

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ

«11» 09.2020г.

С.А. Карп



**Программа кружка
профессионального творчества «Сладости для радости»**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель кружка:
преподаватель спецдисциплин
высшей квалификационной категории
Ковальчук Елена Семёновна

Нормативный срок обучения- 1 год

Для студентов 1 курса по
специальности Поварское и кондитерское дело

Ангарск, 2020г

Рассмотрено

на заседании ЦМК

Протокол № 1

Председатель ЦМК Тюф С. Ю. Тюрина

«11» 09.2020г.

Автор: **Ковальчук Елена Семёновна** – преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории.

Программа кружка профессионального творчества «Сладости для радости» предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала с учётом расширения знаний студентов I курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, специальности Поварское и кондитерское дело

Тематика программы подобрана с учётом уровня знаний студентов на первом курсе

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка _____	5
Учебный план _____	7
Содержание программы _____	8
Требования к уровню подготовки студентов _____	9
Методическое обеспечение _____	11
Материально – техническое обеспечение _____	12
Список используемых источников и интернет – ресурсов _____	13

Пояснительная записка

Программа, кружка профессионального творчества «Гурман», разработана в сентябре 2020 года, преподавателем спецдисциплин – высшей квалификационной категории – Ковальчук Еленой Семёновной, для студентов 1 курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, специальности Поварское и кондитерское дело, на базе среднего общего образования.

Программа предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала, с учётом расширения знаний студентов по специальности.

Тематика кружка «Гурман» подобрана с учётом уровня знаний студентов на первом курсе.

Программа включает в себя: учебный план, краткое содержание программы, учебно – тематический план, требования к уровню подготовки обучающихся, методическое обеспечение, материально – техническое обеспечение, список литературы и интернет – ресурсов.

Цели и задачи кружка

- Расширение знаний у студентов по специальности
- Формирование и развитие творческих способностей
- Формирование культуры общения
- Формирование устойчивого интереса к профессии.
- Развитие познавательных интересов в процессе самостоятельного приобретения профессиональных знаний с использованием различных источников информации, в том числе интернет – ресурсов.
- Развитие навыков партнёрского взаимодействия, развитие и совершенствование умения работать в команде, повышение уровня сплочённости коллектива.
- Выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении современных блюд и кондитерских изделий, из различного вида сырья.
- Развивать добровольческую деятельность через участие волонтеров в проведении чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело.

Формы и методы занятий кружка

- Экскурсии
- Лекции
- Беседы
- Практические занятия
- Деловая игра
- Выполнение творческих заданий
- Презентации
- Выставки

Программа кружка «Сладости для радости» рассчитана на 11 часов за учебный год, из них на вводное занятие отведено – 1 час, на теоретическое обучение отведено - 1 часа, на практические работы – 2 часов, на экскурсии - 1 часа, презентации – 2 часа, на выполнение творческих заданий - 1 часа, подготовка и проведение итоговой выставки профессионального творчества – 3 часа. Занятия кружка проводятся, согласно, второго расписания - 1 раз в месяц. Место проведения – учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

Ожидаемые результаты

По окончании освоения программы кружка профессионального творчества, студенты должны: иметь устойчивый интерес к своей профессии, применять полученные знания, умения и навыки для решения производственных задач, умение работать в команде, самостоятельно разрабатывать технологический процесс, уметь реализовать свой творческий потенциал.

Демонстрировать

- Уровень сформированности профессиональных компетенций
- Совершенствование профессионального мастерства
- Творческий рост
- Рациональность и эффективность работы с информацией
- Навыки самостоятельной работы
- Морально- эстетические качества
- Ценностное отношение к труду
- Мобильность.

Формы подведения итогов

- Презентации приготовленных блюд и кондитерских изделий
- Итоговая выставка профессионального творчества.

Программа кружка профессионального творчества является дополнительной частью подготовки рабочих по специальности Поварское и кондитерское дело

Содержание программы основано на принципах преемственности и последовательности. Логика выбора тем для занятий кружка предполагает изучение тем дополняющих и раскрывающих основные модули по специальности Поварское и кондитерское дело, при этом в учебный план программы включены темы, позволяющие продемонстрировать связь выбранной профессии с традициями и обычаями, а также познакомить с особенностями организации и функционирования современных предприятий общественного питания.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов на 1 год
1	Вводное занятие	1ч(сентябрь)
2	День повара Приготовление блюд разнообразного ассортимента (оформление выставки)	1ч(октябрь)
3	Приготовление и выставка бисквитных тортов с тематическим оформлением	2ч(декабрь)
4	Приготовление и выставка творческих работ студентов «Новогодний калейдоскоп»	1ч (ноябрь)
5	Экскурсии в современные предприятия общественного питания: кафе «Генацвали» , кафе «Гагарин»	2ч(январь)
6	Приготовление и выставка современных десертов	1 ч(февраль)
7	Мастер -класс Современное оформление муссовых десертов	1ч (март)
8	Нетрадиционная подача холодных блюд и закусок. (креатив)	1ч(апрель)
10	Творческая мастерская	1ч(май)
	Всего часов	11ч

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вводное занятие

Введение в образовательную программу кружка. Ознакомление с целями и задачами кружка профессионального творчества. Обсуждение плана работы кружка. Изучение правил по охране труда, санитарии и личной гигиены при проведении занятий кружка. Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»

2. День повара

Приготовление блюд разнообразного ассортимента: глазированные пряники; пирожные, оформленные мастикой, (оформление выставки)

3. Занятие кружка

Приготовление и выставка бисквитных тортов с тематическим оформлением

4. Новогодний калейдоскоп

Приготовление и выставка творческих работ студентов «Новогодний калейдоскоп»

5. Экскурсии в современные предприятия общественного питания: кафе «Генацвали» и кафе «Гагарин» Ознакомление с интерьером кафе, изучение принципа работы современного оборудования (пароконвектомата, слайсера, индукционных печей, прибора для запекания блюд в вакуумной упаковке.) Изучение новых технологий, фирменных блюд кафе. Изучение особенностей составления меню дневного рациона, вечернего и банкетного меню.

6. Современные десерты

Изучение особенностей приготовления муссовых десертов в глазури. Оценка качества приготовленных изделий с участием студентов.

7. Мастер -класс

Современное оформление муссовых десертов с глазурью и велюровым покрытием

8. Нетрадиционная подача холодных блюд и закусок. (креатив)

Изучение нетрадиционных видов подачи холодных блюд и закусок, через Интернет или периодические издания по специальности Технология продукции общественного питания

10. Творческая мастерская

Самостоятельная разработка технологических карт. Приготовление и оформление эксклюзивных блюд:

Руллет из курицы « Мраморный», блюда: «Рыбная бандероль», «Руллет из картофеля с мясным фаршем». Работа командами по 4 – человека. Оформление выставки приготовленных блюд. Представление блюд. Дегустация. Оценка качества приготовленных блюд.

Требования к уровню подготовки студентов

По результатам освоения программы, обучающиеся должны знать и уметь:

Требования к уровню подготовки студентов	Формы контроля умений и навыков студентов
<p>знать/понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> • влияние способов тепловой обработки на пищевую ценность продуктов; • санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; • виды оборудования инвентаря, инструментов, посуды, современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; • уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и 	<ul style="list-style-type: none"> • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения творческих заданий • В ходе выполнения практических заданий

<p>энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">• соблюдения правил этикета за столом;• приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;• сервировки стола и оформления приготовленных блюд.	<ul style="list-style-type: none">• В ходе выполнения творческих заданий • В ходе выполнения творческих заданий
---	--

Методическое обеспечение

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2016г,
- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий 2015г,
- **Раздаточный материал:**
- **Инструкционные карты** - по темам «Холодные закуски» «Приготовление бутербродов»; «Приготовление закусочных пирогов»; « Приготовление сладких блюд», «Чизкейк внутри».
- **Технологические карты:** – на кондитерские изделия: пиццы с разными начинками: морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами; мини – пироги закусочные с яблоками, с морковным фаршем, с мясом и капустой. На сладкие блюда, на бутерброды
- **Карточки – задания:** по теме «Чизкейк внутри»; «Нетрадиционная подача холодных блюд»; « Приготовление сладких блюд, десертов»; « Оформление блюд».
- **Калькуляционные карты:** – на кондитерские изделия: пиццы с разными начинками: морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами; мини – пироги закусочные с яблоками, с морковным фаршем, с мясом и капустой. На сладкие блюда, на бутерброды
- **Иллюстрации:** по сервировке различных столов; по приготовлению закусочных пирогов; по оформлению блюд и декорации тарелок; по приготовлению бутербродов; по приготовлению десертов,

Материально - техническое оснащение

Помещения: Учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

Оборудование: Электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, жарочные шкафы ШЖЭСМ-2К, пекарские шкафы ШПЭСМ-3К, пароконвектомат, индукционные плиты, печь для пиццы, холодильные шкафы ШХ-200, производственные столы, весы электронные, мультимедийное оборудование, шоковая заморозка ,пульверизатор для покрытия велюромблендер

Инструменты и инвентарь: ножи поварские, доски маркированные, лопатки, венчики, шумовки, дуршлагаи, сита, тёрки, лотки, кисточки, ёмкости для соусов, подносы., молды, формы для десертов

Посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, миски, столовые мелкие тарелки, соусники, десертные тарелки, столовые и закусочные приборы, блюда: круглые и овальные для подачи, салфетки, скатерти, аксессуары для сервировки, бокалы, фужеры, креманки.

Список используемых источников для педагога

Основная

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр « Академия»,2015г- 128с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия»,2015г- 96с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия»,2015г- 112с.
4. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер .- М.: Издательский центр « Академия»,2015г- 304с.
5. Виктория Мельник Чизкейк внутри Хлеб соль 2019
6. Здобнова И.С.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО « Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2015г – 680с.; ил.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2015г- 416с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, -М.: Издательский центр « Академия», 2015г-288с.

Дополнительная

1. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс.2013г.-384 с
2. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3
3. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.ил
4. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2014г. - 128 с: цв.ил.
5. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8,с10
6. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с. ил.
7. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2012 г.-256 с. ил
8. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2014, №4 с1-5.ил

Kulinar@ gastronom. ru.

www gastronom. ru

kulinar@ com.

Povarenok .ru

Good- menu. ru.

Список используемых источников для студентов

Основная

1. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2015г-328с
2. Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2015г – 158с.; ил.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр « Академия»,2015г-304с.
4. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2015, №10 с.3
5. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2015г -128с, 8л.ил

Дополнительная

1. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2014г. -128 с: цв.ил
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с
4. Здобнова А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО « Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.; ил.
5. Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2013г- 172с.; ил.
6. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр « Академия» 2011г- 272с., 8с. цв.вкл.
7. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2013г – 112с.; ил.
8. Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2008г. – 223с.; ил.
9. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200с
10. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с. ил
11. Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2014г- 159с.; ил.

Дополнительная

1. Ковалев Н.И., Куткика М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. 2001.
2. Морозов А. Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.
3. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика. 1997
4. Журналы. Кулинар. Питание и общество. Пищевая промышленность, Смак, Хлебосол. За пять последних лет.

Интернет ресурсы:

Povarenok .ru

Good- menu. ru.

www.gastronom. ru

kulinar@ com.

Kulinar@ gastronom. ru.