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 | | | Форма  аттестации/  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 изделия  Десерт 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 работа  Демонстрация 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**  Зачет  Демонстрация 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, 2016  Интернет-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 выступлениярекомендуетсяиспользоватьнеболее  10слайдов)   * 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 | Требования  к выступлению | * выступающийсвободновладеет   содержанием, ясно и грамотно излагаетматериал   * выступающий свободно и корректно отвечаетнавопросыизамечанияаудитории * выступающий точно укладывается в рамкирегламента(7 минут) | до 6баллов |
|  | **Максимальныйбалл** | | **22 балла** |