицкая Светлана Михайловна,

мастер производственного обучения

БПОУ МПТ

р.п. Москаленки– 2023

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована решением Педагогического совета БПОУ МПТ  *«Основы современного дизайна блюд и кондитерских изделий »*к реализации.

Протокол № 22 от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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**

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы современного дизайна блюд и кондитерских изделий» (далее – Программа) художественной направленности, базового уровня предполагает развитие и совершенствование у обучающихся творческих умений и навыков, способностей, талантов, самовоспитания личностных художественно-эстетических вкусов, расширение кругозора, формирование межличностных отношений в процессе освоения этой программы.Актуальность данной программы заключается в том, что она позволяет создать благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности обучающегося, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации.Искусство современного дизайна блюд и кондитерских изделий в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов: кулинарные выставки, торжественные церемонии не обходятся без демонстрации украшения столов различными резными композициями из декора. Декорирование блюд может быть и частью повседневной жизни. Простой орнамент в обычных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу изящество и утонченность. Программа направлена на удовлетворение потребности обучающихся в творческом самовыражении и профессионального роста, обеспечении эмоционального благополучия, профилактику асоциального поведения. |
| **1.2 Цель программы**Выявление и развитие творческого мышления обучающихся в процессе приобретения первоначальных умений современного дизайна блюд и кондитерских изделий по профессии «Повар, кондитер». |
|  **Задачи программы**- познакомить учащихся с особенностями профессии повар, кондитер; - обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями; -познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении блюд и кондитерских изделий;- развивать фантазию, мышление, воображения и творческие способности; -развивать интерес к кулинарному искусству; -способствовать овладению основным способам приготовления и декорирования блюд. |
| **1.3****Категория обучающихся.** Программа предназначена для обучающихся 6-8 классов, в возрасте 12-15 лет, без предъявления требований к начальному уровню подготовки. |
| * 1. **Трудоемкость программы -** программа рассчитана на 3 месяца обучения.

Общая продолжительность обучения составляет 36 часов. |
| 1.5Режим занятий- занятия по программе проходят 2-3 раза в неделю по 2академических часа (в зависимости от вида учебных занятий) 1 академический час - 45 минут, перерыв 5 минут.Количество обучающихся в группе не более 10 человек |
| **1.6Форма обучения –** очная |

**1.7Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование тем | Всего | Количество Часов | Формааттестации/контроля |
| Теория | Практика  | Самостоятельная работа (ЭО, ДОТ) |
| 1 | Вводное занятие. Основы санитарии и гигиены пищевого производства. Знакомство с правилами декорирования блюд и изделий. | 2 | 2 |  |  |  |
| 2 | Столовая посуда, приборы. Правила сервировки стола. Складывания салфеток.  | 3 |  | 3 |  |  |
| 3 | Декоративный элемент из пюре моркови, картофеля (чипс). Декоративный элемент из фунчозы. | 3 |  | 3 |  |  |
| 4 | Декоративный элемент из тюлипного теста (чипс). Декоративный элемент из малины (чипс). | 3 |  | 3 |  |  |
| 5 | Декоративный элемент из томатного пюре (жемчуг, чипс). Декоративный элемент из картофеля (стекло). | 3 |  | 3 |  |  |
| 6 | Декоративный элемент из карамели, изомальта.  | 3 |  | 3 |  |  |
| 7 | Декоративный элемент из шоколада. | 2 |  | 2 |  |  |
| 8 | Приготовление холодной закуски: Amusebouche. | 3 |  | 3 |  |  |
| 9 | Приготовление холодной закуски: фингер-фуд. Основы молекулярной кухни. | 3 |  | 3 |  |  |
| 10 | Приготовление Экодесерта. Основы фудпейринга. | 3 |  | 3 |  |  |
| 11 | Приготовление фигурной сдобы из дрожжевого теста. | 3 |  | 3 |  |  |
| 12 | Приготовление фигурной сдобы из дрожжевого теста. | 3 |  | 3 |  |  |
| 13 | Демонстрация (презентация) своей работы. Зачет. | **2** |  | 2 |  |  |

|  |
| --- |
| **1.8 Содержание программы** **Тема №1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.****Теоретическое занятие.** Первоначальное знакомство с организацией, порядком работы мастерской, её оборудованием. Техника безопасности.   Знакомство с правилами работы. Изучение требований безопасности во время работы и по ее окончании, требований безопасности в аварийных ситуациях. Изучение санитарно – гигиенических требований предъявляемых к учащимся при работе. Спец. одежда для учащихся, правила ухода за ней. Требования к качеству продукта. Правила подбора инструментов. Уход за инструментами. Знакомство с правилами декорирования блюд и изделий.**Тема. 2. Столовая посуда, приборы. Правила сервировки стола. Складывания салфеток****Практикум:** Складывание салфеток разными способами. Сервировка праздничного стола.**Тема 3 Декоративный элемент из пюре моркови, картофеля (чипс). Декоративный элемент из фунчозы.****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению декора. Технология приготовления чипса, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовый декор.**Тема №4 Декоративный элемент из тулупного теста (чипс). Декоративный элемент из малины (чипс)****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению декора. Технология приготовления чипса, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовый декор.**Тема № 5 Декоративный элемент из томатного пюре (жемчуг, чипс). Декоративный элемент из картофеля (стекло)****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению декора. Технология приготовления чипса, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовый декор.**Тема № 6 Декоративный элемент из карамели, изомальта****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению декора. Технология приготовления чипса, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовый декор.**Тема № 7 Декоративный элемент из шоколада****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению декора. Технология приготовления чипса, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовый декор.**Тема № 8 Приготовление холодной закуски: Amusebouche****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению холодных закусок. Особенность **Amusebouche.**Технология приготовления холодных закусок, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку ставим готовые **Amusebouche**, оформляем зеленью.**Тема № 9 Приготовление холодной закуски: фингер - фуд. Основы молекулярной кухни.****Практикум:** Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению холодных закусок. Особенность фингер – фудов.Технология приготовления холодных закусок, для развития творческих способностей школьников. Презентация готового изделия. На закусочную тарелку выкладываем готовые фингер-фуды, оформляем зеленью. **Тема № 10 Приготовление ЭКО десерта. Основы фудпейринга****Практикум:** Использовать современную экологическую систему Эковизор F 4. Изготавливать изделия пониженной калорийности в соответствии с технологией приготовления.Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из блинного теста. Требования техники безопасности при работе c ножами, посудой, жарочными шкафами, с системой Эковизор F 4.Эковизор позволяет легко и быстро определять качество продуктов питания. Формование и приготовление Эко десерта «Птифур морковный»Определить количество нитратов в корнеплоде - морковь. Сравнить с таблицей допустимых норм. Фудпейринг — это целая наука о сочетании продуктов с разными вкусами и запахами, но обладающими общим вкусовым компонентом. Foodpairing помогает найти новые гармоничные сочетания вкусов, составить нестандартное меню или сочинить новое неповторимое блюдо или коктейль. Фудпейринг позволяет создавать уникальные авторские блюда с необычным сочетанием вкусов.Приготовление блюда “Морковный десерт с натуральным кофе” Презентация готового изделияДесерт подать на десертной тарелке, оформить веточкой мяты, декорировать зернами кофе.**Тема № 11 Приготовление фигурной сдобы из дрожжевого теста****Практикум:** Приготовить фигуры из теста в соответствии с технологией приготовления.Санитарные правила в приготовлении изделий из теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению сдобы. Замешивание теста, формование и выпечка.Презентация готового изделия. **Тема № 12 Приготовление фигурной сдобы из дрожжевого теста****Практикум:** Приготовить фигуры из теста в соответствии с технологией приготовления.Санитарные правила в приготовлении изделий из теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению сдобы. Замешивание теста, формование и выпечка.**Тема № 13** Зачетная работаДемонстрация презентации своей работы.  |
| * 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; - сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.**Метапредметные**-самостоятельно определять цели своего обучения; -комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества; - организовывает и выполняет различные творческие работы по созданию изделий и продуктов-− 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;− понимает сущность и социальную значимость профессиональной ориентации; − проявляет готовность к профессиональному самоопределению и к возможной профессиональной переориентации в условиях изменения рынка труда; -замотивированы к труду, потребность к приобретению профессии, формировать интерес к профессиям.**По направлению (профилю) программ****знать:**- правила технике безопасной работы и правила личной гигиены;- организовывать своё рабочее место; - кулинарные инструменты и приспособления для приготовления декора; - замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки;- оформлять готовые блюда- историю возникновения кондитерских изделий; - виды и способы приготовления теста; - технологию приготовления изделий из теста; -санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи.**Уметь**соблюдать правила безопасной работы;- организовывать своё рабочее место; -уметь самостоятельно и при помощи взрослого составлятьрецепты блюд, называть ингредиенты;- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями; - замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки;- оформлять готовые блюда |
| **2.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. |
| **2.1.1 Материально-техническое обеспечение\***Реализация общеразвивающей программы «**Основы современного дизайна блюд и кондитерских изделий**», требуется наличие: -лаборатории (учебного кулинарного и кондитерского цеха).Обучение по программе проводится в специализированном учебном кулинарном и кондитерском цехе, площадь цеха 55,00 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. Разделочная доска.2. Нож.3. Ложка чайная.4. Тарелка десертная.5. Миска стеклянная.6. Терка шт. 7. Овощечистка. 8. Пищевая пленка. 9. Деревянные шпажки.10. Пароконвектомат.11. Ванная раковина.12. Слайсер.13. Блендер.14. Формы.15. Миксер. |
| **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.Лапицкая Светлана Михайловна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

|  |
| --- |
| **2.1.3 Информационно-образовательныересурсы\*** Книги (учебники, научно-популярная литература, энциклопедии),газеты и журналы, интернет (различные сайты), образовательные приложения для персональных компьютеров.Интернет – источники:Основные ножи для карвинга [Электронный ресурс]//Режим доступа: <http://ru.zemmrate.com/620-osnovnye-nozhi-i-instrumenty-dlya-karvinga.html>1. http://borner.ru/pages/24/2. <http://cluclu.ru/blog/karving/>3. <http://uroki-online.com/other/carving/><http://www.perunica.ru/vsako/4997-rezba-po-derevu-sekrety-4.masterstvaobemno-ploskostnoy-rezby.html> |
| **2.1.4 Учебно-методическое обеспечение** На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы:-инструкции, учебные пособия, дополнительная литература по декорированию блюд и современным способам приготовления, технологические карты с иллюстрациями, образцы изделий, наглядный материал, презентации. |
| **2.2 Итоговая аттестация** ЗачетДемонстрация презентации своей работы. (приложение №1) |

 |
|  |
|  |
|  |
| 1. **Список литературы**

1.Биллер Р. Как украсить блюда. –М.: АСТ-ПРЕСС, 1998 г. –160 с 2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007 г.3. Галданов В. Чудеса выпечки,- ООО «Издательский дом «Вече», 2005 г. 4.Козина, М. Как украсить блюдо – М., Владис, 2016Интернет-ресурсы:1. Охрана труда в России [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ (Дата обращения: 20.08.2021)2. Сервировка стола, украшение блюд, этикет [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://supercook.ru/za-curving.html (Дата обращения: 20.08.2021)  |

**Приложение №1**

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

 В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

- 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 презентаций.

Задание

**1. Создание презентаций своей работы.**

2.Описаниеработы.

Презентация включает в себя следующие:

1. Титульного слайда, где указаны:
	* Тема презентации
	* фамилия, имя и отчество автора
	* фамилия, имя и отчество соавторов (приналичии)
2. информационных слайдов
3. завершающего слайда.

Информационныеслайдымогутсодержатьтекстовые,табличныеиграфическиематериалы, фотографии своих работ, рисунки и т.д. предназначенные для более чёткого восприятия аудиторией информации, излагаемой в сообщении. Выбортипаинформации,схемструктурированияданных,очередностиихизложенияосуществляетсянепосредственнодокладчиком (содокладчиком). Применяется сквозная нумерация слайдов, т.е. титульный слайд - это слайд № 1, первыйинформационный слайд - это слайд № 2 и далее по порядку. Номер слайда отображается в правом верхнем углу. Натитульноми завершающем слайдах отображениеномераможетотсутствовать.

* В презентации размещать только оптимизированные (уменьшенные) изображения. Картинка должна иметь **размерне более 1024\*768.** Иллюстрации располагаются на слайдах так, чтобы слева, справа, сверху, снизу от края слайдаоставались неширокие свободные поля. Перед демонстрацией ОБЯЗАТЕЛЬНО проверять, насколько четкопросматриваютсяизображения.Дляуменьшенияобъема самойпрезентациирекомендуется соблюдатьправила:

-оптимизировать объем изображений ( для уменьшения «веса» картинки можно использовать Microsoft OfficePicture Manager);

-вставлятькартинки,используяспециальныеполяPowerPoint,анепростоперетаскиватьихвпрезентацию;

-обрезать картинку лучше в специализированной программе (Photoshop или др.), а не непосредственно средствамиPowerPoint

Анимированныекартинкинедолжныотвлекатьвниманиеотсодержания!

Дляфонавыбирайтеболеехолодныетона(предпочтительнее)сосветлымшрифтомилисветлыйфонитемныенадписи. **Пёстрыйфон неприменять.**Текстдолженбытьхорошовиденналюбомэкране!

* Незабывайте,чтопрезентацияотображаетсяпо-разномунаэкранемонитораичерезпроектор(цветоваягаммачерез проекторискажается,будетвыглядетьтемнее и менееконтрастно)

Критерии

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Оценка | Количествобаллов |
| 1 | Структура | * количество слайдов соответствуетсодержаниюи продолжительности

выступления (для 7-минутного выступлениярекомендуетсяиспользоватьнеболее10слайдов)* наличие титульного слайда и слайдасвыводами
 | до 4баллов |
| 2 | Наглядность | * иллюстрации хорошего качества, с четкимизображением,текстлегко читается
* используютсясредстванаглядности

информации(таблицы,схемы,графикиит. д.) | до 4баллов |
| 3 | Дизайн инастройка | – оформлениеслайдовсоответствуеттеме,не препятствует восприятию содержания,длявсехслайдовпрезентациииспользуетсяодинитот жешаблоноформления | до 2баллов |
| 4 | Содержание | * презентацияотражаетосновныеэтапы

исследования (проблема, цель, гипотеза, ходработы,выводы,ресурсы)* содержит полную, понятную информациюпотемеработы
* орфографическая и пунктуационнаяграмотность
 | до 6баллов |
| 5 | Требованияк выступлению | * выступающийсвободновладеет

содержанием, ясно и грамотно излагаетматериал* выступающий свободно и корректно отвечаетнавопросыизамечанияаудитории
* выступающий точно укладывается в рамкирегламента(7 минут)
 | до 6баллов |
|  | **Максимальныйбалл** | **22 балла** |