

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
ГАПОУ СО ВП МТТ «Юность»

 /Н.А. Третьяк/

«19» июнь 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО
ВП МТТ «Юность»

 /В.Г. Лобастов/

«19» июнь 2024 г.

**ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

Верхняя Пышма
2024

Программа кружка разработана для занятий с обучающимися 2- 4 курсов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность».

Разработчик:

Конева К.С, педагог дополнительного образования

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета (протокол № 10 от 19.06.2024 г.).

Председатель

 Е. А. Ярославцева

Пояснительная записка

Рабочая программа «Технология кулинарного искусства» для обучающихся 2-4 курса специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Продолжительность освоения программы **составляет 10 месяцев, 144 часов.**

Тематика программы подобрана с расчетом уровня знаний студентов на 2-4 курсах. Содержание программы предполагает рассмотрение широкого диапазона вопросов относящихся к углубленному изучению специальности «Технология продукции общественного питания».

Актуальность программы заключается в том, что программа кружка ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие эстетического вкуса студентов;
- расширение знаний студентов в области кулинарии;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей студентов в кулинарии;
- формирование экологических убеждений;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения профессиональных компетенций с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание убежденности здорового питания в жизни современного общества, необходимостью физически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования продуктов в быту, на производстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде;
- развитие навыков партнерского взаимодействия, развитие и совершенствование умения работать в команде, повышение уровня сплоченности коллектива;
- в процессе реализации программы важно формировать информационную компетентность студентов. Поэтому при организации работы кружка необходимо акцентировать внимание студентов на поиске информации в Интернете, в учебной, справочной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Цель программы:

- развитие общих интеллектуальных знаний и умений на материале, дополняющем учебную программу, с формированием навыков саморазвития.
- научить студентов владеть полученной суммой знаний, применяя их в нестандартных условиях.
- целенаправленно формировать у студентов определенного объема знаний и представлений о практической полезности профессии «Повар, кондитер».
- развивать патриотические чувства, научное мировоззрение, определенные позитивные жизненные позиции на примерах изучения научного творчества великих русских ученых.

Задачи программы:

- углубленное изучение профессии «Повар, кондитер».
- выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд из различного вида сырья.
- дать возможность студентам почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.
- научить студентов всем элементам исследовательской деятельности: планировать эксперимент, качественно осуществлять его, анализировать и обобщать полученные эксперименты.

Личностные и метапредметные результаты освоения программы

Ожидаемый результат освоения программы: при освоении общеразвивающей программы дополнительного образования «Технология кулинарного искусства» студенты знакомятся с движением WSI и Ворлдскиллс Россия, выполняют практические работы по отработке навыков в соответствии с техническим заданием по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»; «Поварское дело».

Личностные универсальные учебные действия:

- интерес к новому содержанию и новым способам познания;
- ориентация на понимание причин успеха;
- анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи;
- способность к самооценке на основе критериев успешности.

Регулятивные универсальные учебные действия:

- принимать и сохранять учебную задачу;
- учитывать выделенные ориентиры действия;
- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку своей работы;
- различать способ и результат действия;
- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок.

Познавательные универсальные учебные действия:

- осуществлять поиск нужной информации;
- ориентироваться на разные способы решения производственных задач;

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- допускать существование различных точек зрения;
- договариваться, приходить к общему решению;
- задавать вопросы по существу;

Учебный тематический план

№ п/п	Название раздела, темы	Кол-во часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	теория	практика	
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Требования охраны труда и техники безопасности	2/2	4	0	Текущий контроль
2	Профессиональный модуль Компетенция «Выпечка осетинских пирогов»	2/2	2	2	Текущий контроль
3	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия.	2/2		4	Текущий контроль
4	Актуальная техническая документация чемпионата профессионального мастерства WorldSkillsRussia 2022 года по компетенции	2/2	2	2	Текущий контроль
5	Изучить фигурную нарезку овощей и освоить правила составления композиций. Повысить интерес к профессии	2/2	-	4	Текущий контроль
6	Приготовить 3 пирога с разными начинками.	2/2		4	Текущий контроль
7	Приготовить 3 порции осетинского пирога.	2/2	-	4	Текущий контроль
8	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с капустой и соленым сыром .	2/2	-	4	Текущий контроль
9	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с фасолью и грецким орехом	2/2	-	4	Текущий контроль

10	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с тыквой, соленым сыром	2/2	-	4	Текущий контроль
11	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с листьями свеклы и свежим сыром	2/2	-	4	Текущий контроль
12	Приготовить из полусдобного теста пирог с вишней «Балджын».	2/2	-	4	Текущий контроль
13	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого : с картофелем и свежим сыром	2/2	-	4	Текущий контроль
14	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с капустой и мясом	2/2	-	4	Текущий контроль
15	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: со свежим сыром и луком	2/2	-	4	Текущий контроль
16	Приготовить из полусдобного теста пирог «Када».	2/2	-	4	Текущий контроль
17	Приготовить 3 пирога сдобных с яблоками	2/2	-	4	Текущий контроль
18	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с фасолью и грецким орехом	2/2	4	0	Текущий контроль
19	Приготовить 1 вид пирогов осетинских из дрожжевого теста безопасным способом на выбор по 2 штуки согласно, технического задания.	2/2	2	2	Текущий контроль
20	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с листьями свеклы и свежим сыром	2/2	-	4	Текущий контроль
21	Приготовить пироги осетинские из дрожжевого теста: с картофелем и свежим сыром (картофджын).	2/2	2	2	Текущий контроль
22	Приготовить из пресного теста 2 пирога с мясом. «Фыдджын».	2/2	-	4	Текущий контроль
23	Приготовить из полусдобного теста 2 пирога с вишней «Балджын».	2/2	2	2	Текущий контроль
24	Приготовить 1 вид пирогов осетинских из дрожжевого теста безопасным способом по 2 штуки на выбор согласно, технического задания.	2/2	-	4	Текущий контроль
25	Приготовить 1 вид пирогов осетинских из дрожжевого теста безопасным способом по 2 штуки на выбор согласно, технического задания.	2/2	-	4	Текущий контроль
26	Приготовить: пироги треугольной формы с сыром.	2/2	-	4	Текущий контроль
27	Приготовить 3 пирога с говядиной и луком из пресного теста	2/2	2	2	Текущий контроль
28	Приготовить 3 вида фарша для осетинских пирогов	2/2	-	4	Текущий контроль
29	Приготовить 3 порции гарнира: - картофельный гратен.	2/2	-	4	Текущий контроль
30	Приготовить карамель для яблочного пирога.	2/2	-	4	Текущий контроль

31	Приготовить 2 начинки на время	2/2	-	4	Текущий контроль
32	Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста	2/2	2	2	Текущий контроль
33	Приготовить 3 пирога осетинского с различными начинками	2/2	-	4	Текущий контроль
34	Приготовить 3 пирога осетинского с различными начинками	2/2	-	4	Текущий контроль
35	Приготовить 3 пирога с говядиной и луком из дрожжевого теста	2/2	-	4	Текущий контроль
36	Приготовить 3 пирога с говядиной рубленной и луком из дрожжевого теста	2/2	-	4	Текущий контроль
	Всего	144	22	122	

Используемые средства обучения (МТБ основные): для освоения общеразвивающей программы дополнительного образования «Технология кулинарного искусства» имеется лаборатория №56 «Поварское и кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации, техническое задание по компетенциям.

Оборудование лаборатории:

1. **Стандартный набор инвентаря** для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы; кондитерского и хлебопекарного дела;

2. **Электромеханическое оборудование** (мясорубка, слайсер, тестомес, блендер - профессиональный, выбивальные машины, тесто раскаточная машина, универсальный привод (Робокоп)); электронные весы;

3. **Холодильное оборудование:** камера холодильная, камера морозильная; бризир.

4. **Тепловое оборудование:** пароконвектомат 2 шт.; печи конвекционные 2 шт; электро-гриль; электро-сковорода; фритюрница, индукционные плиты; электрические плиты, жарочный шкаф; шкаф для расстойки. электро-блинница.

Содержание учебного плана

1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Требования охраны труда и техники безопасности на рабочем месте повара, пекаря.

2. Актуальная техническая документация чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) 2022 года по компетенции «Поварское дело» и «Выпечка Осетинских пирогов»

3. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» и «Выпечка Осетинских пирогов» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

4. Приготовление холодных закусок, гарниров, горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов согласно, технического задания компетенции «Поварское дело».

5. Приготовление холодных и горячих десертов согласно, технического задания компетенции «Поварское дело».

6. Приготовление Осетинских пирогов их различного вида теста и разнообразными начинками, согласно, технического задания компетенции «Выпечка осетинских пирогов»

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г.

№ 1565 Техническое описание компетенции «Поварское дело»

3. worldskills.ru Техническое описание компетенции «Поварское дело», «Выпечка Осетинских пирогов»