

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
«Мастер шеф»


Ангарск 2020

Автор программы кружка: мастер п/о Ларионова Юлия Александровна

Данная программа кружка «Мастер шеф» предназначена для внеурочной работы с учетом расширения теоретического и практического опыта студентов 3, 4 курсов по профессии «Повар, кондитер», возраст 16 до 21 года.

Рассмотрено

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

Председатель ЦМК  Тюрина С.Ю..

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4-5
2. Учебный план	6-7
3. Содержание программы.....	8-11
4. Учебно-тематический план.....	12-25
6. Формы и методы контроля	25
7. Методическое и материально-техническое обеспечение	26
8. Список литературы.....	27-28

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Мастер шеф» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» и предназначена для реализации в группе студентов 3, 4 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09«Повар,кондитер».

Занятия с членами кружка «Вкусные истории» проводятся 1 раз в месяц в кулинарном цехе, согласно расписанию по дополнительному образованию ГАПОУ ИО АТОПТ.

Структурирование учебного материала по кружковой работе осуществляю с опорой на знания учащихся по предметам специального цикла: МДК, физиология питания и санитария, организация и оснащение рабочего места, микробиология.

Цель:

Развивать кулинарное мышление учащихся, прививать культуру труда.

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

Задачи:

- Расширять знания современных тенденций в кулинарии и подходах к приготовлению блюд.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Воспитывать интерес к выбранной профессии, художественного вкуса.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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.

Гибкость содержания программы предполагает максимальную возможность их адаптации и оперативной корректировки с учетом конкретных условий обучения и личностных особенностей обучающихся.

Используемые мной приемы и методы обучения углубляют знания обучающихся. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что дает выход творческой энергии учащихся, создает атмосферу сотрудничества, сотворчество учителя и учащихся заражают друг друга творческой энергией.

Занятие создает для каждого обучающегося возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться.

Содержание программы кружка должно обеспечивать формирование у обучающихся знаний и умений, обязательных в профессии «Повар, кондитер».

Для проведения занятий используются такие методы и формы как: беседа, дискуссия, практические занятия.

Учебный план:

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
I. 3Курс		
1.	Вводное занятие	1ч (сентябрь)
2.	Приготовление коктейлей: молочный с бананом, молочный с консервированными персиками)	2ч (сентябрь)
3.	Творческая мастерская (выставка блюд)	2ч (октябрь)
4.	Пироги с разнообразной начинкой	2ч (ноябрь)
5.	Салаты к новому году столу	1ч (декабрь)
6.	Рыбные рулетики с сыром и сметаной, запеченные в духовке.	2ч (декабрь)
7.	Приготовления оформления блюд из запеченных овощей «Гротен»	2ч (январь)
8.	Приготовление рогаликов с повидлом	2ч (февраль)
9.	Приготовление роллов	2ч (март)
10.	Приготовления изделий из заварного теста.	2ч (апрель)
11.	Мясо в фольге.	2ч (май)
12.	Холодных закусок из рыбы	2ч (июнь)
13.	Всего часов:	22ч
II. 4 Курс		
1.	Приготовления десертов (желе многослойное, крокеты фруктовые)	2ч (сентябрь)
2.	Приготовление десертов из	2ч

	заварного теста	(октябрь)
3.	Торт Наполеон	2ч (ноябрь)
4.	Приготовления изделий из бисквитного теста	2ч (декабрь)
5.	Салат-коктейль из море продуктов.	2ч (январь)
6.	Приготовление пирожных из песочного теста	2ч (февраль)
7.	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (булочки, пироги).	2ч (март)
8.	Закуски в лаваше.	2ч (апрель)
9.	Пиццы и их разновидности.	2ч (май)
10.	Приготовление муссов	2ч (июнь)
	Всего часов:	20

Содержание программного материала:

3 курс:

1. Вводное занятие

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.

2. Приготовление коктейлей

Практическая работа: Приготовление коктейля молочного с бананом, молочного с консервированными персиками

3. Творческая мастерская (выставка блюд)

Практическая работа: Приготовление блюд на выставку.

4. Пироги с разнообразной начинкой

Практическая работа: Приготовление пирогов с разнообразной начинкой

5. Салаты к новогоднему столу.

Практическая работа: Приготовление к новому году салатов и сервировка тарелок.

6. Рыбные рулетики с сыром и сметаной, запеченные в духовке.

Практическая работа: Приготовление рыбного рулетика с сыром и сметаной

7. Приготовление и оформление блюд из запеченных овощей

Практическая работа: Приготовление гратена

8. Рогалики

Практическая работа: Приготовление рогаликов с повидлом

9. Японская кухня

Практическая работа: Приготовление роллов

10. Изделия из заварного теста

Практическая работа: Приготовление изделий из заварного теста

11. Мясо в фольге

Практическая работа: Подготовка мяса и овощей, оформление.

12. Холодных закусок из рыбы

Практическая работа: Приготовления разнообразных рыбных холодных закусок, различных тепловых обработок.

4 курс:

1. Приготовление десертов

Практическая работа: Приготовление желе из фруктов/сливок

2. Приготовление десертов из заварного теста

Практическая работа: Приготовление эклеров или профитролей

3. Торт «Наполеон»

Практическая работа: Приготовление коржей, крема, творческое оформление

4. Приготовления изделий из бисквитного теста

Практическая работа: Декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками, карамелью, шоколадам. (торт, рулет, пирог)

5. Салат-коктейль из морепродуктов

Практическая работа: Подготовка овощей, морепродуктов и заправки для салата

6. Приготовление пирожных из песочного теста

Практическая работа: Приготовление теста и разнообразных пирожных из него

7. Приготовление из дрожжевого слоёного теста

Практическая работа: Приготовление булочек или пирогов

8. Закуски в лаваше

Практическая работа: Приготовление закусок в лаваше с разнообразной начинкой

9. Пиццы и их разновидности.

Практическая работа: Приготовление пиццы по новым технологиям.

10. Приготовление муссов

Практическая работа: Приготовление муссов: из хурмы, малиновый.

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	Приготовление коктейлей	2	1ч Беседа	1 час практическая работа	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, клиентами

2	Творческая мастерская(выставка блюд)	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
3	Приготовление пирогов с разнообразной начинкой	2	-	2 час практическая работа	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

					Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4	Приготовление салатов к новогоднему столу	1	-	1 час практическая работа	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
5	Приготовление рыбного рулетика	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6	Приготовление и оформление блюд из запеченных овощей «гротен»	2		2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

					личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
7	Приготовление рогаликов с повидлом	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
8	Приготовление роллов	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

					<p>для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
9	Изделия из заварного теста	2	-	2 час практическая работа	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>

					развитие
10	Мясо в фольге	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессионал ьной деятельности, применительн о к различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессионал ьное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейств овать с коллегами, руководством, клиентами
11	Приготовление холодных закусок из рыбы	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессионал ьное и личностное развитие Осуществлять поиск, анализ и интерпретаци ю информации, необходимой для выполнения

					задач профессиональной деятельности Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Всего:	22			
1	Приготовление десертов	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

2	Приготовление десертов из заварного теста	2	-	2 час практическая работа	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <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, клиентами</p>
3	Торт «Наполеон»	2	-	2 час практическая работа	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>

					необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
4	Приготовления изделий из бисквитного теста	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

					личностное развитие
5	Приготовление салатов и коктейлей из морепродуктов	2	-	2 час практическая работа	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, клиентами
6	Приготовление пирожных из песочного теста	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Планировать и реализовывать

					собственное профессиональное и личностное развитие
7	Приготовление из дрожжевого слоёного теста	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам 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, клиентами

8	Приготовление закусок в лаваше	2	-	2 час практическая работа	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <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, клиентами</p>
9	Приготовление пиццы	2	-	2 час практическая работа	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>

					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, клиентами
10	Приготовление муссов	2	-	2 час практическая работа	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, клиентами
	Всего:	20			

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
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.

Методическое обеспечение:

1. Технологические карты;
2. Инструкционно-технологические карты;
3. Техника безопасности на рабочем месте;

Используемое оборудование:

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.

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.

Литература для педагога

Основная

1. Здобнов А.И.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, -М.: Издательский центр « Академия», 2017г-288с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер .- М.: Издательский центр « Академия»,2019г-304с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2017г- 416с.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр « Академия»,2019г- 96с.
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр « Академия»,2019г- 128с.
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия»,2018г- 96с.
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия»,2019г- 112с.

Дополнительная

1. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2018 г.-256 с. ил
2. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.ил
3. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс.2018г.-384 с
4. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2019г. -128 с; цв.ил.
5. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2018г.- 267с. .ил.
6. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2017 №8,с10
7. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3
8. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2019, №4 с1-5.ил
9. Kulinar@ gastronom. ru.
10. www gastronom. ru
11. kulinar@ com.
12. Povarenok .ru
13. Good- menu. ru.

Литература для студентов

Основная

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.
2. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2018г- 328с
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г-304с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2017г-272с., 8с. цв.вкл.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с
6. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с
7. Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб. Пособие- М.; Академкнига/ «2017г – 160с.: ил.
8. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2018г- 200с
9. Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2017г-158с.; ил.
10. Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр «Академия», 2018г- 272с.

11. Дополнительная

12. Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2017г- 172с.; ил.
13. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания «АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 112с.; ил.
14. Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания «АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 158с.; ил.
15. Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2019г- 159с.; ил.
16. Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2018г. – 223с.; ил.
17. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО «Внешсигма» 2019г.- 267с. ил
18. Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2017, № 7, с12

19. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2017г -128с, 8л.ил
20. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2018г. -128 с: цв.ил
21. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3
22. Povarenok .ru
23. Good- menu. ru.
24. www gastronom. ru
25. kulinar@ com.
26. Kulinar@ gastronom. ru.