

**Министерство образования Иркутской области
Государственное областное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ



С.А. Карп

**Программа
Кружка профессионального творчества
«Веселые истории»**

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Жалевич Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества предназначена для студентов 1-2-3 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер», возраст от 15 до 21 года.

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

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

Рассмотрено на заседании ЦМК общественного питания
« 07 » 09 2018 г.

Председатель ЦМК

ТЮ С.Ю. Тюрина

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Вкусные истории» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» и предназначена для реализации в группе студентов 1, 2, 3 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «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:

Формирование и развитие творческих способностей студентов, удовлетворение их индивидуальных потребностей в профессиональном совершенствовании.

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.
- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 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	Из них		
			1 год	2 год	3 год
1.	Вводное занятие	3	1	1	1
2.	Приготовление блюд из картофеля	3	1	1	
3.	Приготовление блюд из разных овощей (баклажаны, кабачки, патиссоны)	3	1	1	1
4.	Приготовление пиццы по новым технологиям	3		3	
5.	Приготовление блюд из морепродуктов. Кальмары в кляре.	2			2
6.	Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям	2		2	
7.	Приготовление тарталеток из разного вида теста	4		2	2
8.	Подача и оформления пасты итальянской.	3	3		
9.	Приготовление салатов к новогоднему столу	2		1	1
10.	Приготовление пирожных из песочного теста	3		3	
11.	Оформление новогоднего стола	2	1	1	
12.	Приготовление рыбы фаршированной	3			3
13.	Приготовление стейка из мяса	2			2
14.	Приготовление итальянского салата в сырной чашке	2		2	
15.	Приготовление пирога с картофелем и мясом	2		2	
16.	Приготовление торта «Листопад»	3		3	
17.	Особенности чувашской кухни	3	1	2	
18.	Приготовление блюд чувашской кухни	3		2	1
	Всего часов:	48			

Содержание программы:

1. Работа по технологической карте. Приготовление блюд из картофеля: ватрушек, печенья, блинов, пирожков.
2. Приготовление блюд из разных овощей: баклажаны, кабачки фаршированные, запеченные в фольге, жареные во фритюре.
3. Приготовление пиццы по новым технологиям: из слоеного теста, итальянской, с быстрым тестом.
4. Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление кальмаров в кляре.
5. Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям.
6. Приготовление тарталеток из разного вида теста
7. Подача и оформления риса ризотто
8. Приготовление салатов к новогоднему столу
9. Приготовление пирожных из песочного теста
10. Оформление новогоднего стола
11. Приготовление рыбы фаршированной
12. Приготовление стейка из мяса
13. Приготовление итальянского салата в сырной чашке
14. Приготовление пирога с картофелем и мясом
15. Приготовление торта «Листопад»
16. Особенности чувашской кухни
17. Приготовление блюд чувашской кухни

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	
	Приготовление блюд из картофеля	2	1/Беседа	1 час практическая работа	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	Приготовление блюд из разных овощей (баклажаны, кабачки, патиссоны)	1	-	1 час практическая работа	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Приготовление пиццы по новым технологиям	4	1/Беседа	3час практическая работа	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	Приготовление блюд из морепродуктов. Кальмары в кляре.	2	1/Лекция	1 час практическая работа	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям	2	-	2час практическая работа	
	Приготовление тарталеток из разного вида теста	3	1/Лекция	2час практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
	Приготовление и подача риса ризотто.	2	1/Беседа	1 час практическая работа	
	Приготовление салатов к новогоднему столу	1	-	1 час практическая работа	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	Приготовление пирожных из песочного теста	3	1/Лекция	2 час практическая работа	
	Оформление новогоднего стола	2	1/Беседа	1 час практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Приготовление рыбы фаршированной	1	-	1/Пр.р	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
Приготовление стейка из мяса	3	1/Беседа	2/практическая работа	
Приготовление итальянского салата в сырной чашке	1	1/Лекция	1 час практическая работа	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
Приготовление пирога с картофелем и мясом	1	-	1 час практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное
Приготовление торта «Листопад»	3	1/Лекция	2 час практическая работа	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
Особенности чувашской кухни	2	1/Беседа	1 час практическая работа	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Приготовление блюд чувашской кухни	1	-	1 час практическая работа	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное
Всего:	34			

<p>- Приготовления блюд чувашской кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ширтанчиков; - мясных колбасок; - картофельных кексов 	<p>Практическая работа</p>
<p>- Оформление новогоднего стола</p>	<p>Практическая работа</p>

Методическое обеспечение:

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

Литература:

Журнал «Блюда во фритюре»

«Закуски для фуршета» издательский дом «НИОЛА»

«Закуски к коктейлю» издательский дом «Семь поварят»

«1000 блюд из картофеля» Москва. 1975г.

«Итальянская кухня» Москва «Сварог» 1993г.

«Лучшие блюд для фуршета» Издательство «Мир книги» 2009г.

Серия журналов «Повар и поварёнок»; «Лучшие рецепты авторской кухни»; «Просто вкусно»

«Миллион меню русской кухни» издательство «Урал Л.Т.Д.»

Журнал «Школа гастронома»

«Секреты русской кухни» издательство «Аркаим» 2007г.

Источники интернета:

1. Школа Сержа Марковича
2. Кулинарные рецепты
- 3.
- 4.

1. ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Учебный кондитерский цех

2. Жарочный шкаф ЭШ-3М
3. Электроплита 4-х конфорочная
4. Взбивальная машина МВУ 60000000ТУ
5. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ – 750/500
6. Тестораскаточная машина
7. Витрина холодильная «Бирюса» ВНУ – 0,15-0,18
8. Весы 6 кг
9. Весы до 200 грамм – 3 штуки
10. Стеллаж металлический
11. 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.