

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДЕНА
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
С.А. Карп
«11» сентября 2020г.



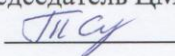
**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
кружка профессионального творчества
«Вкусные истории»**

Ангарск 2020

Автор программы кружка: мастер п/о Жалевич Татьяна Николаевна

Данная программа кружка «Вкусные истории» предназначена для внеурочной работы с учетом расширения теоретического и практического опыта студентов 1,2 ,3 курсов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», возраст 15 до 21 года.

Рассмотрено на заседании ЦМК
общественного питания
«11» сентября 2020 г.
Председатель ЦМК

 С.Ю.Тюрина.

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Вкусные истории» 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 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Занятия с членами кружка «Вкусные истории» 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.

Развивать добровольческую деятельность через участие волонтеров в проведении чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело.

Задачи:

- Расширять знания современных тенденций в кулинарии и подходах к приготовлению блюд.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Воспитывать интерес к выбранной профессии, художественного вкуса.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- 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, практические занятия.

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 блюд из картофеля: кексы, торт. | 3 | 1 | 1 | |
| 3. | Приготовление блюд из разных овощей на гриле: баклажаны, кабачки, помидоры | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Приготовление пиццы по новым технологиям | 3 | | 3 | |
| 5. | Приготовление блюд из морепродуктов. Кальмары фаршированные | 2 | | | 2 |
| 6. | Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям | 2 | | 2 | |
| 7. | Приготовление тарталеток из разного вида теста | 4 | | 2 | 2 |
| 8. | Подача и оформления пюре из разных видов овощей | 3 | 3 | | |
| 9. | Приготовление холодных закусок к праздничному столу (рафаэлло, фингер фут) | 2 | | 1 | 1 |
| 10. | Приготовление пирожных из песочного теста | 3 | | 3 | |
| 11. | Оформление праздничного стола | 2 | 1 | 1 | |
| 12. | Приготовление рыбных блюд на гриле | 3 | | | 3 |
| 13. | Приготовление стейка из мяса говядины разной степени прожарки | 2 | | | 2 |
| 14. | Приготовление салатов по меню ресторанов города | 2 | | 2 | |
| 15. | Приготовление пирога открытого | 2 | | 2 | |
| 16. | Приготовление торта «Рубленого» | 3 | | 3 | |
| 17. | Особенности чувашской кухни | 3 | 1 | 2 | |
| 18. | Приготовление блюд чувашской кухни | 3 | | 2 | 1 |
| | Всего часов: | 48 | | | |

Содержание программы:

1. Вводное занятие, инструктаж по правилам охраны труда. Обсуждение и утверждение плана работы. Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»
2. Работа по технологической карте. Приготовление блюд из картофеля: кексы, торт.
3. 2.Приготовление овощей на гриле: баклажаны, кабачки, помидоры.
4. 3.Приготовление пиццы по новым технологиям: из слоеного теста, итальянской, с быстрым тестом.
5. 4.Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление кальмаровфаршированных
6. 5.Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям.
7. 6.Приготовление тарталеток из разного вида теста
8. Подача и оформления пюре из разных видов овощей
9. Приготовление холодных закусок к праздничному столу (рафаэлло, фингер фут)
- 10.Приготовление пирожных из песочного теста
- 11.Оформление праздничного стола
- 12.Приготовление рыбы на гриле
- 13.Приготовление стейка из мяса говядины разной степени прожарки
- 14.13. Приготовлениясалатов по меню ресторанов города
- 15.Приготовление пирога открытого
- 16.Приготовление торта «Рубленого»
- 17.Особенности чувашской кухни
- 18.Приготовление блюд чувашской кухни

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 | Приготовление блюд из картофеля: кексы, торт | 2 | 1/Беседа | 1 час практическая работа | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| 2 | Приготовление овощей на гриле (баклажаны, кабачки, помидоры) | 1 | - | 1 час практическая работа | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 3 | Приготовление пиццы по новым технологиям | 4 | 1/Беседа | 3час практическая работа | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 4 | Приготовление блюд из морепродуктов: кальмары фаршированные | 2 | 1/Лекция | 1 час практическая работа | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| 5 | Приготовление блюд из рыбы по новым технологиям | 2 | - | 2час практическая работа | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| 6 | Приготовление тарталеток из разного вида теста | 3 | 1/Лекция | 2час практическая работа | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| 7 | Приготовление и подача пюре из разных видов овощей (зеленый горошек, тыква, свекла, морковь) | 2 | 1/Беседа | 1 час практическая работа | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 8 | Приготовление холодных закусок к праздничному столу (рафаэлло, фингер футы) | 1 | - | 1 час практическая работа | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| 9 | Приготовление пирожных из песочного | 3 | 1/Лекция | 2 час практическая работа | Планировать и реализовывать собственное |

| | | | | | |
|----|---|----|----------|---------------------------|---|
| | теста | | | работа | профессиональное и личностное развитие |
| 10 | Оформление праздничного стола | 2 | 1/Беседа | 1 час практическая работа | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 11 | Приготовление рыбы на гриле | 1 | - | 1/Пр.р | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| 12 | Приготовление стейка из мяса говядины разной степени прожарки | 3 | 1/Беседа | 2/практическая работа | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 13 | Приготовление салатов по меню ресторанов города | 1 | 1/Лекция | 1 час практическая работа | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 14 | Приготовление пирога открытого | 1 | - | 1 час практическая работа | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| 15 | Приготовление торта «Рубленый» | 3 | 1/Лекция | 2 час практическая работа | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 16 | Особенности чувашской кухни | 2 | 1/Беседа | 1 час практическая работа | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 17 | Приготовление блюд чувашской кухни | 1 | - | 1 час практическая работа | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| | Всего: | 34 | | | |

| | |
|---|--|
| разного вида теста - Приготовление блюд чувашской кухни: <ul style="list-style-type: none">- ширтанчиков;- мясных колбасок;- картофельных кексов - Оформление праздничного стола | Практическая работа Практическая работа |
|---|--|

Методическое обеспечение:

1. Технологические карты;
2. Инструкционно-технологические карты;
3. Техника безопасности на рабочем месте;

Литература:

Журнал «Блюда во фритюре»
«Закуски для фуршета» издательский дом «НИОЛА»
«Закуски к коктейлю» издательский дом «Семь поварят»
«1000 блюд из картофеля» Москва. 1975г.
«Итальянская кухня» Москва «Сварог» 1993г.
«Лучшие блюда для фуршета» Издательство «Мир книги» 2009г.
Серия журналов «Повар и поварёнок»; «Лучшие рецепты авторской кухни»; «Просто вкусно»
«Миллион меню русской кухни» издательство «Урал Л.Т.Д.»
Журнал «Школа гастронома»
«Секреты русской кухни» издательство «Аркаим» 2007г.

1. ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Учебный кондитерский цех

2. Жарочный шкаф ЭШ-3М
3. Электроплита 4-х конфорочная
4. Взбивальная машина МВУ 60000000ТУ
5. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ – 750/500
6. Тестораскаточная машина
7. Витрина холодильная «Бирюса» ВНУ – 0,15-0,18
8. Весы 6 кг
9. Весы до 200 грамм – 3 штуки
10. Стеллаж металлический
11. 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. Электровзбивалка КЕН 00Д
11. Слайсер 250 мм НК 250
12. Столы металлические
13. Мойка 2х секционная.
14. Шкаф металлический.