

**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  
«Гурман»**

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Тюрина Светлана Юрьевна, мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества «Гурман» 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

Т.Ю. С.Ю. Тюрина

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Пояснительная записка.....	4
2. Учебный план .....	6
3. Содержание программы.....	7
4. Учебно-тематический план.....	10
5. Требования к уровню подготовки обучающихся .....	14
6. Методическое и материально-техническое обеспечение .....	18
7. Список литературы.....	20

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа кружка профессионального творчества направлена на формирование качеств специалиста, способного в дальнейшем к профессиональной деятельности, к саморазвитию и самоопределению.

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

В программе предусматривается работа с обучающимися на 1, 2 3 курсах, возраст от 15 до 21 года.

Занятия с членами кружка «Гурман» проводятся два раза в месяц, согласно расписанию по дополнительному образованию Ангарского техникума общественного питания и торговли.

Теоретические занятия кружка проводятся в учебных кабинетах, практические занятия в учебно-производственных мастерских.

Структурирование учебного материала программы кружковой работы осуществлено с учетом и опорой на знания обучающихся по предметам специального цикла: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места, МДК

Преемственность 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.

Этапность и гибкость содержания программы предполагает максимальную возможность их адаптации и оперативной корректировки с учетом конкретных условий обучения и личностных особенностей учащегося.

Содержание программы кружка обеспечивает формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций и углубленную подготовку по данной профессии. Программа составлена с учётом требований Профессиональных стандартов Повар и Кондитер.

### **Цель кружка:**

1. Формировать у обучающихся интерес к профессии.
2. Способствовать творческой активности обучающихся в профессиональной деятельности.

### **Задачи кружка:**

1. Сформировать условия для осознания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса.
2. Сформировать условия для организации собственной деятельности, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
3. Сформировать условия для умения анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

4. Сформировывать условия для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Сформировать условия для умения работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
6. Сформировать систему знаний и практических умений, навыков составляющих профессиональную компетентность по профессии.

Программа кружка составлена так, что каждая новая тема является логическим продолжением или дополнением той учебной темы, которая уже отработана.

Реализация программы осуществляется в три этапа на 1, 2, 3 курсе обучения, каждый из которых соответственно является этапом в овладении обучающихся специальностью, получении и закреплении соответствующих умений и навыков, а также подготовкой к более сложным работам.

Программа кружка содержит учебный план с наименованием тем, количеством часов отведенных на занятия на 1,2,3 курсе и учебно-тематический план занятий, содержащий наименование разделов и тем, количество часов, содержание деятельности и воспитательную работу, список использованной литературы и перечень используемого оборудования.

Содержательная часть программы построена по принципу чередования теоретических и практических занятий: на 1 курсе на теоретическую часть отводится 5 часов, на практическую 14 часов. Особое внимание обращается на соблюдение правил охраны труда, необходимых при работе кружка. Обучающиеся знакомятся с особенностями приготовления блюд и кондитерских изделий русской кухни, являющейся неотъемлемой частью национальной культуры. Знакомятся с итальянской кухней. Итоговое занятие проводится в виде чаепития. На 2 курсе на теоретическую часть отводится 5 часов, на практическую часть 19 часов. Обращается внимание на русские народные праздники, такие как Пасха. Дается информация о Великом посте, о значении каши в русской кухне.

На 3 курсе на теоретическую часть отводится 2 часа. На практические занятия 13 часов. На кружковых занятиях обучающиеся смогут отработать навыки по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, и изучить особенности и уметь приготовить блюда сибирской кухни. Знакомятся с новыми способами приготовления украшений из мастики, шоколада, желе, приготовлении и оформлении тортов по нетрадиционным рецептам.

Программа предусматривает использование опыта прошлого и изучение нового в общественном питании, с учетом региональных запросов и особенностей, а также привитие кулинарной культуры, необходимой в общем культурном развитии человека.

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.

Кружковая работа способствует развитию компетенций и умений необходимых современному работнику.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Из них		
			1 год	2 год	3 год
1.	Вводное занятие	3	1	1	1
2.	Экскурсия на производство	2	1	1	
3.	Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей	2	2		
4.	История возникновения дрожжевого теста. Приготовление булочек	3	3		
5.	Пицца – любимое блюдо итальянской кухни	3	3		
6.	Выставка изделий из дрожжевого теста	3	3		
7.	Здравствуй, милая картошка! Приготовление блюд из картофеля	2	2		
8.	Приготовление хвороста	2	2		
9.	Чай - удовольствие и целебность. Чаепитие	2	2		
10.	Блюда из яиц и творога	2		2	
11.	Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне	2		2	
12.	Украшения из мастики и шоколада, желе.	4		2	2
13.	Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам	5		3	2
14.	Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада	3		3	
15.	Праздник «Пасха». Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».	3		3	
16.	Торт «Рубленый» по нетрадиционным рецептам.	2		2	
17.	Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам.	2		2	
18.	Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни.	3			2
19.	Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда.	2			2
20.	Сладкие блюда.	2			2
21.	Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо»	3			3
	<b>Всего часов:</b>	<b>55</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>15</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММНОГО МАТЕРИАЛА**

**(55 ч)**

### **Тема 1**

Вводное занятие. Принятие устава кружка. Выбор актива, инструктаж по правилам охраны труда. Обсуждение и утверждение плана работы.

### **Тема 2**

Экскурсия на производство. Посещение клуб бара «Кисо», ресторана «Киото». Подведение итогов экскурсии.

### **Тема 3**

Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей. Практическая работа: «Простые и сложные формы нарезки овощей».

### **Тема 4**

История возникновения дрожжевого теста. Практическая работа: Приготовление булочек.

### **Тема 5**

Пицца – любимое блюдо итальянской кухни. Практическая работа: «Приготовление пиццы»

### **Тема 6**

Выставка изделий из дрожжевого теста. Практическая работа: Приготовление пирогов, кулебяк.

### **Тема 7**

Здравствуй, милая картошка! Практическая работа: «Приготовление блюд из картофеля».

### **Тема 8**

Приготовление хвороста. Практическая работа: «Приготовление хвороста»

### **Тема 9**

Чай - удовольствие и целебность. Сервировка чайного стола. Правила поведения за столом. Чаепитие.

### **Тема10**

Блюда из яиц и творога. Практическая работа: «Приготовление пудинга творожного, сырников с изюмом».

### **Тема11**

Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне. Практическая работа: «Приготовление каши «пуховой», каши пшенной с творогом».

### **Тема12**

Украшения из мастики и шоколада, желе. Практическая работа: «Приготовление цветов и листьев из мастики и шоколада, ягод и листьев из желе»

### **Тема13**

Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление бисквитных и песочных тортов»

### **Тема14**

Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада. Практическая работа: «Приготовление тортов и цветов из шоколада и мастики»

### **Тема15**

Праздник «Пасха». Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».

### **Тема16**

Торт «Рубленый» по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление торта «Рубленый»

### **Тема17**

Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам. Практическая работа: «Приготовление печенья, песочного пирога с фруктами».

### **Тема 18**

Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни. Практическая работа: «Приготовление холодных блюд и закусок».

### **Тема 19**

Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни практическая работа: «Приготовление мясных и рыбных блюд».



## **Тема 20**

Сладкие блюда. Практическая работа: « Приготовление желе, муссов».

## **Тема 21**

Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо» Практическая работа: Приготовление блюда по выбранным обучающимися рецептам. Итоговое занятие.

## 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	Экскурсия на производство	2		2/ Экскурсия Посещение клуб бар «Кисо». Ресторан «Киото»	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
3	Самые древние овощи. Кулинарное использование овощей	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Простые и сложные формы нарезки овощей».	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
4	История возникновения дрожжевого теста. Приготовление булочек	3	1/ Лекция	2/Практическая работа: Приготовление булочек	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
5	Пицца – любимое блюдо итальянской кухни	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление пиццы»	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
6	Выставка изделий из дрожжевого теста	3		3/Практическая работа: Приготовление пирогов, кулебяк.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Организовать собственную

					деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
7	Здравствуй, милая картошка! Приготовление блюд из картофеля	2		2/Практическая работа: «Приготовление блюд из картофеля»	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
8	Приготовление хвороста	2		2/Практическая работа: «Приготовление хвороста»	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
9	Чай - удовольствие и целебность. Чаепитие	2	1/Правила поведения за столом.	1/Сервировка чайного стола. Чаепитие. Итоговое занятие на 1 курсе.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
10	Блюда из яиц и творога	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Приготовление блюд из яиц и творога».	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
11	Здоровье и Великий пост. Значение каши в русской кухне	2	1/Лекция	1/Практическая работа: «Приготовление каши «пуховой», каши пшенной с творогом.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производ-

					ственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
12	Украшения из мастики и шоколада, желе.	4		4/Практическая работа: «Приготовление украшений из шоколада мастики и желе».	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
13	Приготовление тортов по нетрадиционным рецептам	5		5/Практическая работа приготовление тортов по нетрадиционным рецептам.»	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством
14	Выставка тортов и украшений из мастики и шоколада	3		3/Практическая работа приготовление украшений из мастики и шоколада и тортов.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
15	Праздник «Пасха»: «Приготовление и украшение куличей».	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление и украшение куличей».	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
16	Торт «Рубленый» по нетрадиционным рецептам.	2		2/Практическая работа: «Приготовление торта «Рубленого».	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами.

17	Изделия из песочного теста по нетрадиционным рецептам.	2		2/Практическая работа: «Приготовление печенья, песочного пирога с фруктами». Итоговое занятие 2 курса	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,.
18	Холодные блюда и закуски сибирской (ангарской) кухни.	2		2/Практическая работа: «Приготовление холодных блюд и закусок сибирской (ангарской) кухни.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
19	Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда.	3	1/Лекция	2/Практическая работа: «Приготовление блюд сибирской (ангарской) кухни Мясные и рыбные блюда.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
20	Сладкие блюда.	2		2/Практическая работа: «Приготовление сладких блюд».	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
21	Выставка кулинарно – кондитерских изделий «Интересное блюдо»	3		3/Практическая работа: Приготовление блюда по выбранным обучающимися рецептам.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
	<b>Всего часов</b>	<b>55</b>	<b>11</b>	<b>44</b>	

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Для реализации данной программы кружка профессионального творчества особых требований к начальному уровню подготовки студентов не предъявляется.

Кружковая работа способствует более быстрой адаптации выпускников на производстве по окончании обучения, и возможности выполнения ими всех видов работ, связанных с данной профессией, а также развития индивидуальных особенностей каждого обучающегося и личностных качеств специалиста.

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, такие как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умения самостоятельно принимать решения.

Современный предприниматель предпочитает нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющим рационально распределять свое рабочее время.

Кружковая работа способствует развитию этих ключевых навыков. Для улучшения качества образования и воспитания важно создание развивающей образовательной среды, позволяющей проявлять склонность и интересы, активность обучающихся, развивает у них ценностное отношение к труду.

Становление компетентности невозможно вне опыта практической деятельности, тем более, если это касается развития коммуникативных и профессиональных качеств будущего специалиста: повара, кондитера, который должен владеть искусством приготовления пищи в совершенстве, так как от этого всецело будет зависеть не только результативность, но сам факт его деятельности и личностная успешность, способность к будущей карьере.

### Требования к знаниям и умениям, которые должны приобрести обучающиеся в процессе занятий по программе кружка

Требования к знаниям, умениям, навыкам	Формы и методы контроля и оценки
<b>Знания:</b> -Кулинарного использования, первичной обработки и фигурной нарезки овощей -Истории возникновения и приготовления дрожжевого теста. Приготовления изделий из него: булочек, пиццы, пирогов, кулебяк. - Приготовления и оформления блюд из картофеля -Приготовления хвороста. -Приготовления и подачи чая. Сервировки чайного стола. Правил поведения за	- экспертная оценка во время беседы; - экспертная оценка во время беседы; - экспертная оценка во время беседы; - экспертная оценка во время беседы; - экспертная оценка во время беседы;

<p>столом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления пудинга творожного, сырников с изюмом.</li> <li>- Традиций русской кухни. Значения каши в русской кухне. Приготовления каши «пуховой», каши пшенной с творогом.</li> <li>- Приготовления украшений из мастики и шоколада, желе.</li> <li>- Приготовления по нетрадиционным рецептам и украшения бисквитных и песочных, рубленых тортов.</li> <li>- Приготовления и украшения куличей.</li> <li>- Приготовления песочного теста по нетрадиционным рецептам и изделий из него печенья, песочного пирога с фруктами.</li> <li>- Приготовления и оформления холодные блюд и закусок сибирской (ангарской) кухни</li> <li>- Особенности приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни приготовления мясных и рыбных блюд.</li> <li>- Приготовления сладкие блюд: желе, муссов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> <li>- экспертное оценка во время беседы;</li> </ul>
<p><b>Умения и навыки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Первичной обработки и фигурной нарезки овощей</li> <li>- Приготовления дрожжевого теста и изделий из него: булочек, пиццы, пирогов, кулебяк.</li> <li>- Приготовления и оформления блюд из картофеля</li> <li>- Приготовления хвороста.</li> <li>- Приготовления и подачи чая. Сервировки чайного стола. Правил поведения за столом.</li> <li>- Приготовления пудинга творожного, сырников с изюмом.</li> <li>- Приготовления каши «пуховой», каши пшенной с творогом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за соблюдением охраны труда во время занятий кружка:</li> <li>- экспертная оценка во время практической работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время практической работы;</li> <li>- экспертная оценка организации рабочего места и выполнения практической работы;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</li> </ul>

<p>-Приготовления украшений из мастики и шоколада, желе.</p> <p>-Приготовления по нетрадиционным рецептам и украшения бисквитных и песочных, рубленых тортов.</p> <p>-Приготовления и украшения куличей</p> <p>-Приготовления песочного теста по нетрадиционным рецептам и изделий из него печенья, песочного пирога с фруктами.</p> <p>-Приготовления и оформления холодные блюд и закусок сибирской (ангарской) кухни</p> <p>-Особенностей приготовления блюд сибирской (ангарской) кухни приготовления мясных и рыбных блюд.</p> <p>-Приготовления сладкие блюд: желе, муссов</p>	<p>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время занятий кружка, выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения практических работ;</p> <p>- экспертная оценка во время занятий кружка, выполнения практических работ</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>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;</p>



<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; - оценка электронных 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>

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа кружка реализуется в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, учебно кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации (технологические и инструкционно - технологические карты) по темам кружка;

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и учебно кондитерского цеха:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Используемое оборудование и инвентарь:

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.
11. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских изделий.
12. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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.
15. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд;
16. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Используемые основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.

#### Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2012. 2013. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2012. Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
7. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### Дополнительные источники:

##### Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

##### Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.