



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Сергиево-Посадский Колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Сергиево-Посадский колледж»
Т.А. Носырева
» сентябрь 2020г.

ПРОГРАММА КРУЖКА

«Поварское и кондитерское дело»
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

г.Сергиев Посад
2020

Содержание

Пояснительная записка	-
Основные правила кружка	-
Основные задачи кружка	-
Рабочий учебно - тематический план	-

Пояснительная записка

Основными направлениями этой работы являются:

- ✓ обучающая функция – каждый участник имеет возможность удовлетворить свои познавательные потребности, а также получить подготовку в интересующем его виде деятельности;
- ✓ социально- адаптивная функция – занятия в кружках позволяют значительной части учащихся получить социально- значимый опыт деятельности и взаимодействия, испытать «ситуацию успеха», научиться самоутверждаться;
- ✓ коррекционно- развивающая функция – позволяет развить интеллектуальные, творческие и физические способности каждого ребенка, а также корректировать поведение трудных подростков;
- ✓ воспитательная функция – содержание методики работы творческого объединения оказывают значительное влияние на развитие социально- значимых качеств личности, на формирование коммуникативных навыков, воспитания у учащихся социальной ответственности, коллективизма и патриотизма.

При организации кружков широко применяются активные формы работы с учащимися: экскурсии, походы, практические работы, беседы, дискуссии, круглые столы, выставки, решение «продуктивных» технологических задач, обсуждение рационализаторских предложений учащихся, самостоятельная разработка учащимися технологических процессов, которые дают возможность учащимся максимально проявлять свою активность и изобретательность, творческий и интеллектуальный потенциал, развивают их эмоциональное воспитание.

Основные правила кружка

- ✓ Не бойся сомневаться или ошибаться;
- ✓ Человек угасает как личность, когда у него иссякает желание совершенствоваться, самоутверждаться;
- ✓ Вы можете доказать, чего стоите, лишь своими делами, а не намерениями;
- ✓ Не забывай, что больше уроков можно извлечь из своих неудач, чем из успехов. Ищи зёрна хорошего в любых неудачах.
- ✓ Приходи, если не испытываешь негатива к людям.

Основные принципы работы для участников кружка

- ✓ Единственный путь, ведущий к знанию – это деятельность;
- ✓ Измените свое отношение к работе и вы перестанете уставать, ведь усталость возникает из-за негативных эмоций в работе (скука, обида, чувство недооценки, спешка, тревога);
- ✓ Общение – это великое благо;
- ✓ Искусство говорить начинается с искусства слушать.

Основные задачи

- ✓ Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся;
- ✓ Знакомство с новыми технологиями формирования умений и навыков и внедрения их в практику работы;
- ✓ Обобщение и применение лучшего педагогического опыта работы мастера производственного обучения;
- ✓ Углубленное изучение спецпредметов;
- ✓ Сформировать творческие способности будущего специалиста.
- ✓ Удовлетворить интерес учащихся к конкретным темам.
- ✓ Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности
- ✓ Дать возможность учащимся почувствовать себя творцами, созидателями.

Формы и методы кружка

- ✓ Экскурсия;
- ✓ Походы;
- ✓ Практические занятия;
- ✓ Беседы;
- ✓ Дискуссии;
- ✓ Решение «продуктивных» задач;
- ✓ Обсуждение рационализаторских предложений учащихся;
- ✓ Самостоятельная разработка учащимися технологических процессов;
- ✓ Круглые столы;
- ✓ Выставки.

Цели создания кружка

- ✓ Воспитывать у учащихся устойчивый интерес к методам технического творчества, моделирования.
- ✓ Воспитывать интерес к содержанию работ мастеров по мастер-классам.
- ✓ Развивать техническое мышление учащихся, прививать культуру труда.
- ✓ Уметь применять полученные знания и навыки для решения задач.
- ✓ Уметь пользоваться современными инструментами, инвентарем.
- ✓ Научить самостоятельно работать с технической и дополнительной литературой и документацией.

Рабочий учебно - тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		На тему	На подтему
1.	<i>Вводное занятие. Введение в образовательную программу кружка.</i>	1	
1.1.	Цель и задачи кружка.		
2.	<i>Охрана труда. Техника безопасности.</i>	5	
2.1.	Техника безопасности при работе с ножом, колющими предметами.		2
2.2.	Электробезопасность. Техника безопасности при работе с электрической плитой.		1
2.3.	Культура производства		2
3.	<i>Модельное проектирование в профессии.</i>	16	
3.1.	Общие сведения о модельном проектировании.		2
3.2.	Изучение особенностей моделирования.		2
3.3.	Выбор моделей и общие сведения о них.		2
3.4.	Творческое изготовление эскизов будущих моделей.		8
3.3.	Формирование моделей.		2
4.	<i>Подбор тем для творческих работ.</i>	10	
4.1.	Посещение выставки ПИР(Поварское искусство России)		10
5.	<i>Знакомство с Центром Возрождения традиций</i>	10	
5.1.	Посещение колледжа в Царицыно.		6
5.2.	Знакомство с руководителями ЦВТ		1
6.	<i>Подготовка и участие в чемпионате «Abilympics» Московская область.</i>	40	
6.1.	Обсуждение изделий представленных на чемпионате		2
6.2.	Подбор материала по изделиям чемпионата		5
6.3.	Выполнение технологических карт по изделиям чемпионата		5
6.4.	Отработка изделий		20
6.5.	Участие в чемпионате «Abilympics» Московская область.		8
7.	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю</i>	8	

	<i>ПМ-02</i>		
7.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
7.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
8.	<i>Проведение квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ-02</i>	8	
8.1	Отработка блюд на квалификационный экзамен		4
8.2	Отработка ошибок после сдачи квалификационного экзамена		4
9.	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю ПМ-03</i>	8	
9.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
9.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
10.	<i>Раздача материалов для участия в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество», г. Москва ВВЦ</i>	50	
10.1	Отработка блюд для представления в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале		40
10.2	Участие команды в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество», г. Москва ВВЦ		10
11.	<i>Отработка приготовления изделий для мастер-класса для участия в дне открытых дверей с детьми с ОВЗ</i>	20	
11.1	Подбор материала для выбора изделий для мастер-класса про проведении Мастер-класса на Дне Открытый дверей		4
11.2	Составление технологических карт		4
11.3	Проведение мастер-класса		12
12.	<i>Отработка теста для блинов, блинчиков и оладьи. Участие в подготовке и проведении конкурса презентаций «Масленица - кулинарные традиции»</i>	20	
12.1	Отработка выпечки блинов		10

12.2	Отработка выпечки блинчиков		5
12.3	Отработка выпечки оладьев		5
13.	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю ПМ-05</i>	8	
13.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
13.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
14.	<i>Подбор материала и помощь в отработке заданий демонстрационного экзамена</i>	80	
14.1	Отработка задания «Холодная закуска»		20
14.2	Отработка задания «Горячее блюдо»		20
14.3	Отработка задание «Десерт»		20
14.4	Проработка с участниками кружка Меню для демонстрационного		20
15.	<i>Подготовка к участию в салоне «Пекарь и кондитер» 2019 г.</i>	50	
15.1	Подготовка к участию в 8 кубке России по Хлебопечению среди молодежи 2019		34
15.2	Участие в салоне «Пекарь и кондитер» 2021 г.		8
15.3	Участие в 8 кубке России по Хлебопечению среди молодежи 2021 г.		8
16.	<i>Отработка приготовления пряничного теста. Проведение мастер-класса «Изготовление лепных пряников - козуль» на день открытых дверей</i>	10	
16.1	Отработка приготовления лепных пряников- козуль		10
17.	<i>Помощь участникам кружка в поиске практики и в последующем трудоустройстве</i>	10	
	ИТОГО	400	400

Руководители кружка:
мастер п/о высшей категории Мальцева Елена Евгеньевна
мастер п/о высшей категории Яворская Наталья Владимировна

Разработали мастера производственного обучения Мальцева Е.Е и Яворская Н.В.

