

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
протокол №6 от 29.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
Приказ № 80-С от 30.08.2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)
программа художественной направленности
«КУЛИНАРИЯ ОТ А ДО Я»**

Срок реализации: 1 год
Вид программы: базовый
Возраст обучающихся: 15-20 лет

Автор – составитель: Долгова
Диана Юрьевна, мастер произ-
водственного обучения

Саяногорск, 2023г.

Рабочая программа кружка «Кулинария от А до Я» предназначена для дополнительной работы с учетом обучающихся I, II, III, IV курсов по профессии «Повар, кондитер», с учетом расширения знаний, а также в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

Разработчики:

Долгова Диана Юрьевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
- 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**
- 3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**
- 4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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.

Программа рассчитана на обучающихся в группах по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Занятия с членами кружка «Кулинария от А до Я» проводятся согласно расписанию по дополнительному образованию ГАПОУ РХ СПТ.

Структурирование учебного материала по кружковой работе осуществляется с опорой на знания учащихся по предметам специального цикла: МДК, кулинария, физиология питания и санитария, организация и оснащение рабочего места, микробиология, сервировка стола.

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 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 обеспечивает формирование у обучающихся знаний и умений, обязательных в профессии « Повар, кондитер», и углубленную подготовку по данной профессии.

Современное производство предполагает наличие деловых и личностных качеств, такие, как: надежность, ответственность, умение самостоятельно учиться, приобретать новые знания, приспосабливаться к постоянно меняющимся требованиям производства, умение принимать решения. Согласно новым ФГОС начальное профессиональное образование призвано обеспечивать условия успешной социализации подростков в процессе обучения, которые, в свою очередь, должны понимать сущность и социальную значимость своей профессии.

В трудовой деятельности развиваются все стороны индивидуальности обучающихся. Ведь работа должна быть выполнена не только грамотно и аккуратно, оригинально, эстетично, в ней должен прослеживаться характер. 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. Кружковая работа способствует развитию этих ключевых навыков.

Общая характеристика

Программа рассчитана на 82 часа учебного времени, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Цели и задачи

1. Формирование системы знаний и практических умений, навыков, основ профессиональной компетентности.
2. Расширять знания, развивать умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу.
3. Воспитывать у обучающихся личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.
4. Развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
5. Особое внимание обращается на соблюдение правил санитарии и гигиены, необходимые при работе на кружке.
6. Научить учащихся владеть полученной суммой знаний, применяя их в нестандартных условиях.
7. Целенаправленно формировать у учащихся определенного объема знаний и представлений о практической полезности профессии «Повар, кондитер».
8. Углубить изучение профессии «Повар, кондитер».
9. Выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд из различного вида сырья

Содержание рабочей программы

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во часов
Вводное занятие	Беседа	Понятие программы кружка. Инструктаж по технике безопасности и санитарии и гигиены.	2/2
История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	2/4
Сервировка стола.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие	Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов	2/6
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к завтраку	2/8
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к завтраку	2/10
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к обеду	2/12

Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к обеду	2/14
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к ужину	2/16
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Сервировка стола к ужину	2/18
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Варианты сервировки праздничного стола салфетками	2/20
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Варианты сервировки праздничного стола салфетками	2/22
Сервировка стола.	Практическое занятие	Практика: Варианты сервировки праздничного стола салфетками	2/24
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/26
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/28
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/30
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/32
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/34
Создание наглядных пособий	Практическое занятие	Практика: Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий (наглядное пособие)	2/36
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/38
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/40

лиями			
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/42
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/44
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/46
Работа с крупами, макаронными и бобовыми изделиями	Практическое занятие	Практика: Изготовление картин из круп, макаронных и бобовых изделий	2/48
Работа с соленым тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление из соленого теста муляжей фруктов и овощей	2/50
Работа с соленым тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление из соленого теста муляжей фруктов и овощей	2/52
Работа с соленым тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление из соленого теста муляжей фруктов и овощей	2/54
Работа с соленым тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление из соленого теста муляжей фруктов и овощей	2/56
Работа с соленым тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление из соленого теста муляжей фруктов и овощей	2/58
Работа с пряничным тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление и выпечка пряников	2/60
Работа с пряничным тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление и выпечка пряников	2/62
Работа с пряничным тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление и выпечка пряников	2/64
Работа с пряничным тестом	Практическое занятие	Практика: Изготовление и выпечка пряников	2/66
Работа с прянич-	Практическое	Практика: Изготовление и выпечка	2/68

ным тестом	занятие	пряников	
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/70
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/72
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/74
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/76
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/78
Работа с айсингом	Практическое занятие	Практика: Оформление пряников айсингом	2/80
Итоговое занятие	Практическое занятие	Подведение итогов кружка Практика: заключительное чаепитие.	2/82