

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
«Кулинарные идеи»**

Ангарск 2020

Автор: мастер п/о Абаскалова Н.А

Данная программа кружка «Кулинарные идеи» предназначена для дополнительной работы с учетом расширения теоретического и практического опыта студентов 1,2,3 курсов по профессии «Повар, кондитер», возраст от 15 до 21 года.

Рассмотрено на заседании ЦМК
«11» сентября» 2020г.

Председатель *Т.Ю.* Тюрина С. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. Пояснительная записка	4
2. Учебный план	6
3. Содержание программы	10
4. Учебно-тематический план	11
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	15
6. Методическое и материально-техническое обеспечение	18
7. Список литературы	19

Пояснительная записка

Программа кружка профессионального творчества «Мастер шеф» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» и предназначена для реализации в группе студентов 1,2,3,4 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Занятия с членами кружка «Поварское искусство» 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 тенденциях в кулинарии и подходах к приготовлению блюд.
- ❖ Воспитывать интерес к выбранной профессии, художественного вкуса.
- ❖ Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

Преимственность 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, практическая работа.

Учебный план:

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Из них
			1 год
1.	1.Вводное занятие	1	1
2.	2. Форма нарезки овощей	2	
	2.1.Обработка картофеля, моркови, свеклы;		1
	2.2. Приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски	1	1
	1.3.Фигурная, праздничная нарезка овощей	1	1
3.	3. Фигурная нарезка фруктов	2	
	3.1. Корзина из арбуза, из дыни	1	1
	3.2. Нарезка из яблок, груши, апельсинов, банана, грейфрутов, киви.	1	
4.	4. Приготовление блюд из лаваша	2	
	4.1. Рулет из лаваша (крабовые палочки, сыр, кетчуп, майонез, зелень)	1	1
	4.2. Лаваш запеченный с курицей, перцем, помидорами, сыром, майонезом; с сайрой, рисом, сыром, майонезом.	1	1
5.	5. Приготовление рулета из куриного филе с различными начинками (для мясного ассорти).	2	
	5.1.Рулет куриный фаршированный перцем болгарским, морковью; рулет куриный фаршированный омлетом, зеленью.	2	-
6.	6.Приготовление овощных котлет	2	
	6.1.Подготовка и приготовление котлет из картофеля.	1	
	6.2.Подготовка и приготовление капустных котлет.	1	
7.	7. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами	1	

	7.1.Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами (яблоки, груши, бананы, киви, нектарины, мандарины, ягоды с/м).	1	1
8.	8. Приготовление пиццы по новым технологиям	2	
	8.1.Приготовление теста по новым технологиям.	1	1
	8.2.Подготовка начинки, наполнение теста, выпечка.	1	1
	Всего часов: (2017-2018)	13	
9.	9. Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром	1	
	9.1Приготовление теста начинки		1
	9.2Выпечка и подача.		1
10.	10.Приготовление блюд из куриного филе	2	
	10.1.Приготовление куриного филе в кукурузных хлопьях и подача.	1	1
	10.2.Приготовление шашлычка из куриного филе с овощами; с ананасами и подача	2	1
11.	11. Приготовление кексов.	2	
	11.1.Приготовление теста песочного.	1	-
	11.2.Приготовление кекса творожного, шоколадного.	1	-
12.	12. Приготовление паштета из печени	2	2
	12.1.Приготовление паштета из печени	1	
	12.2.Оформление паштета: в виде батона; формой «Ежик»	1	
13.	13.Фигурная нарезка фруктов	2	2
	13.1.Нарезка из арбуза, дыни, апельсинов, яблок, киви, бананов	1	
14.	14.Приготовление изделий из слоеного теста	2	2
	14.1.Приготовление уголков слоеных с повидлом, со сгущенным молоком	1	
	14.2.Приготовление праздничного пирога с повидлом	1	

15.	15.Приготовление пирожков из дрожжевого сдобного теста	2	2
	15.1.Приготовление дрожжевого теста	1	
	15.2.Приготовление фарша		
	15.3Формование и выпекание пирожков	1	
16.	16.Приготовление заливного с кальмарами	3	2
	Всего часов: (2018-2019)	1	
	16.2.Приготовление и оформление заливного с кальмарами	1	
	Всего часов: (2017-2018)	16)
17.	Приготовление заварного теста и изделий из него	3	
	17.1Приготовление заварного теста	1	
	17.2 Приготовление профитролей и пироженого «Эклер»	1	
	17.3 Приготовление крема сливочного	1	
18.	Приготовление холодной закуски из рыбы: рулет рыбный:	2	
	18.1Обработка рыбы на филе	1	
	18.2Приготовление рыбного рулета с начинкой из творожного сыра и перца болгарского	1	
19.	Приготовление хвороста.		
	19.1Приготовление теста.	1	
	19.2Нарезка различных форм и цветовых гамм изделий из теста и приготовление хвороста.	1	
20.	Приготовление песочного пирога с яблоками	2	
	20.1 Приготовление песочного теста	1	
	20.2 Приготовление начинки из яблок.	1	
	20.3 Выпекание пирога.		
21.	Приготовление фаршированного рулета из	1	

	рыбы с морковью и яйцом.		
	21.1 Обработка скумбрии на филе без костей.		
	21.2 Приготовление начинки и выпекания фаршированной рыбы.	1	
22.	Блюда из творога	2	
	22.1 Приготовление сырников из творога	1	
	22.2 Приготовление запеканки творожной с тыквой	1	
23.	Чебуреки с мясом и сыром	2	
	23.1 Приготовление чебуреков с мясом.	1	
	23.2 Приготовление чебуреков по-крымски с сыром.24.	1	
24.	Мусс из малины	1	
	24.1 Приготовление мусса из малины.	1	
25.	Приготовление блюд диетического питания	1	
	25.1 Приготовление куриной запеканки с брокколи.	1	
26.	Беляши с мясом	2	
	26.1 Приготовление дрожжевого теста .	1	
	26.2 Приготовление фарша.	1	
	26.3 Выпекание беляшей с мясом.		
	Всего часов (2019-2020)	17	

Содержание программы:

- 1. Вводное занятие. Ознакомление с целями и задачами кружковой работы.** Ознакомление с некоммерческим движением «Молодые профессионалы России» и деятельностью волонтеров при проведении чемпионата по компетенции «Поварское дело»
- 2. Форма нарезки овощей. Практическая работа:** обработка картофеля, моркови, свеклы; приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски по технологической карте. Фигурная, праздничная нарезка овощей.
- 3. Фигурная нарезка фруктов. Практическая работа:** обработка яблок, бананов, груши, апельсинов, киви. Нарезка корзины из арбуза, дыни. Праздничная фигурная нарезка из яблок, груши, апельсинов, бананов, киви и др.
- 4. Приготовление блюд из лаваша. Практическая работа:** Подготовка фарша (с курицей, перцем, луком; с сайрой, рисом, луком; капустой, грибами и др.), придают форму конверта или трубочки. Запекание изделий с сыром, майонезом.
- 5. Приготовление куриного рулета (для мясного ассорти)**
Практическая работа: подготовка полуфабриката с различными начинками (с омлетом; с перцем, морковью, зеленью). Завязывание рулета, приготовление, подача.
- 6. Приготовление овощных котлет. Практическая работа:** обработка картофеля и капусты, приготовление картофельной массы, капустной массы. Формовка, панировка котлет, выпекание, подача.
- 7. Приготовление пиццы по новым технологиям. Практическая работа:** приготовление теста по новым технологиям. Подготовка начинки. Выпечка и подача.
- 8. Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами.** Нарезка, укладка фруктов, оформление пирога фигурами из теста. Выпечка пирога и подача.
- 9. Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром. Практическая работа:** приготовление начинки. Выпечка пирога и подача.
- 10. Приготовление блюд из куриного филе. Практическая работа:** подготовка полуфабриката, панировка.
- 11. Приготовление кексов. Практическая работа:** приготовление песочного теста с различными составляющими продуктами. (творожного, шоколадного, с изюмом).

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	1	1/Беседа	-	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
2.	Форма нарезки овощей	2			
	2.1. Обработка картофеля, моркови, свеклы;		1/Беседа	1/Пр.р.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	2.2. Приготовление салата морковь по-корейски, свекла по-корейски	1	1/Лекция	1/Пр.р.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	2.3 Фигурная, праздничная нарезка овощей.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
3.	Фигурная нарезка фруктов	2			
	3.1. Корзина из арбуза, из дыни		1/Лекция	1/Пр.р.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	3.2. Нарезка из яблок, груши, апельсинов, банана, грейпфрутов, киви.		1/Лекция	2/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

4.	Приготовление блюд из лаваша	2			
	4.1. Рулет из лаваша (крабовые палочки, сыр, кетчуп, майонез, зелень)		1/Лекция	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	4.2 Лаваш запеченный с курицей, перцем, помидорами, сыром, майонезом; с сайрой, рисом, сыром, майонезом. Выпечка		1/Лекция -	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
5.	Приготовление рулета из куриного филе с различными начинками (для мясного ассорти)	2			
	5.1 Подготовка куриного полуфабриката	1	1/Лекция	1/Пр.р.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	5.2.Приготовление начинки, завязывание рулета, приготовление, подача блюда.	1	1/Лекция	1/Пр.р	
6.	6.Овощные котлеты	2			
	6.1.Подготовка и приготовление котлет из картофеля, согласно технологической карточки.		1/Лекция	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	6.2.Подготовка иприготовление капустных котлет, согласно технологической карточки.		1/Лекция	1/Пр.р	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
7.	7.Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами	1			
	7.1.Приготовление пирога из слоеного теста с фруктами (яблоки, груши, бананы, киви, персики, ягоды)	1	1/Беседа	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

8.	Приготовление пиццы по новым технологиям	2			
	8.1.Приготовление теста.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	8.2.Приготовление начинки, нарезка основных ингредиентов, наполнение теста, выпечка.	1	1/Лекция	1/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
9.	Приготовление пирога 5-ти минутка с сыром	1			Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	9.1.Приготовление теста		-	1/Пр.р	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	9.2.Приготовление начинки, выпечка и подача		-	1/Пр.р.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
10	Приготовление блюд из куриного филе.	2			
	10.1.Приготовление полуфабриката из филе.		1/Беседа	1/Пр.р.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	10.2.Приготовление куриного филе в кукурузных хлопьях		-	3/Пр.р.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	10.3.Приготовление шашлычка из куриного филе с овощами; с				Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

	ананасами и подача.				личностное развитие
11	Приготовление кексов	2			Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	11.1 Приготовление песочного	1	-	2/Пр.р.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	11.2.Приготовление творожного, шоколадного кекса, выпечка.	1 +			Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

«Требования к уровню подготовки обучающихся»

Требования к знаниям	Формы учета знаний
<p>Знания</p> <p>1. Приготовления блюд из овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - капустные котлеты; - картофельные котлеты; <p>2. Приготовления блюд из мяса курицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - куриное филе панированное в кукурузных хлопьях; - куриный шашлычок с овощами - куриный шашлычок с ананасами; <p>3. Приготовления выпечки из теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пиццы по новым технологиям; - пирог 5-ти минутка с сыром <p>4. Приготовления холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салат морковь по-корейски; - салат свекла по-корейски; - рулет куриный с различными начинками (для мясного ассорти) <p>5. Приготовления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кексы из песочного теста; - пирог из слоеного теста с фруктами. <p>- лаваш запеченный с сыром</p>	<p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p> <p>Дискуссия в процессе обсуждения темы.</p> <p>В ходе проведения беседы.</p>

Требования к умениям	Формы учета умений
<p>Умения</p> <p>1. Приготовления блюд из овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - капустные котлеты; - картофельные котлеты; <p>2. Приготовления блюд из мяса курицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - куриное филе панированное в кукурузных хлопьях; - куриный шашлычок с овощами - куриный шашлычок с ананасами; <p>3. Приготовления выпечки из теста:</p>	<p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения</p>

<ul style="list-style-type: none"> - пиццы по новым технологиям; - пирог 5-ти минутка с сыром - лаваш запеченный с сыром, майонезом с различными начинками; <p>4. Приготовления холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салат морковь по-корейски; - салат свекла по-корейски; - рулет куриный с различными начинками (для мясного ассорти) <p>5. Приготовления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кексы из песочного теста; - пирог из слоеного теста с фруктами. 	<p>практической работы. Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p> <p>Во время проведения практической работы.</p>
--	--

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос;</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</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. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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>

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. 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. Электро взбивалка КЕН 00Д.
11. Слайсер 250 мм НК 250.
12. Столы металлические.
13. Мойка 2х секционная.
14. Шкаф металлический.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Повар-кондитер. М.: Просвещение.- 2013г.
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Р.Д.: Феникс.-2013г.
3. Богданов Г.А Смирнова З.М. Богданова М.А Оборудование предприятий общественного питания. М.: Просвещение. -2014г.
4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. М.:Академия.- 2013г
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Приготовление мучных кондитерских изделий» М.: «Профбиздат» 2013 г.
6. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи –2013г.
7. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: МарТ.-2014г.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия.- 2014г.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
12. Тимофеев В.М. Воронин В.В Справочник. Торговый инвентарь и посуда. М. Просвещение. - 2011г.