

Министерство образования Московской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Егорьевский техникум»



Утверждаю:
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
Л.С. Астрова
2021 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
технической направленности
«Профессиональное мастерство»

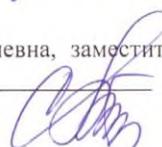
Возраст студентов - 16 - 19 лет
Срок реализации программы - 1 год

Рассмотрено
на заседании методической комиссии педагогов
дополнительного образования
(руководителей кружков)
Председатель ЦМК

 Ю. К. Родионова
Протокол № 1
от «24» 08 2021г.

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской
области «Егорьевский техникум»

Разработчик:
Летошневa Ирина Михайловна, мастер производственного обучения ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум» 

Внутренняя экспертиза:
Большова Светлана Георгиевна, заместитель директора по учебной работе ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум» 

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Пояснительная записка	4
II.	Учебный план	9
III.	Содержание изучаемого курса	12
IV.	Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы	12
V.	Материально-техническое и информационное обеспечение программы	
VI.	Список литературы	13

I. Пояснительная записка

Повар – это одна из самых востребованных и перспективных профессий на рынке труда. Умение вкусно и быстро готовить еду ценится всегда и везде, будь то первоклассный ресторан или заводская столовая.

В современном мире – это стратегически важная, развивающаяся отрасль, включающая в себя материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. С целью популяризации рабочих профессий и повышения их престижа возникло некоммерческое международное движение **WORLDSKILLS**, которое уже много лет влияет на развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и стандартов во всем мире.

Повар — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний технологического процесса в приготовлении, оформлении и подачи блюд разнообразного ассортимента. Повар обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

1. Актуальность программы очевидна: знания, умения и навыки, полученные на занятиях при изучении модулей позволят обучающимся принять участие в соревнованиях молодых профессионалов **Worldskills Russia** по компетенции «Поварское дело».

2. Педагогическая целесообразность заключается в развитии творческой, познавательной, социальной активности студентов.

3. Цель программы. Целью программы является: формирование теоретических и практических навыков по приготовлению кулинарных изделий, расширение знаний обучающихся о способах приготовления кулинарных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Задачи программы:

Образовательные

задачи в обучении:

- расширение знаний, формирование умений и навыков обучающихся, используя материал, входящий в учебную программу и внедрение навыков в практику работы.
- знакомство с новыми технологиями приготовления пищи.

задачи в развитии:

- формирование и развитие творческих способностей будущего специалиста.

задачи в воспитании:

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

Метапредметные:

- способствовать развитию мышления, смекалки, изобретательности, творческих способностей;
- способствовать развитию умения самостоятельно принимать ответственные решения;
- содействовать развитию художественного и эстетического вкуса;

Личностные:

- формировать уверенность в своих силах перед участием в соревнованиях различных уровней;
- содействовать воспитанию культуры здоровья и коммуникативной культуры;
- способствовать развитию трудолюбия, аккуратности, усидчивости, взаимопомощи, сотрудничества;
- способствовать профессиональному самоопределению.

5. Отличительные особенности (новизна) программы.

Новизна изучаемой программы основывается на комплексном подходе к подготовке молодого специалиста, умеющего жить в современных социально – экономических условиях, компетентного,

мобильного, с высокой культурой делового общения, готового к принятию и решению производственных задач.

Программа предназначена для студентов в возрасте от 16 до 20 лет. Критериев отбора для прохождения программы нет.

Объем программы - 240 часов. Срок реализации программы - 1 учебный год.

6. Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:

Знать:

- историю, современное состояние и перспективы развития движения WorldSkills International (WSI) и WorldSkills Russia (Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»);
- требования охраны труда и техники безопасности и пожарной безопасности;
- основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- обращение с сырьем посредством технологий производства;
- ингредиенты, используемые в поварском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;
- части мяса, рыбы, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
- оборудование для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;
- технику безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уход за ними.

Программные требования к умениям (результаты практической подготовки):

В результате прохождения программы обучающийся должен уметь:

- проверять и подготавливать инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых блюд;
- заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе;
- работать в рамках данной темы;
- следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;
- профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- реагировать на непредвиденные ситуации и требования;
- соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов;

– отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

– подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

– подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии;

– подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;

– подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления;

– готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки;

– завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;

– утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей;

– осуществлять подготовку к изготовлению десертов.

По окончании программы обучающийся должен иметь практический опыт:

– работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;

– составления технологических карт на блюда;

– выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;

– применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;

– применять все методы тепловой обработки;

– учитывать сроки обработки;

– сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;

– обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

– следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

– сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

– осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;

– применять современные технологии и методики приготовления пищи;

– правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;

– готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд;

– профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

– обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;

– использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;

– выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;

– изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и закусочные блюда, блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, десерты;

– подготавливать ингредиенты для сложных блюд.

7. Формы обучения.

Форма обучения – очная.

8. Особенности организации образовательного процесса.

В основу обучения по данной программе положены принципы интеграции теоретического обучения с процессом репродуктивной деятельности. Набор обучающихся в кружок осуществляется по принципу добровольности, без отбора и предъявления требований к наличию у них специальных умений. На практических занятиях по овладению профессиональным мастерством обучающиеся приобретают умения, которые переходят в прочные навыки.

9. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Занятия проводятся 2 раз в неделю по 3 часа. Форма обучения – групповая

Количество детей в подгруппе 15 человек.

10. Формой подведения итогов по программе могут быть соревнования, которые проводятся с целью самореализации и самоутверждения обучающихся, популяризации опыта лучших обучающихся; конкурс с целью выявления и развития творческих способностей обучающихся, определения уровня мастерства, возможности самореализации, самостоятельного применения знаний, умений и навыков.

11. Формы отслеживания и фиксации результатов освоения программы: видеозапись, готовая работа, протокол соревнований, фотоотчет.

12. Материально – техническое и информационное обеспечение.

Наличие поварской мастерской.

Материально- техническое обеспечение:

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Компьютер, проектор, экран для проектора, учебные столы и стулья.
Учебный кулинарный цех	Пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, шкаф холодильный, микроволновая печь, фритюрница, столы производственные, зонт вытяжной, подставка под пароконвектомат, стеллаж кухонный, смеситель, ванна моечная, подставка для плиты индукционной, водоумягчитель.
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Мясорубка, слайсер, соковыжималка шнековая, блендер погружной стеллаж кухонный, гастроемкости, миксер планетарный, смеситель, ванна моечная, посуда.

13. Кадровое обеспечение.

Данная программа реализуется персоналом, имеющим средне-профессиональное образование.

II. Учебно-тематическое планирование

№	Раздел программы	Кол- во часов
1	Инструктаж по технике безопасности	2
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление Finger Food. - Приготовление горячих блюда из птицы. - Приготовление горячих блюда из рыбы. - Приготовление горячих и холодных закусок. - Приготовление десерта.	238
Итого		240

Календарно - тематическое планирование на 2021-2022 учебный год

№ п/п	Наименование тем	Кол- во часов
Сентябрь 2021		
1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Вводный Инструктаж.	3
2.	Приготовление Finger Food разнообразного ассортимента.	3
3.	Изучении истории холодных закусок и их разновидности.	3
4.	Приготовление подложки для. Finger Food, разными способами.	3
5.	Приготовление подложки для. Finger Food, разными способами	3
6.	Приготовление подложки для. Finger Food, разными способами	3
7.	Приготовление подложки для. Finger Food, разными способами	3
8.	Приготовление подложки для. Finger Food, разными способами	3
Итого		24
Октябрь 2021		
1.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента ,	3
2.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
3.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
4.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
5.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
6.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
7.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
8.	Приготовление паштета разнообразного ассортимента	3
Итого		24
Ноябрь 2021		
1.	Приготовление и оформление закусок из сыра, орехов, фруктов и т.д.	3

7.	Приготовление сливочного соуса с рыбными и нерыбными продуктами разнообразного ассортимента. Подача.	3
8.	Приготовление сливочного соуса с рыбными и нерыбными продуктами разнообразного ассортимента. Подача.	3
Итого		24
Март 2022		
1.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса птицы.	3
2.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса птицы	3
3.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса птицы	3
4.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса птицы	3
5.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса рыбы	3
6.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса рыбы	3
7.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса рыбы	3
8.	Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса рыбы	3
Итого		24
Апрель 2022		
1.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
2.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
3.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
4.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
5.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
6.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
7.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
8.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса говядины.	3
Итого		24
Май 2022		
1.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
2.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
3.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
4.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
5.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
6.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
7.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3
8.	Приготовление и оформление сложных блюд из рубленного мяса свинины и баранины.	3

		Итого	24
Июнь 2022			
1.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
2.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
3.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
4.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
5.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
6.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
7.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
8.	Приготовление десертов разнообразного ассортимента, подача		3
	Итого		24
	Всего		360

III. Содержание изучаемого курса

В течение первого года обучения, обучающиеся получают знания и навыки работы:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

IV. Методическое обеспечение программы

Методы обучения: наглядный практический, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский, проектный.

Методы воспитания: убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация.

Формы организации образовательного процесса: индивидуально-групповая.

Формы организации учебного занятия: лабораторное занятие, мастер-класс, практическое занятие, соревнование, творческая мастерская, экскурсия.

Дидактический и лекционный материал: видеоматериал, книги, методические пособия.

Используемые педагогические технологии: технология индивидуализации обучения, группового обучения, коллективной творческой деятельности.

V. Материально-техническое и информационное обеспечение программы

Освоение программы предполагает наличие учебного класса, в котором имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по основам хлебопечения, создают презентации, видеоматериалы и т. П,

А также практическую лабораторию с производственными столами, инвентарём и оборудованием. Помещение кабинета и лаборатории удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

VI. Список литературы

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.- М.; Бутейкис Н.Г. Жукова А.А ПрофОбрИздат, 2011г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2010г.
4. Хлеб. Технологии и рецептура. Д. Хамельман. СПб.: Профессия, 2012г
5. Производство сдобных хлебобулочных изделий. А.Н. Андреев, СПб.: ГИОРД , 2003
6. Интернет-ресурсы
 - ✓ <http://www.pekari.ru/>
 - ✓ <http://www.gastronom.ru/>
 - ✓ <http://hlebopechka.ru/>
 - ✓ <http://www.chocolatier.ru/>
 - ✓ <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
 - ✓ <http://nevkusno.ru/>
 - ✓ <http://fcior.edu.ru/>