

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум транспортных и строительных
технологий» Министерства образования и молодежной политики
Чувашской Республики

УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора по
учебно-воспитательной работе
и социальным вопросам

 Кириллов А.Г.

«31» августа 2016 г.

Программа
кулинарного кружка «Поваренок»
в студенческом общежитии № 3
на 2016-2017 учебный год.

Руководитель кружка: воспитатель Игнатьева М.В.

Программа дополнительного образования кулинарного кружка

Возраст детей 16-17 лет

Срок реализации 3 года

Содержание программы

1.	Пояснительная записка
2.	Учебно - тематический план
3.	Содержание курса
4.	Методическое обеспечение
5.	Список литературы

Паспорт программы

Наименование программы	«Кулинария»
Основания для разработки программы	, Оказание дополнительной помощи воспитанникам в производственном обучении и профессиональной подготовке. На формирование общей культуры личности.
Заказчик программы	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Чебоксарский техникум транспортных и строительных технологий» министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики»
Разработчик программы	Воспитатель Игнатьева М.В.
Исполнители программы	Воспитатель Игнатьева М.В.
Цели и задачи программы	ЦЕЛИ: - Социальная адаптация студентов Подготовка студентов к самостоятельной жизни, формирование у воспитанников навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи. ЗАДАЧИ: формировать знания умения и навыки технологии приготовления блюд.

	<p><u>ОСВОЕНИЕ:</u> технологических знаний, основ культуры представление о технологической культуре.</p> <p><u>ОВЛАДЕНИЕ:</u> специальными умениями, необходимыми для поиска технологической информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопасными приёмами труда.</p> <p><u>РАЗВИТИЕ:</u> познавательных интересов пространственного воображения интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.</p> <p><u>ВОСПИТАНИЕ:</u> трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношения к людям различных профессий и результатам их труда.</p>
<p>Основные направления деятельности по реализации программы</p>	<p>-Личностное развитие, социальная адаптация воспитанников.</p> <p>-Трудовое воспитание.</p> <p>-Художественное – эстетическое воспитание.</p>
<p>Основные оценочные показатели программы</p>	<p>Анализ, статистика, составление планов мероприятий. Итоговые занятия</p>
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p>РЕЗУЛЬТАТЫ: обучения предоставлены в требованиях к уровню подготовки и содержит три компонента:</p> <p>Знать- Понимать – перечень необходимых для усвоения каждым ребенком знаний.</p> <p>Уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а так же компонент, включающий знания и умения ориентированный на решение разнообразных задач.</p> <p>Результаты обучения сформированы в требования в</p>

	<p>обобщенном виде.</p> <p>ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ: по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию материалов, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами умения оценивать свои интересы и склонность к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные планы, навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства. Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.</p>
Координация и контроль реализации программы	Замдиректора по УВР и СВ Кириллов А.Г.
Сроки реализации программы	2016-2019г.

Пояснительная записка.

Образовательная программа кружка направлена на оказание дополнительной помощи студентам техникума в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании студентов, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны в самостоятельной жизни.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на воспитанников 16-18 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Срок реализации дополнительной образовательной программы- 3 года.

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год - блюда второго уровня сложности.

3 год - блюда третьего уровня сложности.

Занятия групп проводятся по 1 академическому часу, всего 48 часов в год.

Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить

блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий проект), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни .

ЦЕЛИ: - .

Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у студентов навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

ЗАДАЧИ: формировать знания умения и навыки технологии приготовления блюд.

ОСВОЕНИЕ: технологических знаний, основ культуры представление о технологической культуре.

ОВЛАДЕНИЕ: специальными умениями, необходимыми для поиска технологической информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопасными приёмами труда.

РАЗВИТИЕ: познавательных интересов пространственного воображения интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

ВОСПИТАНИЕ: трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважительное отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Краткое содержание курса

СЕНТЯБРЬ

Заготовка продуктов

Основные теоретические требования. - Способы консервирования, сохранность питательных веществ. Стерилизация в домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов. Условия и сроки хранения.

Практические работы. - Первичная обработка овощей и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. Определение количества соли и специй. Стерилизация и укупорка банок.

Варианты объектов труда. - Солёный огурец, помидор, ассорти, компоты из фруктов.

ОКТЯБРЬ

Блюда из овощей.

Основные теоретические требования. - Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии на качество овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.

Практические работы. - Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Выполнение эскизов, оформление салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда. - Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и варёных овощей. Овощные гарниры.

НОЯБРЬ

Блюда из рыбы.

Основные теоретические требования. - Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой рыбы.

Практические работы. - Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка, и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда. - блюда из вареной и жареной рыбы

ДЕКАБРЬ

Блюда из мяса

Основные теоретические требования - Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы - Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из субпродуктов. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Блюда из мяса и субпродуктов

ЯНВАРЬ

Бутерброды и горячие напитки

Основные теоретические сведения - Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы - Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и различных досок. Сервировка и подача к столу

Варианты объектов труда Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

ФЕВРАЛЬ

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения - Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы - Определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Блюда из птицы.

МАРТ

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного

и слоеного теста.

Основные теоретические сведения - Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы - Выполнения эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформления из теста. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные

АПРЕЛЬ

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения - Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц.

Практические работы - Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц. Выполнения эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Омлет, яичница, вареные яйца.

МАЙ

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения - Виды круп и макаронных изделий. Правило варки. Крупных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранения в них витаминов группы «Б». Причины Увеличения веса и объёма при варки.

Практические работы - Подготовка к варки круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров их крупы, бобовых и макаронных изделий. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Каша, гарниры из риса и макаронных изделий.

ИЮНЬ

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения - Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Практические работы - Первичная обработка крупы. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление простокваши, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Сервировка и подача к столу

Варианты объектов труда - Молочный суп, молочная каша, сырники, запеканка из творога

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие	3	3	
2	Гигиена приготовления пищи	3	2	1
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	3	1	2
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	6	2	4
5	Первичная обработка овощей.	3	1	2
6	Заготовка продуктов	6	2	4
7	Блюда из рыбы	4	1	3
8	Мясные блюда	15	3	12
9	Бутерброды и горячие напитки	9	3	6
10	Блюда из птицы	12	3	9
11	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.	18	3	16
12	Блюда из яиц	9	3	6
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	12	3	9
14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	12	3	9

15	Приготовление в походных условиях	6	1	5
16	Сладкие блюда и напитки.	9	1	8
17	Итоговое занятие	6	3	3

Список используемой литературы

- 1.Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
- 7.Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
- 2.Новоженков Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд:
Общественное питание.
- 3.Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
- 4.Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В
- 15.Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф.