

**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
«Кулинарные идеи»**

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Абаскалова Надежда Александровна, мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества «Кулинарные идеи» 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

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4
2. Учебный план	5
3. Содержание программы.....	6
4. Учебно-тематический план.....	7
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	10
6. Методическое и материально-техническое обеспечение	12
7. Список литературы.....	15

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Кулинарные идеи» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» и «Кондитер» 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 «Кулинарные идеи» 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 тенденциях в кулинарии и подходах к приготовлению блюд.
- ❖ Воспитывать интерес к выбранной профессии, художественного вкуса.
- ❖ Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

Преимущество 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.

Для проведения занятий используются такие формы и методы как: беседа, лекция, практическая работа. Работа проводится в малых группах, в парах. Проводятся выставки кулинарно – кондитерских изделий.

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

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 крокетов	3	3	-	-
3.	Приготовление грибов фаршированных	4		-	-
4.	Приготовление фаршированного картофеля	4	4	-	-
5.	Приготовление капусты цветной в кляре.	2	2	-	-
6.	Приготовление луковых колец во фритюре.	2	2	-	-
7.	Приготовление фасоли в томате	2	2	-	-
8.	Приготовление пиццы	3	-	3	-
9.	Приготовление изделий из песочного теста	2	-	2	-
10.	Приготовление изделий из дрожжевого теста	5	-	5	-
11.	Приготовление изделий из пресного теста	2	-	2	-
12.	Приготовление изделий из блинчатого теста	3	-	3	-
13.	Приготовление изделий из заварного теста	2	-	2	-
14.	Приготовление салатов	2	-	-	2
15.	Приготовление блюд из рыбы	2	-	-	2
16.	Приготовление блюд из мяса	2	-	-	2
17.	Приготовление супов	2	-	-	2
18.	Приготовление горячих напитков	2	-	-	2
19.	Приготовление холодных закусок	2	-	-	2
20.	Приготовление сладких блюд	2	-		2
	Всего часов:	52			

Содержание программы:

1. Вводное занятие. Ознакомление с целями и задачами кружковой работы.
2. Приготовление крокетов. Практическая работа приготовления крокетов.
3. Приготовления грибов фаршированных. Практическая работа приготовления грибов фаршированных.
4. Приготовления фаршированного картофеля. Практическая работа.
5. Приготовления капусты цветной в кляре. Практическая работа.
6. Приготовления луковых колец во фритюре. Практическая работа.
7. Приготовления фасоли в томате. Практическая работа.
8. Приготовления пиццы бездрожжевой. Практическая работа.
9. Приготовления изделий из песочного теста по нетрадиционному рецепту. Практическая работа.
10. Приготовления изделий из дрожжевого теста. Практическая работа.
11. Приготовления изделий из пресного теста. Практическая работа.
12. Приготовления изделий из блинчатого теста. Практическая работа.
13. Приготовления изделий из заварного теста. Практическая работа.
14. Приготовления салатов. Практическая работа.
15. Приготовления блюд из рыбы. Практическая работа.
16. Приготовления блюд из мяса. Практическая работа.
17. Приготовления супов. Практическая работа.
18. Приготовления горячих напитков. Практическая работа.
19. Приготовления холодных закусок. Практическая работа.
20. Приготовления сладких блюд. Практическая работа

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.	Вводное занятие	3	3/Беседа	-	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2.	Приготовление блюд из овощей, грибов и бобовых. Приготовление крокетов	3	1/Беседа	2/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3.	Приготовление грибов фаршированных	4	1/Лекция	3/Пр.р.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
4.	Приготовление фаршированного картофеля	4	1/Беседа	3/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
5.	Приготовление капусты цветной в кляре.	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
6.	Приготовление луковых колец во фритюре.	2	1/Лекция	1/Пр.р.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
7.	Приготовление фасоли в томате	4	1/Беседа	3/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных

					руководителем.
8.	Приготовление мучных, кондитерских изделий. Приготовление пиццы	3	1/Лекция	2/Пр.р.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
9.	Приготовление изделий из песочного теста	2	-	2/Пр.р.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
10.	Приготовление изделий из дрожжевого теста	5	1/Беседа	4/Пр.р.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
11.	Приготовление изделий из пресного теста	2	-	2/Пр.р.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
12.	Приготовление изделий из блинчатого теста	3	1/Лекция	2/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
13.	Приготовление изделий из заварного теста	2	-	2/Пр.р.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
14.	Приготовление салатов, холодных закусок. Приготовление салатов	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
15.	Приготовление блюд из рыбы	2	-	2/Пр.р.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
16.	Приготовление блюд из мяса	5	1/Лекция	4/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

17.	Приготовление супов	2	-	2/Пр.р.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
18.	Приготовление горячих напитков	2	1/Лекция	1/Пр.р.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
19.	Приготовление холодных закусок	2	1/Беседа	1/Пр.р.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
20.	Приготовление сладких блюд	2	1/Лекция	1/Пр.р.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
	Всего часов:	52			

Требования к уровню подготовки обучающихся

Требования к знаниям	Формы учета знаний
<p style="text-align: center;">Знания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовления блюд из овощей: <ul style="list-style-type: none"> - крокетов; -грибов фаршированных - фаршированного картофеля - капусты цветной в кляре. - луковых колец во фритюре. - фасоли в томате 2. Приготовления изделий из дрожжевого теста: <ul style="list-style-type: none"> -пиццы; 3. Приготовления изделий из песочного теста 4. Приготовления изделий из дрожжевого теста 5. Приготовления изделий из пресного теста 6. Приготовления изделий из блинчатого теста 7. Приготовления изделий из заварного теста 8. Приготовления салатов: <ul style="list-style-type: none"> - В ассортименте; 9. Приготовления блюд из рыбы: <ul style="list-style-type: none"> -жаренных, запеченных и во фритюре; 10.Приготовления блюд из мяса: <ul style="list-style-type: none"> -жаренных основным способом и на пару 11.Приготовления супов <ul style="list-style-type: none"> - в ассортименте; 12.Приготовления горячих напитков <ul style="list-style-type: none"> -в ассортименте; 13.Приготовления холодных закусок <ul style="list-style-type: none"> - бутерброды; -канапе; -рулетики; 14.Приготовления сладких блюд: <ul style="list-style-type: none"> -в ассортименте; 	<p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы</p> <p>В ходе проведения беседы</p> <p>В ходе проведения беседы</p>

Требования к умениям	Формы учета умений
<p style="text-align: center;">Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовления блюд из овощей: <ul style="list-style-type: none"> - крокетов; -грибов фаршированных - фаршированного картофеля <ul style="list-style-type: none"> - капусты цветной в кляре. - луковых колец во фритюре. <ul style="list-style-type: none"> - фасоли в томате 2. Приготовления изделий из дрожжевого теста: <ul style="list-style-type: none"> -пиццы; 3. Приготовления изделий из песочного теста 4. Приготовления изделий из дрожжевого теста 5. Приготовления изделий из пресного теста 6. Приготовления изделий из блинчатого теста 7. Приготовления изделий из заварного теста 8. Приготовления салатов: <ul style="list-style-type: none"> - В ассортименте; 9. Приготовления блюд из рыбы: <ul style="list-style-type: none"> -жаренных, запеченных и во фритюре; 10.Приготовления блюд из мяса: <ul style="list-style-type: none"> -жаренных основным способом и на пару 11.Приготовления супов <ul style="list-style-type: none"> - в ассортименте; 12.Приготовления горячих напитков <ul style="list-style-type: none"> -в ассортименте; 13.Приготовления холодных закусок <ul style="list-style-type: none"> - бутерброды; -канапе; -рулетики; 14.Приготовления сладких блюд: <ul style="list-style-type: none"> -в ассортименте; 	<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> <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**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-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. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- 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. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических

клиентами.	работ, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.

Методическое обеспечение

1. Технологические карты;
2. Инструкционно-технологические карты;

Оборудование в учебном кондитерском цехе, учебном кулинарном цехе:

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.: «Профобиздат» 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.