

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  
«Кулинарные фантазеры»**

г. Ангарск 2020 г.

Автор: Ваганова Наталья Игоревна

Программа кружка профессионального творчества «Кулинарные фантазеры» предназначена для студентов 1 курса ГАПОУ ИО АТОПТ обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», возраст от 16 до 25.

Содержание программы кружка включает в себя материалы для изучения, не вошедшие в основной курс учебной практики по профессии, срок реализации программы 1 года.

Программа служит основным документом для эффективного содействия успешному решению задач профессионального развития студентов.

Рассмотрено на заседании ЦМК общественного питания  
«11» сентября 2020 г.  
Председатель ЦМК ТЮ С.Ю. Тюрина

## Содержание

Пояснительная записка	4
Учебный план	6
Содержание программного материала	7
Учебно-тематический план	8
Методическое обеспечение	10
Материально – техническое обеспечение	10
Список литературы и интернет – ресурсов	10

## Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Мастер шеф», разработана в сентябре 2020 года, мастером производственного обучения –

Вагановой Натальи Игоревны для студентов первого курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», на базе основного общего образования.

Программа предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала, с учётом расширения знаний обучающихся по профессии. При этом в учебный план включены занятия, позволяющие студентам познакомиться с особенностями работы предприятий общественного питания, а также с особенностями национальной кухни.

Тематика кружка «Мастер шеф» подобрана с учётом уровня знаний студентов на первом, втором, третьем и четвертых курсах.

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 профессии.
- ✓ 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 блюд и кондитерских изделий, из различного вида сырья.
- ✓ Дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.

- ✓ Развивать добровольческую деятельность через участие волонтеров в проведении чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело.

### **Формы и методы занятий кружка**

- ✓ Экскурсии
- ✓ Беседы
- ✓ Практические занятия
- ✓ Выполнение творческих заданий
- ✓ Выставки
- ✓ Лекции

Программа кружка «Мастер шеф» рассчитана на 20 часов за 1 учебный год, из них:

на вводное занятие отведено –2 часа,

на теоретическое обучение отведено - 2 часа,

на практические работы – 4 часов,

на экскурсии –2 часов,

на выполнение творческих заданий - 6 часа,

подготовка и проведение итоговой выставки профессионального творчества – 3 часа.

Занятия кружка проводятся - 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 на практическом обучении и при решении производственных задач, умение работать в команде, 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**

- ✓ Демонстрация и презентация готового блюда или изделия

Программа кружка профессионального творчества является дополнительной частью подготовки рабочих по профессии « Повар, кондитер».

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

## Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	Приготовление фруктового салата. Разнообразной формы нарезки фруктов.	2
3	Приготовление овощного салата. Разнообразной формы нарезки овощей.	2
4	Приготовление мини закусок, канапе на шпажках, разнообразного ассортимента.	2
5	Приготовление и оформление по нетрадиционной рецептуре, сырники из творога и манной крупы, со сметаной или сгущённым молоком.	2
6	Приготовление мини рулетиков из блинов с разными наполнителями.	2
7	Приготовление фигурного шоколадного печенья из песочного теста с наполнением шоколада.	2
8	Приготовление самсы из слоённого теста с мясным фаршем.	2
9	Приготовление холодных десертов, желе с фруктами по нетрадиционной рецептуре.	2
10	Приготовление мини пиццы из сдобного дрожжевого теста с различными начинками.	2
	Всего часов:	19

## Содержание программного материала

(19ч)

Тема № 1

### **Вводное занятие**

Введение в образовательную программу кружка. Ознакомление с целями и задачами кружка профессионального творчества. Обсуждение и утверждение 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»

Тема № 2

### **«Фруктовый салат» Приготовление фруктового салата**

Практическая работа: Отработка навыков разнообразной нарезки фруктов.

Тема № 3

### **« Овощной салат» Приготовление овощного салата.**

Практическая работа: Отработка навыков разнообразной формы нарезки овощей.

Тема № 4

### **«Канapé на шпажках» Приготовление мини закусок.**

Практическая работа: Приготовление канapé на шпажках, разнообразного ассортимента.

Тема № 5

### **«Сырники»**

Практическая работа: Приготовление и оформление по нетрадиционной рецептуре, сырников из творога и манной крупы, со сметаной или сгущённым молоком.

Тема № 6

### **«Мини рулетики» Приготовление рулетиков из блинов**

Практическая работа: Приготовление мини рулетиков из блинов с разными наполнителями.

Тема № 7

### **«Шоколадное печенье» Приготовление шоколадного печенья из песочного теста**

Практическая работа: Приготовление фигурного шоколадного печенья из песочного теста с наполнением шоколадной глазурью.

Тема № 8

### **«Самса» Приготовление самсы с мясным фаршем.**

Приготовление самсы из слоённого теста с мясным фаршем.

Тема № 9

### **«Фруктовое желе» Приготовление холодных десертов, желе с фруктами.**

Практическая работа: Приготовление холодных десертов, желе с фруктами по нетрадиционной рецептуре.

Тема № 10

### **«Мини пицца» Приготовление мини пиццы из сдобного дрожжевого теста**

Практическая работа: Приготовление мини пиццы из сдобного дрожжевого теста с различными начинками.



## 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	2	3	4	5	6
1.	Вводное занятие	1	2/Беседа	–	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
2.	Приготовление фруктового салата. Разнообразной формы нарезки.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
3.	Приготовление овощного салата. Разнообразной формы нарезки овощей.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
4	Приготовление мини закусок, канапе на шпажках, разнообразного приготовления.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
5	Приготовление и оформление по нетрадиционной рецептуре, сырники из творога и манной крупы, со сметаной или сгущённым молоком.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
6.	Приготовление	2	0,5/Беседа	1,5/Практическое	Работать в кол-

	мини рулетиков из блинов с разными наполнителями.			занятие	лективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
7.	Приготовление фигурного шоколадного печенья из песочного теста с наполнением шоколада	2	0,5/Беседа	1,5/Практическое занятие.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
8.	Приготовление самсы из слоённого теста с мясным фаршем.	2	0,5/Беседа	1,5/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
9.	Приготовление холодных десертов, желе с фруктами по нетрадиционной рецептуре.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
10	Приготовление мини пиццы из сдобного дрожжевого теста с различными начинками.	2	0,5/Лекция	0,5/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	<b>Всего часов</b>	19	5	15	

## Методическое обеспечение

Сборник рецептов блюд 2013г, Сборник рецептов кондитерских изделий 2011г, Раздаточный материал: инструкционные карты, технологические карты, карточки – задания, калькуляционные карты, иллюстрации, наглядные образцы.

### Материально - техническое оснащение

**Помещения:** Учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

**Оборудование:** Электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, жарочные шкафы ШЖЭСМ-2К, пекарские шкафы ШПЭСМ-3К, пароконвектоматы, печь для пиццы, холодильные шкафы ШХ-200, производственные столы, весы электронные, мультимедийное оборудование.

**Инструменты и инвентарь:** ножи поварские, доски маркированные, лопатки, венчики, шумовки, дуршлаги, сита, тёрки, лотки, кисточки, ёмкости для соусов, подносы.

**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.

## Список литературы и интернет – ресурсов

### Литература для педагога

#### Основная

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие- 2е изд. стер, -М.: Издательский центр « Академия», 2011г-288с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр « Академия»,2011г-304с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 416с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 96с.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 128с.
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 96с.
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 112с.

#### Дополнительная

8. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2012 г.-256 с.: ил.
9. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.: ил.

10. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс, 2013г.-384 с.
11. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2014г. -128 с.: ил.
12. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма», 2011г.- 267с.: ил.
13. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8,с.10.
14. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.
15. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2014, №4 с1-5.: ил.
16. Kulinar@gastronom.ru
17. www.gastronom.ru
18. kulinar@com.ru
19. Povarenok.ru
20. Good-menu.ru

## Литература для студентов

### Основная

- 1 Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2012г-328с.
- 2 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр « Академия»,2011г-304с.
- 3 Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр « Академия» 2011г-272с., 8с.
- 4 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с.
- 5 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с.
- 6 Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб. Пособие- М.; Академкнига/ «2011г – 160с.: ил.
- 7 Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200с.
- 8 Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2010г-158с.: ил.
- 9 Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр « Академия», 2011г- 272с.

### Дополнительная

- 10 Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2013г- 172с. : ил.
- 11 Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2013г – 112с.: ил.
- 12 Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2014г – 158с.: ил.
- 13 Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2014г- 159с.: ил.
- 14 Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2008г. – 223с.: ил.
- 15 Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с.: ил.
- 16 Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2015, № 7, С. 12.
- 17 Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2012г - 128с, 8л.: ил.
- 18 Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2014г. -128 с.
- 19 Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3.
- 20 Povarenok.ru
- 21 Good-menu.ru.
- 22 www.gastronom.ru
- 23 kulinar@com.ru
- 24 Kulinar@gastronom.ru