

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Научно-методический совет

Протокол № 4

«31» 08 2018 г.

*И. А. Макарова*

СОГЛАСОВАНО:

Специальный партнер:

ИИ Коваль М. И.

Начальник кондитерского цеха

«Сладости»: \_\_\_\_\_ Чемезов Д.В.



С.И. Некрасов  
2018 г.

**Рабочая программа по дополнительному образованию**

**Кружок «Кулинар»**

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна

Преподаватель учебных

дисциплин, мастер п/о

по профессии «Пекарь»

Каменск-Уральский  
2018

## Пояснительная записка

Дополнительная образовательная программа составлена в соответствии с требованиями Постановления ГД ФС РФ от 15.11.2000 N 798-III ГД о проекте Федерального закона "О дополнительном образовании", СанПиН 2.4.4.1251-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям дополнительного образования детей (внешкольные учреждения)».

Статистики подсчитали, что на свете свыше 40 тыс. профессий, из них самых распространенных около тысячи. И одна из тысячи распространенных, самых древних профессий – повар, повар – кондитер. Нет такого места на земле, где бы ни пользовались услугами поваров. Труд повара тесно связан с трудом других профессий по простой, но жизненно важной причине – всем нужна пища, так как она – основа жизни. Раскопки древних поселений говорят о том, что отдельное место в жизни предков отводилось очагу, месту приготовления пищи. Богам преподносили в дань тоже пищу. В настоящее время поварской профессии отводят особое место: более 30% населения Земли страдает ожирением, болезнями сердца, почек, печени, раковыми заболеваниями. И вот такую ответственную задачу, как сохранение здоровья людей решают люди, занятые приготовлением пищи – повара. Недаром говорят: Хороший повар стоит доктора». А у народов Востока принято при встрече говорить: «Как вы кушаете?», а не «Как ваше здоровье?»

Профессия повара – кулинара творческая, ибо, изучив все приемы кулинарной обработки, он может из самых простых продуктов приготовить много разнообразных и питательных блюд. Например: только из картофеля – более 60 блюд. Повар – это и кудесник в изготовлении хлебобулочных изделий, а они в свою очередь основной поставщик для нашего организма полноценных растительных белков.

Кулинария – наука о питании, искусство приготовления пищи, наука о сбалансированном, рациональном питании в руках повара, образно говоря, дает человечеству полноценное питание, а значит – здоровье, работоспособность. Отсюда важность и необходимость поварского дела, дела, направленного на сохранение и улучшение жизнедеятельности человечества.

Профессия – повар играет значимую роль и в социальной жизни общества – в семейных отношениях: статистически говорят, что % разводов в семье, где женщина умеет вкусно готовить = 2, а когда она таких способностей не имеет = 20.

Так что в руках поваров, пекарей и кондитеров – кулинаров не только здоровье, жизненный уровень населения, но и семейное счастье.

Рабочая программа предназначена для обучающихся, посещающих кружок «Кулинар». Программа является составной частью целостной системы формирования трудового, нравственного, эстетического воспитания.

Программа включает учебно-тематический план на 60 часов. Форма занятий групповая. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 4 часа в лаборатории по профессии «Повар, кондитер», согласно расписанию.

**Цель программы:** расширить знания и умения знания в области кулинарии для успешной социальной адаптации обучающихся.

**Задачи программы:**

1. Выявить потребности обучающихся в области кулинарии.
2. Освоить компетенции, закрепить знания и умения в поварском искусстве.
3. Развить творческие способности обучающихся в соответствии с их возможностями.
4. Сформировать культуру общения для успешной адаптации обучающихся в повседневной жизни.

**Основная форма организации учебного процесса** - наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Также в обучении используются экскурсии, посещение и участие в выставках, Дни открытых дверей, беседы с демонстрацией подлинных и авторских произведений в области кулинарии, готовых работ кружковцев.

**Условия реализации программы:**

Для успешного освоения программы необходимы следующие материалы, инструменты и условия:

- плакаты с правилами гигиены и охраны труда;
- мойка, столы;
- нагревательные приборы (электрические плиты), жарочный шкаф;
- фартуки и колпаки или бонданы;
- кухонный инвентарь (ножи желобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, скалки, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2х л. кастрюли емкостью от 1 до 6 л., сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемки для печенья, формы для тортов, столовую и чайную посуду, столовый и чайный сервизы).

Практические занятия проводятся в лаборатории по профессии «Повар, кондитер», согласно расписанию. Которая оборудована согласно ГОСТу

**Требования к результатам освоения рабочей программы**

В результате освоения данной программы обучающиеся должны **знать**:

- виды национальных блюд;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи;
- пищевую ценность блюд;
- правила поведения за столом;

- правила по технике безопасности при приготовлении блюд;
- санитарно – гигиенические требования;
- секреты европейской кухни;
- нарезка и оформление фруктов и овощей;
- приготовление сладких блюд;
- приготовление мучных блюд;
- приготовление холодных блюд.

На основе полученных знаний обучающиеся должны **уметь**:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
- приемы тепловой и кулинарной обработки;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- витаминизировать пищу;
- сервировать стол;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования;
- соблюдать правила по технике безопасности;
- правильно вести себя за столом.

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дополнительного образования предполагает наличие учебного кабинета:

- технология приготовления мучных кондитерских изделий;

В лаборатории:

- соблюдение санитарии и гигиены и безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### Учебно-тематическое планирование

| №  | Дата     | Страна                     | Наименование раздела, темы                  | Количество часов  |             |
|----|----------|----------------------------|---------------------------------------------|-------------------|-------------|
|    |          |                            |                                             | теор              | прак        |
| 1  | 28.09.18 | <b>Италия</b>              | Пицца                                       | 0,5               | 3,5         |
| 2  | 05.10.18 |                            | Лазанья                                     | 0,5               | 3,5         |
| 3  | 12.10.18 |                            | Рыбный воздушный пирог по - милански        | 0,5               | 3,5         |
| 4  | 19.10.18 |                            | Воздушный пирог с сыром. Сальса ди помидоро | 0,5               | 3,5         |
| 5  | 26.10.18 |                            | Шницель по - сицилийски                     | 0,5               | 3,5         |
| 6  | 02.11.18 |                            | Паста – это искусство, Спагетти с чесноком  | 0,5               | 3,5         |
| 7  | 09.11.18 |                            | Равиоли                                     | 0,5               | 3,5         |
| 8  | 16.11.18 |                            | Минестра – суп в горшочке                   | 0,5               | 3,5         |
| 9  | 23.11.18 |                            | Шампиньоны фаршированные                    | 0,5               | 3,5         |
| 10 | 30.11.18 |                            | Турнедо «Россини»                           | 0,5               | 3,5         |
| 11 | 07.12.18 |                            | Странгола прети по - третински              | 0,5               | 3,5         |
| 12 | 14.12.18 |                            | Аранчини рисовые                            | 0,5               | 3,5         |
| 13 | 21.12.18 |                            | Пиккатины из телятины пиццайола             | 0,5               | 3,5         |
| 14 | 28.12.18 |                            | Тирамису                                    | 0,5               | 3,5         |
| 15 | 18.01.19 |                            | Шоколадная колбаска                         | 0,5               | 3,5         |
| 16 | 25.01.19 |                            | Клецки по - венециански                     | 0,5               | 3,5         |
| 17 | 01.02.19 |                            | Печенье Рафаэлло кокосовое                  | 0,5               | 3,5         |
| 18 | 08.02.19 | <b>Англия</b>              | Соус «Чемберлен»                            | 0,5               | 3,5         |
| 19 | 15.02.19 |                            | Яйца по - шотландски                        | 0,5               | 3,5         |
| 20 | 22.02.19 |                            | Норфолкский пудинг                          | 0,5               | 3,5         |
| 21 | 01.03.19 |                            | Английский шоколадный пудинг                | 0,5               | 3,5         |
| 22 | 07.03.19 | <b>Ирландия</b>            | Мясо по - ирландски                         | 0,5               | 3,5         |
| 23 | 15.03.19 |                            | Ирландские блинчики                         | 0,5               | 3,5         |
| 24 | 22.03.19 |                            | Соус «Бернез»                               | 0,5               | 3,5         |
| 25 | 29.03.19 | <b>Испания, Португалия</b> | Курица по – мадридски; Андалузское гаспачо  | 0,5               | 3,5         |
| 26 | 05.04.19 |                            | Рыба по - астурийски                        | 0,5               | 3,5         |
| 27 | 12.04.19 | <b>Швейцария.</b>          | Шоколадное фондю                            | 0,5               | 3,5         |
|    |          |                            |                                             | <b>13,5</b>       | <b>94,5</b> |
|    |          |                            |                                             | <b>Итого: 108</b> |             |

## Литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. – 96 с.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. [Текст] / В.П. Золин .- 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 248 с.
4. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / Т.А. Качурина.- М.: Академия, 2007.- 272с., [8]с. цв. вкл. (Ускоренная форма подготовки)
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования [Текст] / З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2007.- 208 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования [Текст] / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2007. - 272 с., [16] с. цв. ил.

## Рекомендуемая литература

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», 1997 г. Москва Просвещение.
2. Л.С. Кузнецова «Технология приготовления изделий», 2005 г. Москва Просвещение.
3. З.М. Пашук «Хлеб и хлебобулочные изделия», 2001 г.
4. В.М. Хроменков «Оборудование хлебопекарного производства», 2005 г. Москва просвещение.
5. В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства», 2007 г. Москва «АКАДЕМИЯ».
6. Т.В. Цыганов «Технология хлебопекарного производства» 2001 г.