

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

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С.А. Карп



УТВЕРЖДЕНА

«11» сентября 2020г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**  
**кружка профессионального творчества**  
**«Радуга вкуса»**

Ангарск 2020

Автор: мастер п/о Вологодина Яна Алексеевна

Программа кружка профессионального творчества «Радуга вкуса» предназначена для студентов 2-4 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер», возраст от 15 до 22 года.

Содержание программы кружка включает в себя материалы для изучения, не вошедшие в основной курс учебной практики по профессии, срок реализации программы 2 года. с элементами методики WorldSkillsRussia

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4-5
2. Учебный план .....	6-9
3. Содержание программы.....	10-11
4. Учебно-тематический план.....	12-17
5. Требования к уровню подготовки обучающихся .....	17-20
6. Формы и методы контроля .....	21-22
7. Методическое и материально-техническое обеспечение .....	23
8. Список литературы.....	24

### ***Пояснительная записка***

Программа кружка профессионального творчества направлена на развитие творческого потенциала будущего специалиста, с элементами методики WorldSkillsRussia

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

Кружок «Радуга-вкуса» проводился согласно календарно-тематического планирования. Кружок проводился в цехе кулинарном и кондитерском согласно данной теме программы.

Время проведения с после уроков.

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.

#### ***Основные задачи***

1. Развитие кулинарного творчества и создание условий для творческого общения учащихся;
  2. Знакомство с новыми технологиями формирования умений и навыков и внедрения их в практику работы;
  3. Углубленное изучение предметов по МДК;
  4. Сформировать творческие способности будущего специалиста.
  5. Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности.
1. При организации кружков широко применяются активные формы работы с учащимися:
- Формы и методы кружка*
1. Экскурсия;
  2. Практические занятия;
  3. Беседы;
  4. Дискуссии;
  5. Решение «продуктивных» задач;
  6. Обсуждение рационализаторских предложений учащихся;
  7. Самостоятельная разработка учащимися новых блюд и оформлений

## 8. Выставки.

### **Основными направлениями этой работы являются:**

1. обучающая функция – каждый участник имеет возможность удовлетворить свои познавательные потребности, а также получить подготовку в интересующем его виде деятельности;
2. социально- адаптивная функция – занятия в кружках позволяют значительной части учащихся получить социально- значимый опыт деятельности и взаимодействия, испытать «ситуацию успеха», научиться само утверждаться;
3. коррекционно- развивающая функция – позволяет развить интеллектуальные, творческие и физические способности каждого обучающегося
1. значимых качеств личности, на формирование коммуникативных навыков, воспитания у учащихся социальной ответственности, коллективизма и патриотизма.

**Учебный план:**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	Из них	
			3год	4год
1.	<b>Вводное занятие</b>	<b>3</b>	1,5	1,5
2.	<b>Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», для оформления банкетных блюд</b>	<b>4</b>	2	2
	Обработка овощей фигурная нарезка			
	Обработка фруктов фигурная нарезка			
	<b>Выставка</b>	2	1	1
3.	<b>Приготовления оформления овощей</b>	<b>2</b>	1	1
	Обработка овощей.			
	Технологический процесс приготовления оформления блюд из овощей, «Гратен».			
4.	<b>Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (сложная нарезка из картофеля.)</b>	<b>2</b>	1	1
	Обработка овощей			
	Технологический процесс приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (сложная нарезка из картофеля).			
	<b>Выставка</b>	2	1	1
5.	<b>Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (булочки, пироги).</b>			
6.	<b>Приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста (булочки, пироги)</b>	6	3	3
	Оформления из теста открытых, закрытых пирогов)			
7.	<b>Оформления муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури, шоколада. Декорирования по новой технологии.</b>	<b>4,4</b>	2,2	2,2
	Подготовка муляжей.			
	Приготовления крема, сливок, мастики, глазури, шоколада.			
	Декорирования муляжей по новым технологиям.			
	<b>Выставка</b>	2	1	1
8.	<b>Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов</b>	<b>6</b>	3	3

	<b>белковым кремом, сливками, карамелью, шоколадам. (торт, рулет, пирог)</b>			
	Приготовления бисквита.			
	Выпекания бисквита(торт, рулет, пирог).			
	Оформления белковым кремом, сливками мастикой, глазурью, шоколадам, карамелью изделия из бисквита.			
<b>9.</b>	<b>Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь.</b>	<b>2</b>	1	1
	<b>Приготовления оформления тарталеток</b>	2	1	1
	Приготовления начинок для тарталеток. Начиняем тарталетки и оформляем .			
<b>10.</b>	<b>Приготовления холодных закусок из рыбы</b>	<b>4,5</b>	2,25	2,25
	Приготовления разнообразных рыбных холодных закусок, различных тепловых обработок. Подача, декор блюд.			
11.	<b>Приготовления торта Наполеон</b>	4,5	2,25	2,25
	Приготовления и оформления торта.			
<b>12.</b>	<b>Приготовления десертов из фруктов и ягод( апельсины фаршированные, бананы с меренгами</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	1
	<b>Приготовления десертов (желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	1
<b>13.</b>	<b>Приготовление мясо в фольге.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	1
	Подготовка мяса. Подготовка овощей. Подготовкаполу фабриката в фольгу Затекание. Оформление.			
<b>14.</b>	<b>Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовки.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	1
	Обработка рыбы. Технологический процесс приготовления рулетиков. Затекание. Оформление.			
<b>15.</b>	<b>Приготовления оформления фаршированной рыбы.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	1
	Обработка рыбы. Приготовления фарша. Технологический процесс приготовления полу фабриката рыбы фаршированной. Затекание. Оформление.			
	Приготовление и оформление торта			
16.	<b>Приготовления салат-коктейль из море продуктов.</b>	2	1	1
	Подготовка овощей. Подготовка море продуктов Подготовка заправкиПодача			
<b>17.</b>	Подведения итогов.	2	1	1

	<b>Итого</b>	<b>60.4</b>	30.7	
--	--------------	-------------	------	--

### *Содержание программы:*

1. Вводное занятие. Ознакомление с целями и задачами кружковой работы. Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»
2. Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Картинг», оформление банкетных блюд. Практическая работа: обработка овощей и фруктов. Выставка.
3. Приготовления оформление овощей. Практическая работа приготовления оформления блюд, «Гротен»
4. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (сложная нарезка из картофеля). Выставка
5. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (булочки, пироги).
6. Практическая работа приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста (булочки, пироги)
7. Оформление муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури, шоколада. Декорирования по новой технологии. Выставка
8. Практическая работа приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)
9. Практическая работа приготовления изделий из заварного теста. Лебедь. Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий
10. Практическая работа приготовления оформления холодных закусок из рыбы
11. Приготовление торта Наполеон.
12. Приготовление десертов из фруктов и ягод. Приготовление желе многослойного
13. Приготовление мяса в фольге
14. Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной, запеченные в духовке.
15. Приготовление оформления фаршированной рыбы
16. Приготовления салат-коктейль из морепродуктов
17. Подведение итогов.



**Учебно-тематический план:**

№ п/п	Наименование 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		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
2	Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг» оформление банкетных блюд	4	1/Беседа	3/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3	Приготовления оформление овощей. Практическая работа приготовления оформления блюд «Гратен»	2	1/Беседа	1/Пр.р.	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
4	Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре. Выставка	2	1/Беседа	2/Пр.р.	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
5	Приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления	3			Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
6	Практическая работа приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста (булочки, пироги)	6	1/Беседа	5/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
7	Оформление муляжей из белкового крема, Сливки, мастики, глазури,шоколада. Декорирования по новой технологии. Выставка	4,4	2/Беседа	2,4/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
8	Практическая работа приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полуфабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог)	6	1/Беседа	5Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
9	Практическая работа приготовление изделий из заварного теста. Лебедь. Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
10	Практическая работа приготовления оформления холодных закусок из рыбы	4,5	1/Беседа	3,5/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
11	Приготовления торта Наполеон	4,5	1/Беседа	3,5/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
12	Приготовление десертов из фруктов и	2	1/Беседа	2/Практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

	ягод. Приготовление желе многослойного				Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>13</b>	Приготовления мяса в фольге	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>14</b>	Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной запеченные в духовке	<b>2</b>	1/Беседа	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>15</b>	Приготовление оформление фаршированной рыбы	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>16</b>	Приготовление салат-коктейль из море продуктов.	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>17</b>	<b>Подведения итогов</b>	2	2/Беседа		.
	<b>Итого</b>	<b>60/4</b>			

**«Требования к уровню подготовки обучающихся»**

<b>Требования к знаниям</b>	<b>Формы учета знаний</b>
1. Фигурная нарезка из фруктов и овощей «Карвинг», для оформления банкетных блюд	В ходе проведения беседы.
2. Практическая работа приготовление оформления блюд из овощей «Гратен»	Дискуссия в процессе обсуждения темы.
3. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (сложная нарезка из картофеля)	
4. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (булочки, пироги)	В ходе проведения беседы.
5. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста, оформление открытых закрытых пирогов	В ходе проведения беседы.
6. Оформление муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури, шоколада. Декорирования по новой технологией.	Дискуссия в процессе обсуждения темы.
7. Практическая работа приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог	В ходе проведения беседы.
8. Практическая работа приготовление изделий из заварного теста. Лебедь. Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий	
9. Практическая работа приготовления оформления холодных закусок из рыбы	В ходе проведения беседы.
10. Приготовления торта Наполеон	
11. Приготовление десертов из фруктов и ягод. Приготовление желе многослойного	В ходе проведения беседы.
12. Приготовления мяса в фольге	
13. Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной запеченные в духовке	Дискуссия в процессе обсуждения темы.
14. Приготовление оформления фаршированной рыбы	
15. Приготовление салат-коктейль из море продуктов.	
16. <b>Подведения итогов</b>	

Требования к умениям	Формы учета умений
<p style="text-align: center;">Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка умения вырезать фигурной нарезкой овощи и фрукты. «Карвинг » посыпка оформления банкетных блюд.</li> <li>2. Приготовления оформления блюд из запеченных овощей Гратен.</li> <li>3. Приготовления оформления блюд из овощей во фритюре (сложная нарезка из картофеля)</li> <li>4. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (булочки, пироги).</li> <li>5. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста и оформления (пироги открытые, закрытые.)</li> <li>6. Оформление муляжей из белкового крема, сливок, мастики, глазури, шоколада. Декорирования по новой технологией.</li> <li>7. Приготовления изделий из бисквитного теста и декорирования полу фабрикатов белковым кремом, сливками. (торта, рулет, пирог</li> <li>8. Приготовление изделий из заварного теста. Лебедь. Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий</li> <li>9. Приготовления оформления холодных закусок из рыбы</li> <li>10. Приготовления торта Наполеон</li> <li>11. Приготовление десертов из фруктов и ягод. Приготовление желе многослойного</li> <li>12. Приготовления мяса в фольге</li> <li>13. Приготовления рыбного рулетика из салаки с сыром и сметаной запеченные в духовке</li> <li>14. Приготовление оформление фаршированной рыбы</li> <li>15. Приготовление салат-коктейль из море продуктов.</li> <li>16. <b>Подведения итогов</b></li> </ol>	<p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.
13. Мойка 2х секционная.
14. Шкаф металлический.

### Список литературы:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Повар-кондитер. М.: Просвещение.- 2013г.
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Р.Д.: Феникс.-2013г.
3. Богданов Г.А Смирнова З.М. Богданова М.А Оборудование предприятий общественного питания. М.: Просвещение. -2014г.
4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. М.:Академия.- 2013г
5. Бутейкис Н.Г., ЖуковаА.А. «Приготовления мучных кондитерских изделий» М.: «Профбиздат» 2013 г.
6. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи –2013г.
7. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: МарТ.-2014г.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия.- 2014г.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
11. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
12. Тимофеев В.М. Воронин В.В Справочник. Торговый инвентарь и посуда. М. Просвещение. - 2011г.