

**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
«Аппетитный марафон»**

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Шитова Мария Федоровна, 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 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

_____ С.Ю. Тюрина

Содержание

Пояснительная записка	4-5
Учебный план	6
Содержание программы	7-8
Учебно- тематический план	9-10
Требования к уровню подготовки студентов	11
Методическое обеспечение	12
Материально – техническое обеспечение	13
Список литературы и интернет – ресурсов	14-15

Пояснительная записка

Программа, кружка профессионального творчества «Аппетитный марафон», разработана в сентябре 2018 года, мастером производственного обучения Шитовой Марией Федоровной для студентов I курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессия «Повар, кондитер».

Программа предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала, с учётом расширения знаний студентов по профессии.

Тематика кружка «Аппетитный марафон» подобрана с учётом уровня знаний студентов на первом курсе.

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 студентам почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.

Формы и методы занятий кружка

- Экскурсии
- Лекции
- Беседы
- Практические занятия
- Деловая игра
- Выполнение творческих заданий
- Презентации
- Выставки

Программа кружка рассчитана на 22 часа за учебный год, из них на вводное занятие отведено – 1 час, на теоретическое обучение отведено - 4 часа, на практические работы – 7 часов, на экскурсии - 2 часа, презентации – 2 часа, на выполнение творческих заданий - 3 часа, подготовка и проведение итоговой выставки профессионального творчества – 4 часа. Занятия кружка проводятся, согласно, второго расписания- 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

- Презентации приготовленных блюд и кондитерских изделий
- 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 ОПСПО 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 на 1 год
1	Вводное занятие	1ч (сентябрь)
2	<u>Щедрая осень</u> Блюда из овощей	2ч (октябрь)
3	<u>Пирогово царство</u> Закусочные пироги и пицца	2ч (ноябрь)
4	<u>Горячие закуски</u> Приготовление жульенов с различными продуктами (открытое занятие кружка)	2 ч (декабрь)
5	<u>Искусство сервировки</u> Сервировка тематического Новогоднего стола	1ч (декабрь)
6	Экскурсии в современные предприятия общественного питания: ресторан «Ангария» и кафе «Сильверадо гарден»	2ч (январь)
7	<u>Фиш-клуб</u> Приготовление блюд из рыбы	2 ч (февраль)
8	<u>Уроки Арт- визажа</u> Оформление блюд, декорации тарелок	2ч (март)
9	Нетрадиционная подача холодных блюд и закусок. (креатив)	2ч (апрель)
10	<u>Вкусные истории</u> Приготовление десертов	2ч (май)
11	Творческая мастерская	4ч (июнь)
12	Всего часов	22часа

Содержание

Вводное занятие

Введение в образовательную программу кружка. Ознакомление с целями и задачами кружка профессионального творчества. Обсуждение плана работы кружка. Изучение правил по охране труда, санитарии и личной гигиены при проведении занятий кружка.

« Щедрая осень»

Блюда из овощей

Работа с технологическими картами и приготовление блюд из овощей: (закуска тюльпан; бочонки из огурцов с салатом; кабачки, фаршированные творогом; картофельные шарики; веер из баклажана, торт из овощей) Оформление выставки.

Пирогово Царство

Закусочные пироги и пицца

Изучение особенностей приготовления быстрого теста (готовое тесто помещается не в тёплое место, а в холодильник на 20 минут). Разделка теста, порционирование, приготовление начинок для закусочных пирогов и пиццы. Формование пиццы. Приготовление пиццы с морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами. Приготовление мини – пирогов закусочных с яблоками, с морковным фаршем, с мясом и капустой различной формы: треугольной формы, овальной формы, в виде конвертика.

Оценка качества приготовленных изделий с участием студентов.

Приготовление жульенов с различными продуктами (открытое занятие кружка)

Разработка технологической карты открытого занятия кружка. Опережающее задание студентам: «Найти рецепты жульенов с различными продуктами, пользуясь, Интернет – ресурсами, или периодическими изданиями по профессии». Самостоятельная разработка технологических карт. Экономическая оценка (калькуляционная карта). Приготовление жульенов с различными продуктами. Дегустация. Оценка качества.

Искусство сервировки

Сервировка тематического Новогоднего стола

Подбор иллюстраций или картинок в Интернете с сервировкой столов с Новогодней тематикой. Подбор аксессуаров для новогодней сервировки, подбор скатертей, салфеток. Сервировка Новогоднего стола с экспозицией

Экскурсии в современные предприятия общественного питания: ресторан «Ангария» и кафе «Сильверадо гарден»

Ознакомление с интерьером, ресторана и кафе, изучение принципа работы современного оборудования (пароконвектомата, слайсера, индукционных печей, прибора для запекания блюд в вакуумной упаковке.) Изучение новых технологий, фирменных блюд ресторана и кафе. Изучение особенностей составления меню дневного рациона, вечернего и банкетного меню.

Фиш-клуб

Приготовление блюд из рыбы

Изучение и применение новых технологий при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление рыбной плетёнки из трёх видов рыбы, подача с овощами, приготовленными на пару.

Приготовление рыбы в кольчуге (в слоёном тесте). Оценка качества приготовленных блюд.

Уроки Арт- визажа

Оформление блюд, декорации тарелок

Практический показ и выполнение студентами элементов: оформления блюд: из мяса; рыбы; птицы; холодных блюд; десертов; декорирование тарелок: соусами; шоколадом, желе, посыпками: какао, рафинадной пудрой,

Нетрадиционная подача холодных блюд и закусок. (креатив)

Изучение нетрадиционных видов подачи холодных блюд и закусок, через Интернет или периодические издания по профессии « Повар, кондитер». Приготовление и подача холодных блюд: в раковинах из теста, в перцах, хлебных коробочках, в фужерах, на стекле» в ложках, креманках в овощах, фруктах. Презентация.

Вкусные истории

Приготовление десертов

История происхождения десертов. Особенности приготовления. Практическое выполнение задания « Приготовление десертов: фрукты в желе, кофейный десерт с ананасами. Оценка качества приготовленных десертов. Презентация.

Творческая мастерская

Самостоятельная разработка технологических карт и приготовление эксклюзивных блюд: Рулет из курицы « Мраморный», « Рулет из рыбы», «Рулет из мяса». Работа командами по 4 – человека. Оформление выставки приготовленных блюд. Представление блюд. Дегустация. Оценка качества приготовленных блюд.

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	1ч	1/Беседа	–	
2.	Блюда из овощей « Щедрая осень»	2ч	–	2/Практическое занятие:	Способствовать мотивации на профессию Воспитывать умение общаться и сотрудничать
3.	Закусочные пироги и пицца	2ч	1/ Лекция	1/Практическое занятие	
4.	Приготовление жульенов с различными продуктами (открытое занятие кружка)	2ч	–	2/Выполнение творческого задания:	Способствовать мотивации на профессию Способствовать развитию взаимоподдержки
5.	Сервировка тематического Новогоднего стола	1ч	–	1/Выполнение творческого задания	Способствовать мотивации на профессию Воспитывать умение общаться и сотрудничать
6.	Экскурсии в современные предприятия общественного питания: ресторан «Ангария» и кафе «Сильверато гарден»	2ч	–	2/ Экскурсия	
7.	Фиш-клуб	2ч	1/Деловая игра	1/Практическое	Способствовать

	Приготовление блюд из рыбы		(новые технологии)	занятие.	мотивации на профессию Воспитывать умение общаться и сотрудничать
8.	Уроки Арт-визажа Оформление блюд, декорации тарелок	2ч	—	2/Практическое занятие.	
9.	Нетрадиционная подача холодных блюд и закусок.	2ч	—	2/ Презентация	Способствовать мотивации на профессию Воспитывать умение общаться и сотрудничать
10.	Вкусные истории Приготовление десертов	2ч	1/Деловая игра	1/Практическое занятие	
11.	Творческая мастерская	4ч	—	4/Выставка творческих работ	Воспитание ответственности за конечный результат

Требования к уровню подготовки студентов

По результатам освоения программы, обучающиеся должны знать и уметь:

Требования к уровню подготовки студентов	Формы контроля умений и навыков студентов
<p>знать/понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> • влияние способов тепловой обработки на пищевую ценность продуктов; • санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; • виды оборудования инвентаря, инструментов, посуды, современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; • уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • 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; • соблюдения правил этикета за столом; • приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; • сервировки стола и оформления приготовленных блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе беседы • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения творческих заданий • В ходе выполнения практических заданий • В ходе выполнения творческих заданий • В ходе выполнения творческих заданий

Методическое обеспечение

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013г,
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий 2011г,
- **Раздаточный материал:**
- **Инструкционные карты**-по темам «Блюда из овощей»; «Приготовление блюд из рыбы»; «Приготовление закусочных пирогов»; «Сервировка стола».
- **Технологические карты:**на блюда из овощей – закуска тюльпан; бочонки из огурцов с салатом; кабачки, фаршированные творогом; картофельные шарики; веер из баклажана, торт из овощей. На изделия: пиццы с морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами; мини – пироги закусочные с яблоками, с морковным фаршем, с мясом и капустой. На блюда из рыбы: рыбная плетёнка из трёх видов рыбы; рыбы в кольчуге (в слоёном тесте).
- **Карточки – задания:** по теме «Сервировка стола»; «Нетрадиционная подача холодных блюд»; « Приготовление десертов»; « Оформление блюд».
- **Калькуляционные карты:** на блюда из овощей – закуска тюльпан; бочонки из огурцов с салатом; кабачки, фаршированные творогом; картофельные шарики; веер из баклажана, торт из овощей. На изделия: пиццы с морепродуктами, с грибами ветчиной, с овощами, с фруктами; мини – пироги закусочные с яблоками, с морковным фаршем, с мясом и капустой. На блюда из рыбы: рыбная плетёнка из трёх видов рыбы; рыбы в кольчуге (в слоёном тесте).
- **Иллюстрации:** по сервировке различных столов; по приготовлению закусочных пирогов; по оформлению блюд и декорации тарелок; по приготовлению блюд из рыбы; по приготовлению десертов,

Материально - техническое оснащение

Помещения: Учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

Оборудование: Электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, жарочные шкафы ШЖЭСМ-2К, пекарские шкафы ШПЭСМ-3К, пароконвектомат, печь для пиццы, холодильные шкафы ШХ-200, производственные столы, весы электронные, мультимедийное оборудование.

Инструменты и инвентарь: ножи поварские, доски маркированные, лопатки, венчики, шумовки, дуршлагаи, 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.

Литература для педагога

Основная

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.; ил.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2011г-288с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г-304с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 416с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 96с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 128с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 96с.

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 112с.

Дополнительная

Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2012 г.-256 с. ил

Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО «АСТ-Пресс-книга»-128с, 8л.ил

Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис –пресс.2013г.-384 с

Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО «ТД Издательство мир книги», 2014г. -128 с: цв.ил.

Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО «Внешсигма» 2011г.- 267с. .ил.

Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8,с10

Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3

Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома, 2014, №4 с1-5.ил

Kulinar@ gastronom. ru.

www gastronom. ru

kulinar@ com.

Povarenok .ru

Good- menu. ru.

Литература для студентов

Основная

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.; ил.

Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования. - М.; ПрофОбрИздат, 2012г-328с

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г-304с.

Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2011г-272с., 8с. цв.вкл.

Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие. - М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112с

Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие. - М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112с

Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб.

Пособие- М.; Академкнига/ «2011г – 160с.: ил.

Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200с

Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2010г-158с.; ил.

Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования. - М.; Издательский центр «Академия», 2011г- 272с.

Дополнительная

Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ- ПРЕСС», 2013г- 172с.; ил.

Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2013г – 112с.; ил.

Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2014г – 158с.; ил.

Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2014г- 159с.; ил.

Мороз Е.В. АРТ- ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2008г. – 223с.; ил.

Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с. .ил

Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2015, № 7, с12

Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2012г -128с, 8л.ил

Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2014г. -128 с: цв.ил

Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3

Интернет ресурсы:

Povarenok .ru

Good- menu. ru.

www gastronom. ru

kulinar@ com.

Kulinar@ gastronom. ru.