

**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
«Поварское искусство»**

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Сергунова Надежда Петровна, мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества предназначена для студентов 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 1 год.

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

Т.И.С. С.Ю. Тюрина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Учебный план	6
3. Содержание программы.....	9
4. Учебно-тематический план.....	11
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	15
6. Методическое и материально-техническое обеспечение	17
7. Список литературы.....	18

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 1,2,3,4 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер».

Занятия с членами кружка «Поварское искусство» 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.

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, практическая работа.

Учебный план:

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Из них
			1 год
1.	1.Вводное занятие	1	1
2.	2. Форма нарезки овощей	2	
	2.1.Обработка картофеля, моркови, свеклы;		1
	2.2. Приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски	1	1
	1.3.Фигурная, праздничная нарезка овощей	1	1
3.	3. Фигурная нарезка фруктов	2	
	3.1. Корзина из арбуза, из дыни	1	1
	3.2. Нарезка из яблок, груши, апельсинов, банана, грейфрутов, киви.	1	
4.	4. Приготовление блюд из лаваша	2	
	4.1. Рулет из лаваша (крабовые палочки, сыр, кетчуп, майонез, зелень)	1	1
	4.2. Лавашзапеченный с курицей, перцем, помидорами, сыром, майонезом; с сайрой, рисом, сыром, майонезом.	1	1
5.	5. Приготовление рулета из куриного филе с различными начинками (для мясного ассорти).	2	
	5.1.Рулет куриный фаршированный перцем болгарским, морковью; рулет куриный фаршированный омлетом, зеленью.	2	-
6.	6.Приготовление овощных котлет	2	
	6.1.Подготовка и приготовление	1	

	котлет из картофеля.		
	6.2.Подготовка и приготовление капустных котлет.	1	
7.	7. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами	1	
	7.1.Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами (яблоки, груши, бананы, киви, нектарины, мандарины, ягоды с/м).	1	1
8.	8. Приготовление пиццы по новым технологиям	2	
	8.1.Приготовление теста по новым технологиям.	1	1
	8.2.Подготовка начинки, наполнение теста, выпечка.	1	1
9.	9. Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром	1	
	9.1Приготовление тестаначинки		1
	9.2Выпечка и подача.		1
10.	10.Приготовление блюд из куриного филе	2	
	10.1.Приготовление куриного филе в кукурузных хлопьях и подача.	1	1
	10.2.Приготовление шашлычка из куриного филе с овощами; с ананасами и подача	2	1
11.	11.Приготовление кексов.	2	
	11.1.Приготовление теста песочного.	1	-
	11.2.Приготовление кекса творожного, шоколадного.	1	-
	Всего часов:	19	

Содержание программы:

- 1. Вводное занятие. Ознакомление с целями и задачами кружковой работы.**
- 2. Форма нарезки овощей. Практическая работа:** обработка картофеля, моркови, свеклы; приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски по технологической карте. Фигурная, праздничная нарезка овощей.
- 3. Фигурная нарезка фруктов. Практическая работа:** обработка яблок, бананов, груши, апельсинов, киви. Нарезка корзины из арбуза, дыни. Праздничная фигурная нарезка из яблок, груши, апельсинов, бананов, киви и др.
- 4. Приготовление блюд из лаваша. Практическая работа:** Подготовка фарша (с курицей, перцем, луком; с сайрой, рисом, луком; капустой, грибами и др.), придают форму конверта или трубочки. Запекание изделий с сыром, майонезом.
- 5. Приготовление куриного рулета (для мясного ассорти) Практическая работа:** подготовка полуфабриката с различными начинками (с омлетом; с перцем, морковью, зеленью). Завязывание рулета, приготовление, подача.
- 6. Приготовление овощных котлет. Практическая работа:** обработка картофеля и капусты, приготовление картофельной массы, капустной массы. Формовка, панировка котлет, выпекание, подача.
- 7. Приготовление пиццы по новым технологиям. Практическая работа:** приготовление теста по новым технологиям. Подготовка начинки. Выпечка и подача.
- 8. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами.** Нарезка, укладка фруктов, оформление пирога фигурами из теста. Выпечка пирога и подача.
- 9. Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром. Практическая работа:** приготовление начинки. Выпечка пирога и подача.
- 10. Приготовление блюд из куриного филе. Практическая работа:** подготовка полуфабриката, панировка.
- 11. Приготовление кексов. Практическая работа:** приготовление песочного теста с различными составляющими продуктами. (творожного, шоколадного, с изюмом).

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	1	1/Беседа	-	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2.	Форма нарезки овощей	2			Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	2.1. Обработка картофеля, моркови, свеклы;		1/Беседа	1/Пр.р.	
	2.2. Приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
	2.3 Фигурная, праздничная нарезка овощей.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
3.	Фигурная нарезка фруктов	2			Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	3.1. Корзина из арбуза, из дыни		1/Лекция	1/Пр.р.	
	3.2. Нарезка из яблок, груши, апельсинов, банана, грейфруктов, киви.		1/Лекция	2/Пр.р.	
4.	Приготовление блюд из лаваша	2			Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	4.1. Рулет из лаваша (крабовые палочки, сыр, кетчуп, майонез, зелень)		1/Лекция	1/Пр.р.	
	4.2 Лаваш запеченный с курицей, перцем, помидорами, сыром, майонезом; с сайрой, рисом, сыром, майонезом. Выпечка		1/Лекция -	1/Пр.р.	
5.	Приготовление	2			Готовить к работе производственное помещение и

	рулета из куриного филе с различными начинками (для мясного ассорти)				поддерживать его санитарное состояние.
	5.1 Подготовка куриного полуфабриката	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
	5.2. Приготовление начинки, завязывание рулета, приготовление, подача блюда.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
6.	6.Овощные котлеты	2			Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	6.1. Подготовка и приготовление котлет из картофеля, согласно технологической карточки.		1/Лекция	1/Пр.р.	
	6.2. Подготовка и приготовление капустных котлет, согласно технологической карточки.		1/Лекция	1/Пр.р.	
7.	7. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами	1			Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	7.1. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами (яблоки, груши, бананы, киви, персики, ягоды)	1	1/Беседа	1/Пр.р.	
8.	Приготовление пиццы по новым технологиям	2			Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	8.1. Приготовление теста.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
	8.2. Приготовление начинки, нарезка основных ингредиентов, наполнение теста, выпечка.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	
9.	Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром	1			Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
	9.1. Приготовление теста		-	1/Пр.р.	

	9.2.Приготовление начинки, выпечка и подача		-	1/Пр.р.	
10	Приготовление блюд из куриного филе.	2			Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	10.1.Приготовление полуфабриката из филе.		1/Беседа	1/Пр.р.	
	10.2.Приготовление куриного филе в кукурузных хлопьях		-	3/Пр.р.	
	10.3.Приготовление шашлычка из куриного филе с овощами; с ананасами и подача.				
11	Приготовление кексов	2			Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	11.1 Приготовление песочного	1	-	2/Пр.р.	
	11.2.Приготовление творожного, шоколадного кекса, выпечка.	1 +			

«Требования к уровню подготовки обучающихся»

Требования к знаниям	Формы учета знаний
<p>Знания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовления блюд из овощей: <ul style="list-style-type: none"> - капустные котлеты; - картофельные котлеты; 2. Приготовления блюд из мяса курицы: <ul style="list-style-type: none"> - куриное филе панированное в кукурузных хлопьях; - куриный шашлычок с овощами - куриный шашлычок с ананасами; 3. Приготовления выпечки из теста: <ul style="list-style-type: none"> - пиццы по новым технологиям; - пирог 5-ти минутка с сыром 4. Приготовления холодных блюд и закусок: <ul style="list-style-type: none"> - салат морковь по-корейски; - салат свекла по-корейски; - рулет куриный с различными начинками (для мясного ассорти) 5. Приготовления кондитерских изделий: <ul style="list-style-type: none"> - кексы из песочного теста; - пирог из слоеного теста с фруктами. <p>- лаваш запеченный с сыром</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>

Требования к умениям	Формы учета умений
<p>Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовления блюд из овощей: <ul style="list-style-type: none"> - капустные котлеты; - картофельные котлеты; 2. Приготовления блюд из мяса курицы: <ul style="list-style-type: none"> - куриное филе панированное в кукурузных хлопьях; - куриный шашлычок с овощами - куриный шашлычок с ананасами; 3. Приготовления выпечки из теста: <ul style="list-style-type: none"> - пиццы по новым технологиям; - пирог 5-ти минутка с сыром - лаваш запеченный с сыром, майонезом с различными начинками; 4. Приготовления холодных блюд и 	<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>закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салат морковь по-корейски; - салат свекла по-корейски; - рулет куриный с различными начинками (для мясного ассорти) <p>5.Приготовления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кексы из песочного теста; - пирог из слоеного теста с фруктами. 	<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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка, во время выполнения практических работ; - оценкоэлектронных презентаций, электронного портфолио.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.</p>

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. Электропечь 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., Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий» М.: «Профобиздат» 2013 г.
6. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептов 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.