

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

« 25 » декабря 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ МАРЦИПАНА И
ШОКОЛАДА»


для детей – 12-18 лет
срок реализации программы – 10 часов

2020 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597н.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла

 Н. В. Балашова


РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП

Протокол № 3 от 15.12 2020г.


Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

28.12 2020г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением

28.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по УМР

28.12 2020г.

 И. Н. Данилова

Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий.

Особенность профессии кондитера состоит в том, что много специфической работы ему приходится делать вручную. Например, украшать и расписывать торты. Чтобы стать профессионалом высокого уровня, обязательно надо иметь художественный вкус, творческое начало и быть изобретательным.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана на основе профессионального стандарта по профессии 12901 Кондитер, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597н.

Программа разработана для обучающихся общеобразовательных организаций 12-18 лет.

Реализация программы направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и на всестороннее удовлетворение их образовательных потребностей в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом совершенствовании, подготовку к началу профессиональной деятельности за рамками основного образования. Высокохудожественный вкус, стремление к самосовершенствованию и желание создать свой собственный шедевр – вот чем надо обладать, чтобы достичь вершин этой профессии.

Оглавление

1. Общие положения	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	3
1.2. Цели реализации программы	3
1.3. Планируемые результаты освоения программы.....	4
1.4. Требования к слушателям	
2. Учебный план	6
3. Программа учебного модуля.....	6
4. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	7
5. Контроль и оценка результатов освоения программы.....	8

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

3) Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 гг. (постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642);

4) Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

5) Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);

6) Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);

7) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»;

8) Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело» КОД № 1.2;

9) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

10) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2. Цели реализации программы

Реализация программы направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и на всестороннее удовлетворение их образовательных потребностей в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом совершенствовании, подготовку к началу профессиональной деятельности за рамками основного образования.

Основной целью является формирование у учащихся готовности к профессиональному самоопределению посредством практико-ориентированного погружения в профессию Кондитер.

Форма обучения: очная, с применением электронного обучения и ДОТ. Объем образовательной программы: 10 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе - 1 неделя.

Программа разработана в соответствии с региональными социально-экономическими потребностями и проблемами.

Педагогическая новизна программы заключается в том, что

в настоящее время востребованность профессии кондитера довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Чтобы стать профессионалом высокого уровня, обязательно надо иметь художественный вкус, творческое начало и быть изобретательным.

1.3 Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения, навыки:

слушатель должен знать:

- основные методы создания украшений.

слушатель должен уметь:

- определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;

- выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется

конструктивным строением формы предмета;

иметь практический навык – создания декора - лепка фигурок (цветов) из мастики (марципана) и создание украшений из шоколада.

1.4 Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы допускаются лица от 12-18 лет. Прием в группу осуществляется без специального отбора.

1.5 Форма документа - по результатам освоения программы выдается - сертификат

1.6 Объем и срок освоения программы

Данная программа рассчитана на 1 неделю. Общий объем реализации программы - 10 часов.

1.7 Формы обучения - очная.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)						
	Всего	Само стоят ельн ав рабо та	Тео рети чес кое обу чение	Пра кти чес кие ла бора тор ные рабо ты	Пра кти ка	Про ме жу точ ная ат тес та ция, фор ма	
1	2	3	4	5	6	7	
Модуль «Декор»							
Моделирование из мастики	4			4			
Моделирование из шоколада	4			4			
Итоговое занятие:	2			2			
Итого часов по программе	10			10			

3. Программа учебного модуля

Наименование модулей и тем программы	Содержание обучения по темам, наименованию и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Модуль 1. «Декор»		
Моделирование из марципана, мастики	Содержание	4
Моделирование из шоколада	Практическая работа: мастер-класс по лепке из марципана, мастики	4
	Содержание	4
	Практическая работа: темперирование шоколада, изготовление декора из шоколада	4
Итоговое занятие	Изготовление фигурки из марципана	2
Итого:		10

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская «Кондитерское дело»	<ol style="list-style-type: none">1. электронные весы2. индукционная плита3. холодильный шкаф4. микроволновая печь5. решётка для работы с шоколадом и глазурью6. набор вилок для работы с шоколадом7. скребок для шоколада плоский8. мешки кондитерские одноразовые9. пергамент в рулоне10. коврик силиконовый11. лопатка-палетка12. силиконовая лопатка13. термометр14. мраморная поверхность (или охлаждаемая

4.2. Кадровое обеспечение

высшее образование по профилю, соответствующему области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися.

4.3. Организация образовательного процесса

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Данильченко Светлана Андреевна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с. — (Среднепрофессиональное образование).

Дополнительная литература

Умбло Э. У52 Мороженое, шербеты и другие холодные десерты.- Челябинск: Аркаим, с.: ил.

Электронные и Internet-ресурсы

Образовательный портал: <http://www.edu.sety.ru>

Образовательный портал: <http://www.edu.bd.ru>

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
1. лепка фигурок (цветов) из мастики (марципана)	Изготовление цветов из мастики Изготовление фигурок животных, птиц и др.
2. создание украшений из шоколада	Изготовление элементарных украшений из шоколада

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий выполнение практической работы.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения практического задания, которая включает в себя:

1. Практическую работу
2. Задание на выполнение итоговой работы представлено в приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Задание:

Участник должен изготовить фигурку из марципана.

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

Критерии оценки

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором демонстрационного экзамена, озаглавленной Правила Здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения

технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.