

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГПОАУ КТКПП

_____ Печенкина С.С.
«.....».....2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О РАБОТЕ КРУЖКА «ЛЕПКА ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА»

Разработал: мастер п/о
КОГПОАУ КТКПП
первой квалификационной категории
Сигова Е.А.

Киров, 2022

1. Общие положения

1.1. Кружок «Лепка из соленого теста» организован на общественных началах в целях воспитания у студентов любви к профессии, формирования профессиональных навыков. Свою работу кружок осуществляет в рамках учебно-воспитательного процесса.

1.2. Кружок руководствуется в своей деятельности Конституцией РФ. Законом «Об образовании в РФ», действующим законодательством, Конвенцией о правах ребенка, локальными актами КОГПОАУ КТКПП и настоящим Положением.

1.3. Кружок является добровольной общественной организацией студентов колледжа.

1.4. Деятельность кружка призвана оказывать помощь педагогическому коллективу в проведении целенаправленной работы по воспитанию, развитию студентов колледжа, по созданию здоровьесберегающей психологической среды для студентов колледжа.

2. Цели и задачи

Кружок в своей деятельности реализует цели: содействие профессиональному самоопределению личности и расширение знаний о мире профессий, о рынке труда в регионе.

Задачи программы:

Воспитательные задачи:

- содействовать становлению патриотических ценностей личности (малая Родина, труд на благо родного края, традиционные профессии региона), способствовать национальной и культурной идентификации личности;

- содействовать становлению трудовых ценностей личности (человек труда, профессионализм, высокие стандарты качества исполнения профессии; а так же трудолюбие, аккуратность, усидчивость, терпение);

- дать представление о профессионально значимых ценностях и качествах личности представителя профессии.

Развивающие задачи:

- формировать устойчивый интерес к профессии «пекарь»;
- способствовать развитию мотивации к выбору профессии «пекарь»;
- ориентировать на профессиональное саморазвитие как залог успеха в трудовой деятельности, на непрерывное образование и поиск новых идей в реализации профессии в современном мире.

Образовательные задачи:

- сформировать представления о профессии «Пекарь», об особенностях трудовой деятельности по профессии, о выдающихся представителях профессии, о направлениях в развитии профессии в современном мире;

- способствовать получению знаний о профессии «Пекарь» в структуре рынка труда региона;

- сформировать отдельные профессиональные умения по профессии «Пекарь»;

- создать условия для профессиональных проб и приобретения первичного опыта соприкосновения с предметом труда, с профессиональной деятельностью, в том числе возможность очных/заочных экскурсий на рабочее место и мастер-классов;

- способствовать укреплению связей с представителями профессии;

- развивать познавательный интерес к профессии «Пекарь».

3. Формы и содержание работы кружка

3.1. Формы и содержание работы кружка определяются задачами обучения и воспитания и согласуются с планами воспитательной работы учебного заведения, комиссии технологических дисциплин.

3.2. Кружок осуществляет деятельность по трём направлениям: организационная, исследовательская, творческая работа.

3.3. Работа опытно-экспериментальной группы включает в себя:

- Изготовление наглядных пособий;

- Изучение технической литературы и периодических изданий;

3.4. Работа производственной (технологической) группы включает в себя:

объяснительно-иллюстрированные (рассказ, беседы, работа с источниками, демонстрация); репродуктивные (выполнение алгоритма приготовления по образцу мастера); проблемное изучение материала; частично-поисковый (решение творческих задач).

3.5. Организационно-управленческая группа работает в следующих направлениях:

- разработка и организация мероприятий на технологическом отделении (встречи с выпускниками колледжа, конференции, конкурсы, посвящение в техники);
- разработка и организация общеколледжных мероприятий (посвящение в студенты, участие в дне открытых дверей и т.д.);
- контроль и корректировка работы всех групп и служб кружка;
- оформление результатов работы кружка;
- обобщение и оформление результатов исследований в форме исследовательских работ;
- представления результатов работы на научно-исследовательских конференциях студентов различного уровня.

4.Ожидаемые результаты

В результате освоения программы, обучающиеся будут знать:

- основные приёмы лепки, технологию выполнения изделия из солёного теста;
- необходимые инструменты и материалы, используемые в работе;
- основные приёмы работы со стеками;
- композиционные основы построения изделия;
- основные сочетания цветов;
- технику росписи готовых изделий гуашью и акварелью;
- правила безопасной работы во время лепки и отделки изделий;

обучающиеся будут уметь:

- готовить тесто для лепки (классическое и цветное);

- изготавливать отдельные детали, соединять их в готовое изделие;
- создавать плоские и объёмные сюжетные композиции (индивидуальные и коллективные);
- сушить изделие, проводить окончательную отделку;
- гармонично сочетать цвета;
- организовывать свое рабочее место;

у обучающихся будут развиваться:

- коммуникативные навыки;
- усидчивость;
- самодисциплина.
- творческие способности

5. Документация кружка

Кружок имеет следующую документацию:

- журнал;
- список членов кружка;
- план работы кружка;
- материалы работы кружка.