

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



С.А. Карп

Программа
Кружка профессионального творчества
«Хроника кулинара»

г. Ангарск 2018 г.

Автор: Рахманина Светлана Владимировна, мастер производственного обучения

Программа кружка профессионального творчества «Хроника кулинара» 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

Тюрина С.Ю. Тюрина

Содержание

Пояснительная записка	5
Учебный план	6
Содержание программы	9
Учебно-тематический план	12
Требования к уровню подготовки студентов	13
Методическое обеспечение	14
Материально – техническое обеспечение	15
Список литературы и интернет – ресурсов	16

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Хроника кулинара», разработана в сентябре 2018 года, мастером производственного обучения – Рахманиной Светланой Владимировной для студентов первого, второго и третьего курсов, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессия «Повар, кондитер», на базе основного общего образования.

Программа предназначена для изучения и внедрения дополнительного материала, с учётом расширения знаний обучающихся по профессии. При этом в учебный план включены занятия, позволяющие студентам познакомиться с особенностями работы предприятий общественного питания, а также с особенностями национальной кухни.

Тематика кружка «Хроника кулинара» подобрана с учётом уровня знаний обучающихся на первом, втором и третьем курсах.

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 обучающимся почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.
- ✓

Формы и методы занятий кружка

- ✓ Экскурсии
- ✓ Беседы

- ✓ Практические занятия
- ✓ Выполнение творческих заданий
- ✓ Выставки
- ✓ Лекции

Программа кружка « Поварята» рассчитана на 52 часов за 3 учебных года, из них на вводное занятие отведено – 3 час, на теоретическое обучение отведено - 8 часа, на практические работы – 32 часов, на экскурсии - 6 часов, на выполнение творческих заданий - 3 часа, подготовка и проведение итоговой выставки профессионального творчества – 3 часа. Занятия кружка проводятся - 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

- ✓ 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 ООП СПО по профессии « Повар, кондитер», при этом в учебный план программы включены темы, позволяющие продемонстрировать связь выбранной профессии с тради-

циями и обычаями, а также познакомить с особенностями организации и функционирования современных предприятий общественного питания.

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов	Из них		
			1 год	2 год	3 год
1	Вводное занятие	3	1	1	1
2	«Шедрая осень». Блюда из овощей.	6	2	2	2
3	Карвинг. Арбузная корзина с фруктами.	4	2	2	
4	« Искусство гостеприимства». Сервировка тематического стола.	2	2		
5	Кулинарные шедевры приготовления разноцветного хрустящего хвороста.	2	2		
6	Карвинг: Украшение из овощей.	3	1	1	1
7	«Традиции и обычаи русской Пасхи»	2		2	
8	Экскурсия на предприятия общественного питания.	6	2	2	2
9	«Кое – что о напитках».	2	2		
10	«Секреты песочного теста»)	2		2	
11	« Здравствуй Масляница !»	2		2	
12	«Кухня народов мира».	2		2	
13	«Традиции русской кухни».	2		2	
14	« Кухня народов мира» . Итальянская паста.	2			2
15	Ее величество супчик. Приготовление консоме.	2			2
16	«Вкусные кексы»	2			2
17	Арт – визаж: Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд, вторых блюд.	2			2
18	Изысканные десерты. Приготовление и оформление десертов.	2			2
19	«Мир пирогов». Приготовление и художественное оформление	2			2

	праздничных пирогов.				
20	Подведение итогов. Оформление выставки.	3	1	1	1
	Всего часов:	53	15	19	19

Содержание программного материала (53ч)

Тема № 1

Вводное занятие

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

Тема № 2

«Шедрая осень». Блюда из овощей.

Работа с технологическими картами. Практическая работа: приготовление блюд из овощей:

Торт из кабачков. Торт из картофеля с грибами. Веер из кабачков и баклажан. Выставка.

Тема № 3

Фруктовая фантазия. Арбузная корзина с фруктами.

Практическая работа: оформление арбузной корзины с фруктами.

. Тема № 4

Овладение искусством гостеприимства

Способы оформления и подачи блюд.

Тема № 5

Кулинарные шедевры. Приготовление хрустящего хвороста.

Практическая работа: приготовление разноцветного хрустящего хвороста.

Тема № 6

Академия Карвинга

Практическая работа:

- вырезание цветов из фруктов (лебеда из яблока, груши, розы из апельсина, пальмы из фруктов).

-вырезание букета из овощей(картофеля, свеклы, моркови).

Тема № 7

«Традиции и обычаи русской Пасхи»

Практическая работа:

- приготовление и оформление куличей и пасхи.

Тема № 8

Экскурсии на предприятия общественного питания.

Посещение ресторана «Ангария» , городского кафе «Малина», ресторана « Берлога».

Ознакомление с интерьером, ресторана, изучение принципа работы современного оборудования (пароконвектомата, слайсера, индукционных печей, прибора для запекания блюд в

вакуумной упаковке.) Изучение новых технологий, фирменных блюд ресторана. Изучение особенностей составления меню дневного рациона, вечернего и банкетного меню.

Тема № 9
«Кое – что о напитках»

Приготовление и способы подачи горячих напитков кофе и горячего шоколада.

Тема № 10
«Секреты песочного теста»

Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.

Тема № 11
«Здравствуй масляница»

Приготовление блинов и способы подачи.

Тема № 12
« Кухня народов мира»

Итальянская пицца. Приготовление пиццы с различными начинками и способы подачи.

Тема № 13
«Традиции русской кухни»

Практическая работа:

- приготовление кулебяки с различными фаршами и способы оформления.

Тема № 14
« Кухня народов мира – итальянская паста»

Приготовление итальянской пасты.

Тема № 15
Ее величество супчик

Приготовление консоме (прозрачного насыщенного бульона).

Тема № 16
« Вкусные кексы»

Практическая работа:

- приготовления кексов из разнообразных ингредиентов.

Тема № 16
Его величество супчик

Приготовление консоме (прозрачного насыщенного бульона).

Тема № 17

Арт – визаж:

Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд, вторых блюд.

Тема № 18

Изысканные десерты

Практическая работа: приготовление и оформление десертов.

Тема №19

« Мир пирогов»

Приготовление и художественное оформление праздничных пирогов.

Тема № 20

Подведение итогов.

Оформление выставки.

Учебно-тематический план

Уче

№ 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	2	3	4	5	6
1.	Вводное занятие	3	3/Беседа	–	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
2.	«Щедрая осень». Блюда из овощей.	6	1/Лекция	5 Практическая работа	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
3.	Карвинг. Приготовление арбузной корзины с фруктами.	4	0,5/Лекция	3,5/Практическое занятие	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать с кол-

					легами .
4	« Искусство гостеприимства». Сервировка тематического стола.	2	1/Рассказ	1/Практическое занятие.	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать
5	Кулинарные шедевры. Приготовление разноцветного хрустящего хвороста.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать с коллегами
6.	Карвинг. Украшение из овощей.	3	0,5/Беседа	2,5/Лекция	Формирование и развитие творческих способностей
7.	«Традиции и обычаи русской Пасхи»	2	0,5/Беседа	1,5/Практическое занятие.	Приобщать к национальным и семейным традициям.
8.	Экскурсии: 1.Ресторан японской кухни «Дайтори»; 2. Ресторан «Ангария»; 3.Ресторан «Гранат»	6	6/Беседа		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
9.	«Кое – что о напитках».	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие.	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать.
10.	Секреты песочного теста.	2	0,5/Рассказ	1,5/Практическое занятие	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
11.	«Здравствуй масляница ».	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

12.	Кухня народов мира.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
13.	Традиции русской кухни.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Приобщать к национальным и семейным традициям.
14.	«Мир в моей тарелке».	2	1/Дискуссия	1/Выполнение творческого задания	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать с коллегами.
15	Ее величество супчик. Приготовление консоме.	2	0,5/Лекция.	1,5/ Практическое задание.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
16.	«Вкусные кексы»	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать
17.	Арт – визаж: Композиции оформления тарелок для подачи холодных блюд.	2	1/Лекция	1/Практическое занятие.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
18.	Изысканные десерты. Приготовление и оформление десертов.	2	0,5/Лекция.	1,5/Практическое занятие.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

19.	« Мир пирогов». Приготовление и оформление праздничных пирогов.	2	0,5/Лекция	1,5/Практическое занятие	Способствовать мотивации на профессию. Воспитывать умение общаться и сотрудничать с коллегами
20.	Подведение итогов. Оформление выставки.	3	0,5/Беседа	2,5/Практическое занятие	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Всего часов		53	20	33	

Требования к уровню подготовки студентов

По результатам освоения программы, обучающиеся должны знать и уметь:

Требование к уровню подготовки студентов	Формы контроля умения и навыков студентов
Знать/понимать:	
виды оборудования инвентаря, инструментов, посуды;	в ходе беседы
приготовление овощных блюд- торт из кабачков, торт картофельный, веер из кабачков и баклажан.	в ходе беседы
приготовление кулебяк– фарши- капустный, капустный с яйцом.	в ходе беседы
Приготовление разноцветного хрустящего хвороста.	в ходе беседы
основы карвинга;	в ходе беседы
приготовление куличей;	в ходе беседы
подачу горячих напитков- кофе- глясе, горячий шоколад;	
искусство гостеприимства;	
приготовление песочного печенья .	
приготовление пиццы;	
приготовление пасты фаршированной;	
оформление тарелок;	
приготовление консоме.	
приготовление кексов.	
блюда национальной кухни - итальянская пицца, паста.	

Приготовление десертов.	
эскизы оформления пирогов сладких;	
Уметь:	
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;	
сервировку стола и оформлять приготовленные блюда;	
готовить овощные блюда - веер из баклажан и кабачков, торт картофельный, торт из кабачков.	
готовить разноцветный хрустящий хворост.	
готовить куличи, Пасхи.	
готовить кофе и горячий шоколад;	
готовить песочное тесто.	
готовить сонсоме;	
готовить кулебяку с капустой, капустой яйцом.	
готовить кексы с бананами, яблоками;	
готовить десерты.	
готовить открытые сладкие пироги;	

Формы контроля умений и навыков студентов:

- текущий;
- итоговый.

Методическое обеспечение

Сборник рецептов блюд 2013г, Сборник рецептов кондитерских изделий 2011г, Раздаточный материал: инструкционные карты, технологические карты, карточки – задания, калькуляционные карты, иллюстрации, наглядные образцы.

Материально - техническое оснащение

Помещения: Учебные цеха: кулинарный и кондитерский.

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

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

Список литературы и интернет – ресурсов

Литература для педагога

Основная

1. Здобнов А.И.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2013г – 680 с.: ил.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, -М.: Издательский центр «Академия», 2011г-288с.
3. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер .- М.: Издательский центр «Академия», 2011г-304 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 416с.
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 96с.
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр «Академия», 2013г- 128с.

7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия», 2013г- 96с.
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия», 2013г- 112с.

Дополнительная

9. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2012 г.-256 с.: ил.
10. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.: ил.
11. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс, 2013г.-384 с.
12. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2014г. -128 с.: ил.
13. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма», 2011г.- 267с.: ил.
14. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8, с. 10.
15. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.
16. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2014, №4 с1-5.: ил.
17. Kulinar@gastronom.ru
18. www.gastronom.ru
19. kulinar@com.ru
20. Povarenok.ru
21. Good-menu.ru

Литература для студентов

Основная

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.: ил.
2. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2012г-328 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г-304 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2011г-272с., 8с.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112 с.
6. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2010г- 112 с.
7. Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб. Пособие- М.; Академкнига/ «2011г – 160 с.: ил.
8. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200 с.
9. Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2010г-158с.: ил.
10. Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр «Академия», 2011 г- 272с.

Дополнительная

11. Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2013г- 172с. : ил.
12. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2013г – 112с.: ил.
13. Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2014г – 158с.: ил.
14. Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2014г-159с.: ил.
15. Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2008г. – 223с.: ил.
16. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с.: ил.
17. Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2015, № 7, С. 12.
18. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2012г - 128с, 8л.: ил.
19. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2014г. -128 с.
20. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3.
21. Povarenok.ru
22. Good-menu.ru.
23. www.gastronom.ru
24. kulinar@com.ru
25. Kulinar@gastronom.ru