

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Качканарский горно-промышленный колледж»



Утверждаю:

Директор ГБПОУ СО "Качканарский
горно-промышленный колледж"

А.Н. Белан
А.Н. Белан

"01" *сентября* 2021г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО»**

Качканар, 2021г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Качканарский горно-промышленный колледж»

Разработчик:

Башкирова М.А. преподаватель, высшая кв. категория

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована методическим советом ГБПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж»

Протокол заседания МС №1 от «31»августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Содержание программы	6
3. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы	10
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовая база

Дополнительная общеразвивающая программа «Журналистика» составлена с учетом действующего законодательства в РФ и Свердловской области:

1. Федеральный закон РФ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г.
2. Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р.
3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р.
4. Концепция общенациональной системы выявления и развития молодых талантов.
5. Стратегическая инициатива "Новая модель системы дополнительного образования", одобренная Президентом Российской Федерации 27 мая 2015 г.
6. Протокол заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 24 августа 2016 г. №2.
7. Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный Президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 30 ноября 2016 г. № 11).
8. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816"Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"(Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226)
9. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1008 от 29 августа 2013г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварское искусство» является программой профессиональной направленности.

Актуальность

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, таких, как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать

новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умение принимать решения. Согласно новым ФГОС образование призвано обеспечивать условия успешной социализации подростков в процессе обучения, которые, в свою очередь, должны понимать сущность и социальную значимость своей специальности.

Новизна:

Современный предприниматель предпочитает нанимать работников, владеющих навыками культуры труда, умеющих рационально распределять свое рабочее время.

Данная программа создана на основе принципов гуманистической и личностно - ориентированной педагогики, направлена на формирование специалиста, способного в дальнейшем к профессиональной деятельности, к саморазвитию и самоопределению.

Цель: Создание условий для развития и реализации творческих и профессиональных способностей студентов в области поварского дела

Задачи:

-Формировать систему знаний и практических умений, навыков, основ профессиональной компетентности.

-Расширять знания, развивать умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.

-Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

-Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

При реализации программы кружка следует особое внимание обращать на соблюдение правил санитарии и гигиены, а также соблюдать технику безопасности при работе с колюще-режущими предметами.

Для проведения занятий используются такие методы и формы как: беседа, дискуссия, презентация, практические занятия.

Содержание программы

Программа рассчитана для студентов, обучающихся в группах по специальности «Технология продукции общественного питания»

В программе предусматривается работа с обучающимися 1- 4 курсов.

Программа рассчитана на 1 учебный год. Занятия с обучающимися по программе «Поварское искусство» проводятся 2 раза в неделю, согласно расписанию по дополнительному образованию ГБПОУ СО «КГПК».

Структурирование учебного материала по кружковой работе осуществляется с опорой на знания обучающихся. Преемственность содержания программы кружка обеспечивается целостностью всей образовательной системы в течение всего периода обучения в колледже. Она заложена в концепцию непрерывного образования, согласно которой сформированные ранее профессиональные умения и навыки становятся фундаментом успешного овладения специальностью 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 приемы и методы обучения углубляют знания обучающихся. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что дает выход творческой энергии учащихся, создает атмосферу сотрудничества, сотворчество педагога и обучающихся, заражают друг друга творческой энергией.

Занятие создает для каждого обучающегося возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться.

В трудовой развиваются все стороны индивидуальности обучающихся. В ходе работы на кружке развивается воображение, происходит более глубокое познание действительности. Формируются эмоционально – волевые и морально - эстетические качества. Важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и кондитерских изделиях новые аналогии.

Работа кружка способствует развитию этих ключевых навыков. Для улучшения качества образования и воспитания важно создание развивающейся образовательной среды, позволяющей проявлять склонности и интересы, активность учащихся, развивает у них ценностное отношение к труду.

Становление компетентности невозможно вне опыта практической деятельности, тем более, если это касается развития коммуникативных и профессиональных качеств будущего специалиста: повара, кондитера, который должен владеть искусством

приготовления пищи в совершенстве, так как от этого всецело будет зависеть не только результативность, но сам факт его деятельности и личностная успешность к будущей карьере.

Если на теорию обучающийся должен идти потому, что не идти он не может. То в кружок он может не идти, но идет, причем, в свое свободное время, потому, что хочет заниматься любимым делом.

Наблюдения показали, что обучающиеся, посещающие кружок, проявляют активность по МДК. Наблюдается более высокий уровень умений и навыков в производственном обучении и учебной практике. При оценивании письменных экзаменационных работ знания у ребят на порядок выше, что дает право присвоить им повышенный разряд.

В работе кружка приветствуется преемственность между производственным обучением и кружком: новинки и интересные творческие технологии в общественном питании отрабатываются на занятиях кружка.

При подготовке к каждому занятию, выбирается наиболее благоприятное сочетание принципов и технологий, которые были бы доступны для освоения и восприятия учащимся и, конечно, способствовали развитию творческих способностей.

Пробудить заложенные в каждом обучающемся творческое начало, научить «ТВОРИТЬ», помочь понять и найти себя, сделать первые шаги в творчестве для радостной, счастливой и наполненной жизни – главные задачи на занятиях кружка «Поварское искусство».

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

№п/п	Тема	Количество часов:
1	Приготовление окрошки постной из разностей	2
2	История традиций русского стола	2
3	Сервировка и подача блюд к обеду	2
4	Широкая масленица	2
5	Выпечка блинов	2
6	История возникновения православной кухни	2
7	Этапы ее развития	2
8	Приготовление картофельной запеканки с грибами	2
9	Картофель по - княжески	2
10	Левашники	2
11	Традиционные русские напитки	2
12	Приготовление домашнего киселя	2
13	История появления чая в России	2
14	Чайная церемония	2
15	Выпечка православного кулича	2
16	Рецепты, способы и правила выпечки	2
17	История русского купечества	2
18	Приготовление кулебяки	2
19	Рецепты, способы. Оценка качества.	2
20	Приготовление расстегай	2
21	Правила приготовления, способы	2
22	Русские пироги. Способ приготовления дрожжевого теста.	2
23	Приготовление пирога с курицей и грибами	2
24	Русская кухня XX-XXI века	2
25	Приготовление пиццы. Рецепты, способы приготовления, дегустация.	2
26	Приготовление канапе	2
27	Груши запеченные	2
28	Технология приготовления десерта. Дегустация	2
29	Шарики творожные с яблоками.	2
30	Компот из сухофруктов	2
31	Компот из смеси фруктов	2
32	Компот из быстрозамороженных плодов и ягод	2
33	Технология приготовления железированных блюд	2
34	Желе яблочное	2
35	Желе из плодов и ягод свежих	2
36	Многослойное желе	2
37	Приготовление мусса	2
38	Мусс клюквенный	2
39	Приготовление самбука	2
40	Самбук абрикосовый	2
41	Яблоки с рисом	2
42	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.	2
43	Яблоки в тесте жареные	2
44	Шарлотка с яблоками	2

45	Пудинг рисовый	2
46	Пудинг сахарный	2
47	Приготовление опарного и безопарного теста	2
48	Пирожки печеные	2
49	Расстегаи	2
50	Ватрушки с творогом	2
51	Кулебяка	2
52	Приготовление бездрожжевого теста	2
53	Пельмени	2
54	Вареники	2
55	Подбор тем для творческих работ	2
56	Подбор материала для выполнения творческих работ	2
57	Лепка из соленого теста	2
58	Изготовление панно из круп	2
59	Панно из пищевых остатков	2
60	Подведение итогов года	2
	Итого	120

3. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы кружка требует наличия учебного кабинета, учебной лаборатории, специальной одежды.

Оборудование

- нормативно-правовая документация;
- стенды «Уголок инструктажей по технике безопасности», «Почуйсь у мастера», «Профессиональный уголок мастера», «Муляжи кондитерских изделий».

Методические условия:

- комплекты наглядных, дидактических, видеопособий

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- ◆ рабочее место преподавателя;
- ◆ рабочие места обучающихся (12);
- ◆ доска
- ◆ Ванна моечная односекционная
- ◆ Ванна моечная двухсекционная
- ◆ Зонт вентиляционный приточно-вытяжной островной
- ◆ Весы настольные электронные
- ◆ Конвекционная печь
- ◆ Микроволновая печь
- ◆ Подовая печь (для пиццы)
- ◆ Расстоечный шкаф
- ◆ Плита электрическая
- ◆ Шкаф холодильный
- ◆ Шкаф морозильный
- ◆ Льдогенератор
- ◆ Тестораскаточная машина (настольная)
- ◆ Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- ◆ Миксер (погружной)
- ◆ Мясорубка
- ◆ Пресс для пиццы
- ◆ Термометр со щупом

- ◆ Овоскоп
- ◆ Машина для вакуумной упаковки
- ◆ Моечная ванна (двухсекционная, односекционная)
- ◆ Стеллаж передвижной
- ◆ 23 Пароконвектомат
- ◆ Фритюрница
- ◆ Электрогриль (жарочная поверхность)
- ◆ Слайсер
- ◆ Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- ◆ Кофемолка
- ◆ Сифон
- ◆ Машина посудомоечная
- ◆ Производственный стол
- ◆ Водонагревательный прибор
- ◆ комплект инструкционных карт

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 7 классов общеобразовательных учреждений. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2014. – 190 с.
2. Мартин И. Блюда, от которых можно похудеть.- М.: «Покупки на дом», 2013. – 88с.
3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. Пособие для образовательных учреждений / В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2012. – 79 с.: ил.
4. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М.: АРКТИ,2011.- 80 с.
5. Скурихин И.М., Шатерников В.А.. Как правильно питаться. – М.: ВО «Агропромиздат», 2015. – 256 с.
6. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: Учебное пособие. – М.: Народное образование, 2015 – 321

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Обучающиеся будут знать основы:

- МДК,
- кулинарии,
- физиологии питания и санитарии,
- микробиологии,
- организации и оснащения рабочего места, сервировки стола;
- более высокий уровень умений и навыков в производственном

обучении и учебной практике

Обучающиеся будут уметь:

- грамотно читать технологические карты;
- работать самостоятельно, в группах и бригадах;
- представлять более высокий уровень умений и навыков в производственном обучении и учебной практике;
- использовать организаторские способности и лидерские качества;
- применять творчество и креативность при приготовлении блюд.