


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ


С.А. Карп

«11» сентября 2020г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

кружка профессионального творчества

«Гурман»

Ангарск 2020 г.

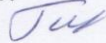
Составитель Тюрина Светлана Юрьевна мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества «Гурман» по профессии
43.01.09 Повар, кондитер – Ангарск, 2020 - 25 страниц.

Программа кружка профессионального творчества «Гурман» предназначена для студентов 1-2-3 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», возраст от 15 до 23 года.

Содержание программы кружка включает в себя материалы для изучения, не вошедшие в основной курс учебной практики по профессии, срок реализации программы 3 года.

Рассмотрено на заседании ЦМК
общественного питания
« 11 » сентября 2020 г.

Председатель ЦМК  Тюрина С.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4
2. Учебный план	7
3. Содержание программы.....	8
4. Учебно-тематический план.....	11
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	16
6. Методическое и материально-техническое обеспечение	21
7. Список литературы.....	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа кружка профессионального творчества направлена на формирование качеств специалиста, способного в дальнейшем к профессиональной деятельности, к саморазвитию и самоопределению.

Программа кружка профессионального творчества предназначена для изучения дополнительного материала по профессии 43.01.09 повар, кондитер, для развития творческих способностей в профессиональной деятельности обучающихся.

В программе предусматривается работа с обучающимися на 1, 2 3 курсах, возраст от 15 до 23 года.

Занятия с членами кружка «Гурман» проводятся два раза в месяц, согласно расписанию по дополнительному образованию Ангарского техникума общественного питания и торговли.

Теоретические занятия кружка проводятся в учебных кабинетах, практические занятия в учебно-производственных мастерских.

Структурирование учебного материала программы кружковой работы осуществлено с учетом и опорой на знания обучающихся по предметам специального цикла: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места, МДК 01, 02, 03, 04, 05.

Преимственность содержания программы кружка обеспечивается целостностью всей образовательной системы в течение всего периода обучения в техникуме. Она заложена в концепцию непрерывного образования, согласно которой сформированные ранее профессиональные умения и навыки становятся фундаментом успешного овладения профессией на каждом этапе обучения.

Этапность и гибкость содержания программы предполагает максимальную возможность их адаптации и оперативной корректировки с учетом конкретных условий обучения и личностных особенностей учащегося.

Содержание программы кружка обеспечивает формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций и углубленную подготовку по данной профессии. Программа составлена с учётом требований Профессиональных стандартов Повар и Кондитер.

Цель кружка:

1. Формировать у обучающихся интерес к профессии.
2. Способствовать творческой активности обучающихся в профессиональной деятельности.
3. **Развивать добровольческую деятельность через участие волонтеров в проведении чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело.**

Задачи кружка:

1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
5. Сформировать систему знаний и практических умений, навыков составляющих профессиональную компетентность по профессии.

Программа кружка составлена так, что каждая новая тема является логическим продолжением или дополнением той учебной темы, которая уже отработана.

Реализация программы осуществляется в три этапа на 1, 2, 3 курсе обучения, каждый из которых соответственно является этапом в овладении обучающихся специальностью, получении и закреплении соответствующих умений и навыков, а также подготовкой к более сложным работам.

Программа кружка содержит учебный план с наименованием тем, количеством часов отведенных на занятия на 1,2,3 курсе и учебно-тематический план занятий, содержащий наименование разделов и тем, количество часов, содержание деятельности и воспитательную работу, список использованной литературы и перечень используемого оборудования.

Содержательная часть программы построена по принципу чередования теоретических и практических занятий: на 1 курсе на теоретическую часть отводится 5 часов, на практическую 14 часов. Особое внимание обращается на соблюдение правил охраны труда, необходимых при работе кружка. Обучающиеся знакомятся с особенностями приготовления блюд и кондитерских изделий русской кухни, являющейся неотъемлемой частью национальной культуры. Знакомятся с итальянской кухней. Итоговое занятие проводится в виде чаепития. На 2 курсе на теоретическую часть отводится 5 часов, на практическую часть 19 часов. Обращается внимание на русские народные праздники, такие как Пасха. Дается информация о Великом посте, о значении каши в русской кухне.

На 3 курсе на теоретическую часть отводится 2 часа. На практические занятия 13 часов. На кружковых занятиях обучающиеся смогут отработать навыки по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, и изучить особенности и уметь приготовить блюда сибирской кухни. Знакомятся с новыми способами приготовления украшений из мастики, шоколада, желе, зеркальной глазури, ганаша при приготовлении и оформлении тортов по нетрадиционным рецептам.

Программа предусматривает использование опыта прошлого и изучение нового в общественном питании, с учетом региональных запросов и особенностей, а также привитие кулинарной культуры, необходимой в общем культурном развитии человека.

Для проведения занятий используются такие формы и методы как: беседа, лекция, практическая работа. Работа проводится в малых группах, в парах. Проводятся выставки кулинарно – кондитерских изделий.

Кружковая работа способствует развитию компетенций и умений необходимых современному работнику.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество о часов	Из них		
			1 год	2 год	3 год
1.	Вводное занятие	3	1	1	1
2.	Экскурсия на производство	2	1	1	
3.	Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей	2	2		
4.	История возникновения дрожжевого теста. Приготовление различных изделий из дрожжевого теста по нетрадиционным рецептам	3	3		
5.	Пицца – любимое блюдо итальянской кухни	3	3		
6.	Выставка изделий из дрожжевого теста	3	3		
7.	Здравствуй, милая картошка! Приготовление блюд из картофеля	2	2		
8.	Приготовление хвороста	2	2		
9.	Чай - удовольствие и целебность. Чаепитие	2	2		
10.	Блюда из яиц и творога	2		2	
11.	Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне	2		2	
12.	Украшения из мастики и шоколада, желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаши, лимонного курда.	4		2	2
13.	Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам	5		3	2
14.	Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада	3		3	
15.	Праздник «Пасха». Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».	3		3	
16.	Торт «Рубленный» по нетрадиционным рецептам.	2		2	
17.	Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам.	2		2	
18.	Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни.	3			2
19.	Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда.	2			2
20.	Сладкие блюда. Десерты по нетрадиционным рецептам.	2			2
21.	Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо»	3			3
	Всего часов:	55	19	21	15

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММНОГО МАТЕРИАЛА

(55 ч)

Тема 1

Вводное занятие. Принятие устава кружка. Выбор актива, инструктаж по правилам охраны труда. Обсуждение и утверждение плана работы. **Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»**

Тема 2

Экскурсия на производство. Посещение ресторана - бара «Берлога», ресторана «ПушкинЪ». Подведение итогов экскурсии.

Тема 3

Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей. Практическая работа: «Простые и сложные формы нарезки овощей».

Тема 4

История возникновения дрожжевого теста. Практическая работа: Приготовление различных изделий из дрожжевого теста по нетрадиционным рецептам

Тема 5

Пицца – любимое блюдо итальянской кухни. Практическая работа: «Приготовление пиццы»

Тема 6

Выставка изделий из дрожжевого теста. Практическая работа: Приготовление пирогов, кулебяк.

Тема 7

Здравствуй, милая картошка! Практическая работа: «Приготовление блюд из картофеля».

Тема 8

Приготовление хвороста. Практическая работа: «Приготовление хвороста»

Тема 9

Чай - удовольствие и целебность. Сервировка чайного стола. Правила поведения за столом. Чаепитие.

Тема10

Блюда из яиц и творога. Практическая работа: «Приготовление пудинга творожного, сырников с изюмом».

Тема11

Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне. Практическая работа: «Приготовление каши «пуховой», каши пшенной с творогом».

Тема12

Украшения из мастики и шоколада, желе. Практическая работа: «Приготовление цветов и листьев из мастики и шоколада, ягод и листьев из желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаша, лимонного курда».

Тема13

Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление бисквитных и песочных тортов»

Тема14

Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада. Практическая работа: «Приготовление тортов и цветов из шоколада и мастики»

Тема15

Праздник «Пасха». Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».

Тема16

Торт «Рубленый» по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление торта «Рубленый»

Тема17

Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление печенья, песочного пирога с фруктами».

Тема 18

Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни. Практическая работа:
«Приготовление холодных блюд и закусок».

Тема 19

Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни практическая работа:
«Приготовление мясных и рыбных блюд».

Тема 20

Сладкие блюда. Практическая работа: «Приготовление желе, муссов. приготовление десертов по нетрадиционным рецептам».

Тема 21

Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо» Практическая работа:
Приготовление блюда по выбранным обучающимися рецептам. Итоговое занятие.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа
			Теоретическая часть занятия /форма организации деятельности	Практическая часть занятия /форма организации деятельности	
1	Вводное занятие	3	3/Беседа		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
2	Экскурсия на производство	2		2/ Экскурсия Посещение ресторана - бара «Берлога».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3	Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Простые и сложные формы нарезки овощей».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
4	История возникновения дрожжевого теста. Приготовление различных изделий из дрожжевого теста по нетрадиционным	3	1/ Лекция	2/Практическая работа: Приготовление различных изделий из дрожжевого теста по нетрадиционным рецептам	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к

	м рецептам				различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
5	Пицца – любимое блюдо итальянской кухни	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление пиццы»	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
6	Выставка изделий из дрожжевого теста	3		3/Практическая работа: Приготовление пирогов, кулебяк.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
7	Здравствуй, милая картошка! Приготовление блюд из картофеля	2		2/Практическая работа: «Приготовление блюд из картофеля»	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
8	Приготовление хвороста	2		2/Практическая работа: «Приготовление хвороста»	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

					<p>профессиональной деятельности</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.</p>
9	Чай - удовольствие и целебность. Чаепитие	2	1/Правила поведения за столом.	1/Сервировка чайного стола. Чаепитие. Итоговое занятие на 1 курсе.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.</p>
10	Блюда из яиц и творога	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Приготовление блюд из яиц и творога».	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.</p>
11	Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Приготовление каши «пуховой», каши пшенной с творогом.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.</p>
12	Украшения из мастики и шоколада, желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаша, лимонного курда.	4		4/Практическая работа: «Приготовление украшений из шоколада мастики и желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаша, лимонного курда.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>

					Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
13	Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам	5		5/Практическая работа при приготовлении тортов по нетрадиционным рецептам.»	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
14	Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада	3		3/Практическая работа при приготовлении украшений из мастики и шоколада и тортов.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
15	Праздник «Пасха».: «Приготовление и украшение куличей».	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
16	Торт «Рубленый» по нетрадиционным	2		2/Практическая работа: «Приготовление торта	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

	м рецептам.			«Рубленого».	профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
17	Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам.	2		2/Практическая работа: «Приготовление печенья, песочного пирога с фруктами». Итоговое занятие 2 курса	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
18	Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни.	2		2/Практическая работа: «Приготовление холодных блюд и закусок сибирской (ангарской) кухни».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
19	Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда.	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

					Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
20	Сладкие блюда.	2		2/Практическая работа: «Приготовление желе, муссов. приготовление десертов по нетрадиционным рецептам».	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.
21	Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо»	3		3/Практическая работа: Приготовление блюда по выбранным обучающимися рецептам.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	Всего часов	55	11	44	

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Для реализации данной программы кружка профессионального творчества особых требований к начальному уровню подготовки студентов не предъявляется.

Кружковая работа способствует более быстрой адаптации выпускников на производстве по окончании обучения, и возможности выполнения ими всех видов работ, связанных с данной профессией, а также развития индивидуальных особенностей каждого обучающегося и личностных качеств специалиста.

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, такие как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умения самостоятельно принимать решения.

Современный предприниматель предпочитает нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющим рационально распределять свое рабочее время.

Кружковая работа способствует развитию этих ключевых навыков. Для улучшения качества образования и воспитания важно создание развивающей образовательной среды, позволяющей проявлять склонность и интересы, активность обучающихся, развивает у них ценностное отношение к труду.

Становление компетентности невозможно вне опыта практической деятельности, тем более, если это касается развития коммуникативных и профессиональных качеств будущего специалиста: повара, кондитера, который должен владеть искусством приготовления пищи в совершенстве, так как от этого всецело будет зависеть не только результативность, но сам факт его деятельности и личностная успешность, способность к будущей карьере.

Требования к знаниям и умениям, которые должны приобрести обучающиеся в процессе занятий по программе кружка

Требования к знаниям, умениям, навыкам	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Кулинарного использования, первичной обработки и фигурной нарезки овощей -Истории возникновения и приготовления дрожжевого теста. Приготовления изделий из него: булочек, пиццы, пирогов, кулебяк. - Приготовления и оформления блюд из картофеля -Приготовления хвороста. -Приготовления и подачи чая. Сервировки чайного стола. Правил поведения за столом. -Приготовления пудинга творожного, сырников с изюмом. - Традиций русской кухни. Значения каши в русской кухне. Приготовления каши «пуховой», каши пшенной с творогом. -Приготовления украшений из мастики и шоколада, желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаша, лимонного курда. -Приготовления по нетрадиционным рецептам и украшения бисквитных и песочных, рубленых тортов. -Приготовления и украшения куличей. -Приготовления песочного теста по нетрадиционным рецептам и изделий из него печенья, песочного пирога с фруктами. -Приготовления и оформления холодные блюда и закусок сибирской (ангарской) кухни -Особенностей приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни приготовления мясных и рыбных блюд. -Приготовления сладкие блюд: желе, муссов, десертов по нетрадиционным рецептам». <p>Умения и навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Первичной обработки и фигурной нарезки овощей - Приготовления дрожжевого теста и изделий из него: булочек, пиццы, пирогов, кулебяк. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы; - экспертное оценка во время беседы;

<ul style="list-style-type: none"> - Приготовления и оформления блюд из картофеля - Приготовления хвороста. - Приготовления и подачи чая. Сервировки чайного стола. Правил поведения за столом. - Приготовления пудинга творожного, сырников с изюмом. - Приготовления каши «пуховой», каши пшенной с творогом. - Приготовления украшений из мастики и шоколада, желе. Приготовление зеркальной глазури, ганаша, лимонного курда. - Приготовления по нетрадиционным рецептам и украшения бисквитных и песочных, рубленых тортов. - Приготовления и украшения куличей - Приготовления песочного теста по нетрадиционным рецептам и изделий из него печенья, песочного пирога с фруктами. - Приготовления и оформления холодные блюд и закусок сибирской (ангарской) кухни - Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни приготовления мясных и рыбных блюд. - Приготовления сладкие блюд: желе, муссов, десертов по нетрадиционным рецептам. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за соблюдением охраны труда во время занятий кружка: - экспертная оценка во время практической работы; - экспертное наблюдение во время практической работы; - экспертная оценка организации рабочего места и выполнения практической работы; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время занятий кружка, выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ; - экспертная оценка во время выполнения практических работ;
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка на занятиях кружка;</p> <p>-социологический опрос;</p> <p>-анкетирование;</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>- наблюдение с фиксацией фактов;</p> <p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка;</p> <p>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</p> <p>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; во время выполнения практических работ.</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности работы в команде, взаимодействия с коллегами и руководством</p>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа кружка реализуется в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, учебно кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации (технологические и инструкционно - технологические карты) по темам кружка;

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и учебно кондитерского цеха:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Используемое оборудование и инвентарь:

Учебный кондитерский цех

1. Жарочный шкаф ЭШ-3М.
2. Электроплита 3-х конфорочная.
3. Взбивальная машина МВУ 60000000ТУ.
4. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ – 750/500.
5. Тестораскаточная машина.
6. Витрина холодильная «Бирюса» ВНУ – 0,15-0,18.
7. Весы 6 кг.
8. Весы до 200 грамм – 3 штуки.
9. Стеллаж металлический.
10. Столы металлические.
11. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских изделий.
12. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Учебный кулинарный цех

1. Пароконвектомат ПКА 6 – 1/3П.
2. Жарочный шкаф.
3. Электро печь ЭП – 4 ЖЩ.
4. Весы до 1 кг РНЦ – 10Ц13У

5. Холодильник ШХ – 0,5.
6. Холодильник ШХ – 0,8.
7. Печь СВЧ 46 МВ – 40 У7К 800вт.
8. Блендер электрический.
9. Электронные весы до 2 кг SW – 02.
10. Электро взбивалка КЕН 00Д.
11. Слайсер 250 мм НК 250.
12. Столы металлические.
13. Мойка 2х секционная.
14. Шкаф металлический.
15. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд;
16. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники (печатные):

1. А.В. Сеницына. Е.И. Соколова - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2017.-304с.
2. Г.П. Семичева. - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 3-е изд., стер. .- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
3. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-288с.
4. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина.-9-е изд.,стер.- М:Издательский центр «Академия»,2017.-336с. [16] с.цв.ил
(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар» В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Про. Образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.- 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 158 с.