

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА  
государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Ненецкого автономного округа  
«НЕНЕЦКИЙ АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ НАО «НЕНЕЦКИЙ АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ В.Г.ВОЛКОВА »)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ НАО  
«НЕНЕЦКИЙ АГРАРНО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ  
В.Г.ВОЛКОВА»

\_\_\_\_\_ О.В.Данилова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КРУЖКА  
«ЮНЫЙ ПОВАР»

Нарьян-Мар 2018

Организация-разработчик: ГБОУ СПО Ненецкого автономного округа  
Ненецкий аграрно-экономический техникум, г. Нарьян-Мар.

Разработчик:

Борисенко Ксения Владимировна , преподаватель первой категории ГБПОУ  
НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г.Волкова »

Рекомендована предметно-цикловой комиссией химико технологических  
дисциплин и ветеринарии ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический  
техникум имени В.Г.Волкова ».

Протокол №1 от «1»сентября2018г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Брагинец О.Н.

## **Пояснительная записка**

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Основные цели кружка:

- развитие эстетического вкуса учащихся
- расширение знаний учащихся в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- формировать экологические убеждения

В школьной программе по технологии отводится определенное количество времени для приобщения учащихся к кулинарии предусматривает занятия только для девочек, а приобретение навыков самообслуживания, приготовление пищи необходимо и мальчикам.

### **Предполагаемые результаты**

*Учащиеся получают знания:*

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила по техники безопасности при работе на кухне
- санитарно-гигиенические требования
- секреты русской кухни

*Учащиеся приобретут умения:*

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом

Кружок организуется в техникуме в оборудованном кабинете, отвечающее санитарно- гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

На каждого ребенка имеется необходимый инвентарь и оборудование.

Программа занятий рассчитана на 30 учебных часа

В группу рекомендуется записывать не более 10 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков в возрасте от 9 -14 лет .

Кружки формируют по возрастному принципу: в один кружок записывают учащихся не более двух смежных классов, например пятых-шестых. Это позволит учителю строить занятия с учетом подготовленности школьников, правильно сочетать теорию с практикой.

В каникулы с учащимися следует проводить экскурсии на предприятия пищевой промышленности, музеи и на выставки. Это расширяет кругозор и развивает эстетический вкус учащихся. Способствует ориентации их в выборе профессии.

Продукты питания для занятия приобретать чисто-экологические, при покупке обращая внимания на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта. В основном использовать продукты, выращенные на школьных грядках самими учащимися, на экологической почве без добавления вредных для здоровья человека примесей, добавок.

Готовить блюда желательно из расчета одна порция на каждого занимающегося. Это даст возможность снимать пробу (дегустация), сервировать стол и одновременно закреплять на практике правила поведения за столом. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами (электрической плитой), режущими инструментами (ножами, мясорубками и др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель кружка обучает их правилам обращения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и охраны труда рекомендуется вывесить на видном месте в учебной кухне.

Знания области экологии необходимы каждому человеку как умение читать, писать и считать. Экология – наука о взаимоотношении живых организмов и условий среды. Поэтому в области кулинарии экологические знания необходимы. Чтобы приготовить высококачественное блюдо нужно качественное сырье и никакой химии. Формировать осознанную экологическую грамотность не просто, она требует развития у учащихся элементов системного мышления. Выпускники школ, получившие экологическую подготовку, будут готовы к дальнейшей экологической специализации в любой отрасли деятельности. Загрязняется воздух в помещении накоплением пыли, испарением жидкостей для мытья посуды и сантехники, а также других сильных моющих средств. Чтобы снизить загрязнения воздуха в помещениях плотно закрывать крышки емкостей и выбрасывать пропитанную химикатами ветошь в герметичные контейнеры. Для мытья посуды применять пищевую

соду. Огромное значение имеет вентиляция. Регулярно проветривать помещение даже зимой, особенно если оно хорошо изолировано, проводить влажную уборку ежедневно. Комнатный воздух хорошо очищает хлорофитум, выделяет в воздух много фитонцидов герань. Летом в помещениях появляются комнатные мухи, опасные тем, что могут переносить болезнетворные микроорганизмы. Борьба с мухами несложна: на окна натягивают сетки, а попавших в помещение насекомых ловят на клейкие ленты и пр.

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.

В целях воспитания самостоятельности, активности кружковцев рекомендуется в каникулярное время проводить дни открытых дверей кружка. В эти дни инициатива передается детям. Педагог лишь распределяет обязанности среди кружковцев, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Учащиеся показывают гостям оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы по приготовлению различных блюд, проводят викторину, угощают победителей чаем. Для подготовки к приему гостей дежурная бригада приходит на час раньше.

Цель данного мероприятия заключается также в том, чтобы познакомить широкий круг ребят с работой кружка, привить им интерес к культуре быта, показать, как готовятся и оформляются некоторые блюда.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                       | стр. |
|---------------------------------------|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ КРУЖКА</b>    | 7    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ</b>         | 9    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>      | 11   |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b> | 16   |

## **1. ПАСПОРТ КРУЖКА**

### **1.1. Область применения**

Программа может быть использована для проведения мастер-класса и кулинарных кружков.

### **1.2. Цели и задачи кружка**

#### **Цели программы:**

- развитие навыков в приготовлении блюд;
- знакомство с кухнями народов мира;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии;
- развитие эстетического вкуса у ребенка.

#### **Задачи программы:**

#### **Обучающие:**

- познакомить обучающихся с кухнями народов мира;
- научить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;
- развить навыки в приготовлении блюд;
- сформировать развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии.

**Воспитательные:**

- способствовать развитию внутренней свободы ребенка, способности к объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;
- воспитывать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- развивать потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.
- способствовать развитию творческого мышления.

**Развивающие:**

- способствовать развитию умений организации собственной деятельности и организации контроля за ней.

**Мотивационные:**

- создавать комфортную обстановку на занятиях, а также атмосферу доброжелательности и сотрудничества.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**

Знания и умения, которые должны быть получены ребенком по окончании программы кружка

### **знать:**

- виды национальных блюд;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- пищевую ценность овощей;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности во время кулинарных работ;
- санитарно-гигиенические требования;
- секреты русской кухни.

### **уметь:**

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;

- витаминизировать пищу;
- сервировать стол;
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
- соблюдать правила по техники безопасности;
- правильно вести себя за столом.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

максимальная нагрузка– 30часов,

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

| Наименование разделов                                    | Содержание практических занятий |                                                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов | Уровень освоения |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ</b>                                   | <b>Содержание</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                           | 1,5         |                  |
|                                                          | 1                               | Ознакомление с местом проведения практических занятий. Прохождение инструктажей, предусмотренных для проведения практических работ<br>Изучение должностной инструкции повара.<br>Просмотр фильма про поваров                                              |             | 2                |
| <b>Тема 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br/>ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК</b> | <b>Содержание</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                           | 1,5         |                  |
|                                                          | 1                               | <b>Приготовления салата «Греческий»</b><br>- история салата<br>-способы приготовления<br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления бутерброда с «Бабочка»</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                      |             | 2                |
|                                                          | 2                               | <b>Приготовления салата «Цезарь с курой»</b><br>- история салата<br>-способы приготовления<br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления горячего бутерброда с сыром и ветчиной</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи | 1,5         | 2                |

|                                                                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                            |                |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|
|                                                                                                        | 3                 | <b>Приготовления салата «Мимоза с семгой»</b><br>- история салата<br>-способы приготовления<br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления канапе</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи | 1,5            | 3 |
| <b>Тема 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ</b>                                        | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                            |                |   |
|                                                                                                        | 1                 | <b>Приготовления Зраз картофельных с овощами и грибами</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                                                                                 | 1,5            | 2 |
|                                                                                                        | 2                 | <b>Приготовления Котлет морковных со сметанным соусом</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                                                                                  | 1,5<br><br>1,5 | 2 |
|                                                                                                        | 3                 | Приготовления Рататуй овощной<br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                                                                                                              |                | 2 |
| <b>Тема 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                            |                |   |
|                                                                                                        | 1                 | <b>Приготовления Вареники ленивые с творогом и сметаной</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                                                                                | 1,5<br><br>1,5 |   |

|                                                           |                   |                                                                                                                         |     |  |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                                                           | 2                 | <b>Приготовления Пасты «Карбонара»</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                  |     |  |
| <b>Тема 4.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ</b>                    | <b>Содержание</b> |                                                                                                                         | 1,5 |  |
|                                                           | 1                 | <b>Приготовления Супа пюре из грибов</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                |     |  |
|                                                           | 2                 | <b>Приготовления Борща со свежей капустой.</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                          |     |  |
|                                                           | 3                 | <b>Приготовления Супа картофельного с мясными фрикадельками .</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи       |     |  |
| <b>Тема 5.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ<br/>РЫБЫ</b>         | <b>Содержание</b> |                                                                                                                         | 1,5 |  |
|                                                           | 1                 | <b>Приготовления Котлет рыбных с начинкой из сыра и зелени с рисом.</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи |     |  |
|                                                           | 2                 | <b>Приготовления Рыбы запеченной с овощами .</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                        |     |  |
| <b>Тема 6.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ<br/>МЯСА И ПТИЦЫ</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                         | 1,5 |  |
|                                                           | 1                 | <b>Приготовления Куриной грудки ,запеченной с пряными травами и овощами гриль</b><br>-технология приготовления          |     |  |

|                                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                             |     |  |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                                                                        |                   | -способы подачи                                                                                                                                                                                                             | 1,5 |  |
|                                                                        | 2                 | <b>Приготовления Зраз с овощами и картофельным пюре</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                                                                                     |     |  |
| <b>Тема 7.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ<br/>,СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                             | 1,5 |  |
|                                                                        | 1                 | <b>Приготовления Шоколадного фондан</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления Какао</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                                       |     |  |
|                                                                        | 2                 | <b>Приготовления Крема-брюле с темным шоколадом и маскарпоне</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления Холодного чая с ягодами и фруктами</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи | 1,5 |  |
|                                                                        | 3                 | <b>Приготовления Запеченных яблок с брусникой</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи<br><b>Приготовления Морса ягодного</b><br>-технология приготовления<br>-способы подачи                                    | 1,5 |  |

|            |  |                                                                 |     |  |
|------------|--|-----------------------------------------------------------------|-----|--|
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ |  | Подведение итогов кружка<br>Получение сертификатов «Юный повар» | 1,5 |  |
| Всего      |  |                                                                 | 30  |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ КРУЖКА**

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: технологии и лабораторий:

- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места,
- рабочее место преподавателя,
- аудиторная доска,
- стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Литература для учителя:**

**Основные источники:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432

#### **Дополнительные источники:**

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/http://www.znaytovar.ru/new857.html>

#### **Литература для учащихся:**

1. Здоровое питание. Жукова В. Н.
2. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.
3. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для реализации компетентностного подхода использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (разбора конкретных производственных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для реализации практико-ориентированности проводятся практические и лабораторные работы в полном объеме.

Производственная практика по данному модулю проводится концентрированно на предприятиях и в организациях, в соответствии с профилем подготовки.

Для освоения данного модуля необходимо предварительное изучение дисциплин:

- Основы аналитической химии
- Микробиология, санитария и гигиена
- Пищевая химия

- Метрология, стандартизация и подтверждение качества

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Преподаватели должны иметь на 3-4 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.