

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  
«Поварята»**

г. Ангарск 2020 г.



## Содержание

Пояснительная записка	5
Учебный план	6
Содержание программы	9
Учебно-тематический план	12
Требования к уровню подготовки студентов	13
Методическое обеспечение	14
Материально – техническое обеспечение	15
Список литературы и интернет – ресурсов	16

## **Пояснительная записка**

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

Рахманиной Светланой Владимировной для студентов первого, второго и третьего курсов, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессия «Повар, кондитер», на базе основного общего образования.

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

Тематика кружка «Поварята» подобрана с учётом уровня знаний обучающихся на первом, втором и третьем 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 « Поварята» рассчитана на 52 часов за 3 учебных года, из них на вводное занятие отведено – 3 час, на теоретическое обучение отведено - 8 часа, на практические работы – 32 часов, на экскурсии - 6 часов, на выполнение творческих заданий - 3 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 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**

- ✓ Итоговая выставка профессионального творчества.

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 ООПСПО по профессии « Повар, кондитер», 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	Из них		
			1 год	2 год	3 год
1	Вводное занятие	3	1	1	1
2	«Шедрая осень». Блюда из овощей.	6	2	2	2
3	Карвинг. Корзина из тыквы с фруктами и овощами.	4	2	1	1
4	Современные способы нарезки овощей. JulienneBrunoiseMacedoineJardinierePaysanne	2		1	1
5	Кулинарные шедевры приготовления разноцветного хрустящего хвороста.	2	2		
6	Карвинг: Украшение из овощей и фруктов.	3	1	1	1
7	«Традиции и обычаи русской Пасхи»	2		2	
8	Экскурсия на предприятия общественного питания.	6	2	2	2
9	Приготовление роллов.	2		1	1
10	«Секреты заварного теста»)	2		2	
11	« Здравствуй Масляница !» Приготовление блинов.	2		2	
12	Кухня народов мира. Приготовление пиццы.	2		2	
13	«Традиции русской кухни».	2		2	
14	« Кухня народов мира» . Приготовление итальянской пасты.	2			2
15	Ее величество супчик. Приготовление консоме.	2			2
16	«Вкусные кексы»	2			2
17	Арт – визаж: Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд, вторых блюд.	2			2
18	Десерты и холодные закуски	2			2

	« Рафаэлло.				
19	«Мир пирогов». Приготовление и художественное оформление праздничных пирогов.	2			2
20	Подведение итогов. Оформление выставки.	3	1	1	1
	Всего часов:	53	11	20	22

## Содержание программного материала (53ч)

### 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

#### **«Щедрая осень». Блюда из овощей.**

Работа с технологическими картами. Практическая работа: приготовление блюд из овощей: Торт из кабачков. Торт из картофеля с грибами. Веер из кабачков и баклажан.Выставка.

### Тема № 3

#### **Фруктовая фантазия. Корзина из тыквы с фруктами и овощами.**

Практическая работа: оформление корзины из тыквы с фруктами и овощами.

### Тема № 4

#### **Современные способы нарезки овощей. Julienne Brunoise Macedoine Jardinier ePaysanne**

### Тема № 5

#### **Кулинарные шедевры. Приготовление хрустящего хвороста.**

Практическая работа: приготовление разноцветного хрустящего хвороста.

### Тема № 6

#### **Академия Карвинга**

Практическая работа: -вырезание цветов из фруктов (лебедя из яблока, груши, розы из апельсина, пальмы из фруктов).вырезание букета из овощей( розы из картофеля, свеклы, моркови).

### Тема № 7

#### **«Традиции и обычаи русской Пасхи»**

Практическая работа: - приготовление и оформление куличей и пасхи.

### Тема № 8

#### **Экскурсии на предприятия общественного питания.**

Посещение ресторана ООО « Паритет-А» ресторан «Невский » , городского кафе «Малина», ресторана « Берлога».Ознакомление с интерьером, ресторана. Изучение новых технологий, фирменных блюд ресторана. Изучение особенностей составления меню дневного рациона, вечернего и банкетного меню.

### Тема № 9

#### **«Приготовление роллов»**

Приготовление и способы подачи роллов.

### Тема № 10

#### **«Секреты заварного теста»**

Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.

### Тема № 11



**«Здравствуй масленица»**

Приготовление блинов и способы подачи.

Тема № 12

**« Кухня народов мира»**

Итальянская пицца. Приготовление пиццы с различными начинками и способы подачи.

Тема № 13

**«Традиции русской кухни»**

Практическая работа-приготовление кулебяки с различными фаршами и способы оформления.

Тема № 14

**« Кухня народов мира – итальянская паста»**

Приготовление итальянской пасты.

Тема № 15

**Ее величество супчик**

Приготовление консоме ( прозрачного насыщенного бульона).

Тема № 16

**« Вкусные кексы»**

Практическая работа:- приготовления кексов из разнообразных ингредиентов.

Тема № 16

**Его величество супчик**

Приготовление консоме (прозрачного насыщенного бульона).

Тема № 17

**Арт – визаж:**

Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд, вторых блюд.

Тема № 18

**Десерты и холодные закуски « Рафаэлло».**

Практическая работа: приготовление и оформление десертов и холодных закусок « Рафаэлло»

.Тема №19

**« Мир пирогов»**

Приготовление и художественное оформление праздничных пирогов.

Тема № 20

**Подведение итогов.**

Оформление выставки.

## Учебно-тематический план

Уче

№ 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	3	3/Беседа	–	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
2.	«Щедрая осень». Блюда из овощей.	6	1/Лекция	5 Практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
3.	Карвинг. Приготовление корзины из тыквы с фруктами и овощами.	4	0,5/Лекция	3,5/Практическое занятие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
4	Современные способы нарезки овощей. JulienneBrunoiseMacedoineJardiniere Paysanne	2	1/Рассказ	1/Практическое занятие.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
5	Кулинарные шедевры. Приготовление разноцветного хрустящего хвоста.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
6.	Карвинг. Украшение из овощей и фруктов.	3	0,5/Беседа	2,5/Лекция	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

7.	«Традиции и обычаи русской Пасхи»	2	0,5/Беседа	1,5/Практическое занятие.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
8.	Экскурсии: 1.Ресторан «Невский». 2. Кафе «Малина» 3.Ресторан «Берлога»	6	6/Беседа		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
9.	«Приготовление роллов».	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
10.	Секреты заварного теста.	2	0,5/Рассказ	1,5/Практическое занятие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
11.	«Здравствуй масленица».	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
12.	Кухня народов мира.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
13.	Традиции русской кухни.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
14.	«Мир в моей тарелке».	2	1/Дискуссия	1/Выполнение творческого задания	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач про-

					фессиональной деятельности.
15	Ее величество суп-чик. Приготовление консоме.	2	0,5/Лекция.	1,5/ Практическое задание.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
16.	«Вкусные кексы»	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
17.	Арт-визаж: Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд.	2	1/Лекция	1/Практическое занятие.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
18.	Изысканные десерты и холодные закуски «Рафаэлло».	2	0,5/Лекция.	1,5/Практическое занятие.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
19.	« Мир пирогов». Приготовление и оформление праздничных пирогов.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
20.	Подведение итогов. Оформление выставки.	3	0,5/Беседа	2,5/Практическое занятие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	<b>Всего часов</b>	53	20	33	

### Требования к уровню подготовки студентов

По результатам освоения программы, обучающиеся должны знать и уметь:

Требование к уровню подготовки студентов	Формы контроля умения и навыков студентов
Знать/понимать:	
виды оборудования инвентаря, инструментов, посуды;	в ходе беседы
приготовление овощных блюд- торт из кабачков, торт картофельный, веер из кабачков и баклажан.	в ходе беседы
приготовление кулебяк– фарши- капустный, ка-	в ходе беседы

пустный с яйцом.	
Приготовление разноцветного хрустящего хвороста.	в ходе беседы
основы карвинга;	в ходе беседы
приготовление куличей;	в ходе беседы
Приготовление роллов;	в ходе беседы
искусство гостеприимства;	в ходе беседы
приготовление заварных эклеров;.	в ходе беседы
приготовление пиццы;	в ходе беседы
приготовление пасты фаршированной;	в ходе беседы
оформление тарелок;	в ходе беседы
приготовление консоме.	в ходе беседы
приготовление кексов.	в ходе беседы
блюда национальной кухни- итальянская пицца, паста.	в ходе беседы
Приготовление «Рафаэлло»	в ходе беседы
эскизы оформления пирогов сладких;	в ходе беседы
<b>Уметь:</b>	в ходе беседы
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;	в ходе беседы
соблюдения правил этикета за столом;	в ходе беседы
сервировку стола и оформлять приготовленные блюда;	в ходе беседы
готовить овощные блюда - веер из баклажан и кабачков, торт картофельный, торт из кабачков.	в ходе беседы
готовить разноцветный хрустящий хворост.	в ходе беседы
готовить куличи, Пасхи.	в ходе беседы
готовить роллы;	в ходе беседы
готовить песочное тесто.	в ходе беседы
готовить сонсоме;	в ходе беседы
готовить кулебяку с капустой, капустой яйцом.	в ходе беседы
готовить кексы с бананами, яблоками;	в ходе беседы
готовить десерты и холодные закуски;	в ходе беседы
готовить открытые сладкие пироги;	в ходе беседы

## 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, конвекционные печи; 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, дуршлаг, 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. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2013г – 680 с.: ил.
2. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384с.
3. Бутейкис Н.Г. - Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 13-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2017.-336с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебн. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ 5-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2016.-80с.
5. 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.
6. 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.

1. .

### **Дополнительная**

1. 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.

2. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2014г. -128 с.: ил.
3. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8,с. 10.
4. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.
5. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2014, №4 с1-5.: ил.
6. [Kulinar@gastronom.ru](mailto:Kulinar@gastronom.ru)
7. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
8. [kulinar@com.ru](mailto:kulinar@com.ru)
9. [Povarenok.ru](http://Povarenok.ru)
10. [Good-menu.ru](http://Good-menu.ru)

## Литература для студентов

### Основная

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.: ил.
2. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2012г-328с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г-304с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2011г-272с., 8с.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112с.
6. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112с.
7. Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб. Пособие- М.; Академкнига/ «2011г – 160с.: ил.
8. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200с.
9. Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2010г-158с.: ил.
10. Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр «Академия», 2011г- 272с.

### Дополнительная

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