

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
«Поварское искусство»**

Ангарск 2020

Автор: мастер п/о Сергунова Надежда Петровна

Данная программа кружка «Поварское искусство» предназначена для дополнительной работы с учетом расширения теоретического и практического опыта студентов 2,3,4 курсов по профессии «Повар, кондитер», возраст от 15 до 21года.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Учебный план	6
3. Содержание программы	9
4. Учебно-тематический план	11
5. Требования к уровню подготовки обучающихся	15
6. Методическое и материально-техническое обеспечение	17
7. Список литературы	18

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 2,3,4 курсов ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «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	2 год	3 год
1.	1. Вводное занятие	1	1		
2.	2. Форма нарезки овощей, согласно региональных чемпионатов.	3			
	2.1. Обработка картофеля, моркови, свеклы;		1		
	2.2. Нарезка Julienne (соломка), Macedoine (кубики), Jardiere (брусочки), Paysanne (ломтики).		1		
	1.3. Фигурная, праздничная нарезка овощей		1		
3.	3. Фигурная нарезка фруктов	2			
	3.1. Корзина из тыквы, из дыни.		1		
	3.2. Нарезка из яблок, груши, апельсинов, киви.		1		
4.	4. Приготовление блюд из лаваша	2			
	4.1. Рулет из лаваша (крабовые палочки, сыр, кетчуп, майонез, зелень)		1		
	4.2. Лаваш запеченный с курицей, перцем, помидорами, сыром, майонезом; с сайрой, рисом, сыром, майонезом.		1		
5.	5. Приготовление шашлычка из куриных сердец и желудков (на	2			

	деревянных шпажках).				
	5.1.Обработка, маринование и приготовление сердец, желудков.		2		
	5.1.Приготовление шашлыков	2			
6.	6.Приготовление крокет из картофеля с печенью	2			
	6.1.Обработка картофеля и приготовление массы из картофеля.		1		
	6.2.Подготовка и приготовление печени.		1		
	6.3.Формование крокет и обжаривание.				
7.	7. Приготовление пирога из слоеного теста с лимоном и шоколадом	1			
	7.1.Приготовление пирога из слоеного теста с лимоном и шоколадом.		1		
8.	8. Приготовление пиццы по новым технологиям	2			
	8.1.Приготовление теста по новым технологиям.		1		
	8.2.Подготовка начинки, наполнение теста, выпечка.		1		
	Всего часов: за 1 год	16	16		
9.	9. Приготовление			1	
	9.1Приготовление теста начинки			1	
	9.2Выпечка и подача.				
10.	10.Приготовление блюд из куриного филе			2	
	10.1.Приготовление рулета из куриного филе (с творожным сыром, перцем болгар, зеленью) и подача.			1	
	10.2.Приготовление и подача			1	
11.	11. Приготовление торта «Муравейник»			2	
	11.1.Приготовление теста песочного.			1	

	11.2.Приготовление крема (с медом) и выпекание торта			1	
12.	12. Приготовление паштета из куриной 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			1	
	13.1.Нарезка из арбуза, дыни, апельсинов, яблок, киви, бананов.			1	
14.	14.Приготовление изделий из слоеного теста			2	
	14.1.Приготовление пирожных из слоеного теста с начинкой из повидла и сгущенного молока			1	
	14.2.Приготовление праздничного пирога с яблоками и брусникой			1	
15.	15.Приготовление рулета из печени с начинкой из омлета с овощами			2	
	15.1.Обработка печени и приготовление теста			1	
	15.2.Приготовление фарша и выпекание			1	
16.	16.Приготовление студня из индейки			2	
	16.1.Приготовление и оформление студня из индейки			2	
	<i>Всего часов за 2 года</i>			15	
17.	Приготовление роллов				3
	17.1Приготовление риса и соусов				1
	17.2 Приготовление роллов				1
18.	Приготовление отбивных				3

	из кальмаров, фаршированных кальмаров с соусом молочным или сметанным				
	18.1Обработка кальмаров, приготовление начинки: овощной; куриный фарш с грибами, луком порей.				1
	18.2Приготовление соуса: сметанный, молочный				1
	18.3Фарширование кальмаров и приготовление				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 творогом				2
	20.1 Приготовление песочного теста				1
	20.2 Приготовление начинки из творога и выпекание пирога.				1
21.	Приготовление рулета из рыбы				2
	21.1 Обработка скумбрии на филе без костей.				1
	21.2 Приготовление начинки и выпекания фаршированной рыбы.				1
22.	Блюда из кабачков				2
	22.1 Приготовление жгутиков из кабачков с фаршем				1
	22.2 Приготовление запеканки из кабачков с мясом				1
23.	Хачапури слоеные, краусаны				2
	23.1 Приготовление хачапури				1
	23.2 Приготовление				1

	краусанов				
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.	Приготовление торта «Медовый»				2
	26.1 Приготовление теста, выпекание коржей				1
	26.2 Приготовление крема: сгущенное молоко с маргарином.				1
	Всего часов за 3 год				19
	Итого за 3 года	50			

Список используемых источников для мастера п.о

Основная

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.2 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 128с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч.3 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 96с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В4Ч. Ч.4 - М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 112с.
4. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер .- М.: Издательский центр « Академия»,2011г-304с.
5. Виктория Мельник Чизкейк внутри Хлеб соль 2019
6. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО « Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.; ил.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для проф. образования:-2изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2013г- 416с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие-2е изд. стер, -М.: Издательский центр « Академия», 2011г-288с.

Дополнительная

1. Алямовская В.А. 700 салатов-М; Айрис – пресс.2013г.-384 с
2. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3
3. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга»-128с, 8л.ил
4. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги», 2014г. - 128 с: цв.ил.
5. Мезенова Э. П. Творчество дарит радость. Ж. Питание и общество, 2014 №8,с10
6. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с. .ил.
7. Селезнёв А.В. Кулинарные праздники – М; Эксмо, 2012 г.-256 с. ил
8. Чернышева Н. Д. Мастер-классы. Ж. Школа гастронома,2014, №4 с1-5.ил

Kulinar@ gastronom.ru.

wwwgastronom. ru

kulinar@ com.

Povarenok .ru

Good- menu.ru.

Список используемых источников для студентов

Основная

1. Анфимова Н.А.: Учебник для проф. образования.- М.; ПрофОбрИздат, 2012г-328с
2. Биллер Р.Д. Как украсить блюда. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2014г – 158с.; ил.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: Учебник для проф. образования-2 изд. стер. - М.: Издательский центр « Академия»,2011г-304с.
4. Горовцова Е.М. Пир на весь мир Ж. Кулинарные советы, 2013, №10 с.3
5. Деревянко Т.С. Русская кухня сегодня- М; ООО « АСТ- Пресс- книга» Книга 2012г -128с, 8л.ил

Дополнительная

1. Доран Л.И. Сладкие фантазии – М; ООО « ТД Издательство мир книги». Книга 2014г. -128 с: цв.ил
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 1. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Рабочая тетрадь. В двух частях. Часть 2. Учебное пособие.- М.; Издательский центр « Академия», 2010г- 112с
4. Здобнова А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ - К.; ООО « Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада». 2013г – 680с.; ил.
5. Кальтенбах М.В. Выпечка 1000 вкусных рецептов книга М.; Компания «АСТ-ПРЕСС», 2013г- 172с.; ил.
6. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие Издательский центр « Академия» 2011г- 272с., 8с. цв.вкл.
7. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. М.; Компания « АСТ-ПРЕСС» Книга 2013г – 112с.; ил.
8. Мороз Е.В. АРТ - ВИЗАЖ в кулинарии. М.; Издательский дом «Экономические новости» Книга 2008г. – 223с.; ил.
9. Павлова Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учеб. Пособие для технол. отд-ний техникумов.- М.; Экономика, 2009г- 200с
10. Рабе Б. Н. Стол искусство сервировки- М; ТОО « Внешсигма» 2011г.- 267с. ил
11. Элерт Ф. В. Кулинария для вас М.; ООО Издательство АСТ- ЛТД. Книга 2014г- 159с.; ил.

Дополнительная

1. Ковалев Н.И., Куткика М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. 2001.
2. Морозов А. Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.
3. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика. 1997
4. Журналы. Кулинар. Питание и общество. Пищевая промышленность, Смак, Хлебосол. За пять последних лет.

Интернет ресурсы:

Povarenok .ru

Good- menu.ru.

wwwgastronom. ru

kulinar@ com.

Kulinar@ gastronom.ru.