

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  
«Хроники кулинара»**

Ангарск 2020

Автор программы кружка: мастер п/о Бурлак Яна Константиновна

Данная программа кружка «Хроники кулинара» предназначена для внеурочной работы с учетом расширения теоретического и практического опыта студентов 2, 3 курсов по профессии «Повар, кондитер», возраст 16 до 21 года.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. Пояснительная записка.....	4-5
2. Учебный план .....	6-7
3. Содержание программы.....	8-11
4. Учебно-тематический план.....	12-18
5. Формы и методы контроля .....	18
6. Методическое и материально-техническое обеспечение .....	19
7. Список литературы.....	20-21

Программа кружка профессионального творчества «Хроники кулинара» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» и предназначена для реализации в группе студентов 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 «Хроники кулинара» 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:***

Развивать кулинарное мышление учащихся, прививать культуру труда.

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.

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:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Количество часов</b>
<b>I.</b>	<b>2Курс</b>	
1.	Вводное занятие	1ч (сентябрь)
2.	«прощай, лето!» блюда из фруктов	2ч (сентябрь)
3.	Творческая мастерская (выставка блюд)	2ч (октябрь)
4.	Изделия из заварного теста.	2ч (ноябрь)
5.	Салаты к новомуднему столу	1ч (декабрь)
6.	Десерты из заварного теста	2ч (декабрь)
7.	Приготовления оформления блюд из запеченных овощей «Гротен»	2ч (январь)
8.	Рогалики	2ч (февраль)
9.	Японская кухня	2ч (март)
10.	Разнообразные пироги	2ч (апрель)
11.	торта Наполеон	2ч (май)
12.	Пирожные из песочного теста	2ч (июнь)
13.	<b>Всего часов:</b>	<b>22ч</b>
<b>II.</b>	<b>3 Курс</b>	
1.	<u>Приготовление коктейлей:</u> молочный с бананом, молочный с консервированными персиками	2ч (сентябрь)
2.	Десерты из заварного теста	2ч (октябрь)
3.	Десерты (желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)	2ч (ноябрь)
4.	Рыбный рулетик с сыром и сметаной, запеченные в духовки.	2ч (декабрь)
5.	Салат-коктель из море продуктов.	2ч (январь)
6.	Японская кухня	2ч (февраль)
7.	Пирожные из песочного тесто	2ч (март)
8.	Закуски в лаваше.	2ч

		(апрель)
9.	Пиццы и их разновидности.	2ч (май)
10.	Муссы	2ч (июнь)
	<b>Всего часов:</b>	<b>20</b>

## ***Содержание программного материала:***

### ***2 курс:***

#### **1. Вводное занятие**

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.

Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»

#### **2. «Прощай, лето!»**

Практическая работа: Работа по технологической карте. Блюда из фруктов

#### **3. Творческая мастерская (выставка блюд)**

Практическая работа: Приготовление блюд на выставку.

#### **4. Изделия из заварного теста.**

Практическая работа: Приготовление заварного теста, отделка и выпечка изделий

#### **5. Салаты к новогоднему столу.**

Практическая работа: Приготовление к новому году салатов и сервировка тарелок.

#### **6. Десерты из заварного теста**

Практическая работа: Приготовление десертов из заварного теста

#### **7. Приготовление и оформление блюд из запеченных овощей**

Практическая работа: Приготовление гратена

#### **8. Рогалики**

Практическая работа: Приготовление рогаликов с повидлом

#### **9. Японская кухня**

Практическая работа: Приготовление роллов



## **10.Разнообразные пироги**

Практическая работа: Приготовление пирогов с разнообразной начинкой

## **11. Торты «Наполеон»**

Практическая работа: Приготовления и оформления торта.

## **12. Пирожные из песочного теста.**

Практическая работа: Приготовление песочного теста и десерта из него

### **3 курс:**

#### **1. Приготовление коктейлей**

Практическая работа: Приготовление молочных коктейлей с бананом и консервированными персиками

#### **2. Десерты из заварного теста**

Практическая работа: Приготовление эклеров или профитролий

#### **3. Десерты( желе многослойное, крокеты фруктовые, мусс апельсиновый)**

Практическая работа: Приготовление желе из фруктов/сливок

#### **4. Рыбный рулетик с сыром и сметаной запеченные в духовке**

Практическая работа: Приготовление рулетов и творческое оформление

#### **5. Салат-коктейль из морепродуктов**

Практическая работа: Подготовка овощей, морепродуктов и заправки для салата

#### **6. Японская кухня**

Практическая работа: Приготовление сладких роллов

#### **7. Пирожные из песочного теста**

Практическая работа: Приготовление песочного теста и приготовление пирожных из него

#### **8. Закуски в лаваше**

Практическая работа: Приготовление закусок в тортилье с разнообразной начинкой

#### **9. Пиццы и их разновидности.**

Практическая работа: Приготовление пиццы по новым технологиям.

#### **10. Муссы**

Практическая работа: Приготовление муссов: из хурмы, малиновый.

*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	«Прощай, лето!» Блюда из фруктов.	2	1ч Беседа	1 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
2	Творческая мастерская(выставка блюд)	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

3	Приготовление изделий из заварного теста	2	-	2 час практическая работа	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
4	Приготовление салатов к новогоднему столу	1	-	1 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5	Приготовление десертов из заварного теста	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

					Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6	Приготовление и оформление блюд из запеченных овощей «гротен»	2		2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
7	Приготовление рогаликов с повидлом	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
8	Приготовление роллов	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно

					взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
9	Приготовление пирогов с разнообразной начинкой	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
10	Приготовление торта «Наполеон»	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
11	Приготовление пирожных из песочного теста	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<b>Всего:</b>	<b>22</b>			
1	Приготовление коктейлей	2	-	2 час практическая	Выбирать способы

				работа	решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
2	Приготовление десертов из заварного теста	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
3	Приготовление десертов	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
4	Приготовление рыбных рулетиков	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

					Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5	Приготовление салатов из коктейлей морепродуктов	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6	Приготовление роллов	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
7	Приготовление пирожных из песочного теста	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,



					клиентами
8	Приготовление закусок в лаваше	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
9	Приготовление пиццы	2	-	2 час практическая работа	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
10	Приготовление муссов	2	-	2 час практическая работа	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<b>Всего:</b>	<b>20</b>			

**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>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.

### **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. 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

## Литература для педагога

### 14. Основная

15. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.
16. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие- 2е изд. стер, -М.: Издательский центр « Академия», 2017г-288с.
17. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр « Академия», 2019г-304с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия», 2017г- 416с.
19. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.1 - М.: Издательский центр « Академия», 2019г- 96с.
20. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр « Академия», 2019г- 128с.
21. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия», 2018г- 96с.
22. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия», 2019г- 112с.

### 23. Дополнительная

24. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2018 г.-256 с. ил
25. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.ил
26. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс.2018г.-384 с
27. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2019г. -128 с: цв.ил.
28. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2018г.- 267с. .ил.
29. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2017 №8,с10
30. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3
31. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома, 2019, №4 с1-5.ил
32. Kulinar@ gastronom. ru.
33. www gastronom. ru
34. kulinar@ com.
35. Povarenok .ru
36. Good- menu. ru.

## Литература для студентов

### 37. Основная

38. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2018г – 680с.; ил.
39. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2018г- 328с
40. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г-304с.
41. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2017г-272с., 8с. цв.вкл.
42. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с
43. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр «Академия», 2017г- 112с
44. Амренова М. М. Повар Практические основы профессиональной деятельности. Учеб. Пособие- М.; Академкнига/ «2017г – 160с.: ил.
45. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2018г- 200с
46. Усова Н.Н. Основы калькуляции и учёта. Учеб. Пособие – М.; Академкнига/ 2017г-158с.; ил.
47. Ахрпоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для проф. образования.- М.; Издательский центр «Академия», 2018г- 272с.

### 48. Дополнительная

49. Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2017г- 172с. ; ил.
50. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 112с.; ил.
51. Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2018г – 158с.; ил.
52. Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2019г- 159с.; ил.
53. Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2018г. – 223с.; ил.
54. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2019г.- 267с. .ил
55. Гоферберг М. Л. Студенты предлагают студентам. Ж. Питание и общество, 2017, № 7, с12
56. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2017г -128с, 8л.ил
57. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2018г. -128 с: цв.ил
58. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2019, №10 с.3
59. Povarenok .ru
60. Good- menu. ru.
61. www gastronom. ru
62. kulinar@ com.
63. Kulinar@ gastronom. ru.
- 64.