**Рабочая программа кружка «Гурман»**

Разработчики: преподаватель Дементьева Нина Евгеньевна,

мастер п/о Горшкова Ольга Дмитриевна

ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»

Аннотация.

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

Кружок кулинарии «Гурман» преследует цель: расширить и углубить знания и навыки по приготовлению кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий, полученные обучащимися на уроках технологии, воспитание культуры потребления пищи.

Основные задачи кружка:

развитие эстетического вкуса обучающихся

расширение знаний учащихся в кулинарии

формирование культуры общения

формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии

формировать экологические убеждения

Практика показала, что обучающиеся , которые успешно и с интересом занимаются в кружках кулинарии, приобретают способность применять знания и умения на практике, в повседневной жизни, умеют самопрезентовать себя при поступлении на работу.

Предполагаемые результаты

обучащиеся будут **знать:**

- виды национальных блюд

- способы приготовления и оформления блюд

- правила подачи блюд

- пищевую ценность овощей

- правила поведения за столом

- правила по техники безопасности при кулинарных работах

- санитарно-гигиенические требования

- экологической подготовки

- секреты русской кухни

обучающиеся приобретут **умения:**

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- правильно использовать приемы тепловой кулинарной обработки

- готовить холодные блюда

- украшать готовые блюда

- готовить изделия из теста

- витаминизировать пищу

- сервировать стол

- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования

- соблюдать правила по техники безопасности

- правильно сервировать стол

- использовать правила этикета при приеме пищи.

Кружок организуется в лаборатории «Технологии продукции общественного питания», отвечающее санитарно - гигиеническим требованиям, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Лаборатория **оснащена** необходимым оборудованием и инвентарем:

На каждого кружковца надо иметь:

- разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски для теста;

- кухонные ножи маленькие или средние - по одной шт. на каждую бригаду приобретаются: ножи желобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали,

- разливные ложки, шумовки, дуршлаги, скалки,

- посуду: чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров (по одной шт. на группу)

- миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта,

- столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы, и приборы приобретают с учетом количества кружковцев.

Продукты питания, используемые для занятий должны быть максимально натуральными. На занятиях следует сформировывать умения в приобретении правильных продуктов в магазинах, для чего обращать внимание обучающихся на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта. Важным является формирование умения идентифицировать продукты питания, умения отличить фальсифицированный продукт от настоящего, так как продукты являются сырьем для приготовления различных блюд

Умение читать информацию по специальным символам ( экологическим, пищевых добавок) важно для обеспечения экологической и пищевой безопасности товара.

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 обучающимися правил гигиены, для чего проводится инструктаж.

Работа кружка связана с пользованием нагревательными приборами (электрической плитой), режущими инструментами (ножами, мясорубками и др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает преподавателя и мастера особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомят ребят с помещением, его оборудование помещением, руководитель кружка обучает их правилам обращения с оборудованием 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.

Программа занятий рассчитана на 17 учебных часов.

В группу рекомендуется записывать не более 15 человек.

Рекомендуется использовать слайд-презентации, видео - фильмы, что позволяет сделать занятие более динамичным и наглядным..

Проведение экскурсий на предприятия пищевой промышленности, сферы общественного питания, участие в профессиональных конкурсах. Выставки, расширяет кругозор и развивает эстетический вкус обучающихся.

Руководитель кружка должен составить тематический план работы кружка с учетом местных условий национальных традиций своего народа и кухонь мира.

Для наилучшей организации работы кружка группу делят на три бригады по пять человек в каждой, во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задания от педагога, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все члены бригады были заняты работой.

В целях воспитания самостоятельности, активности кружковцев рекомендуется проводить дни открытых дверей кружка. В эти дни инициатива передается обучающимся.. Педагог лишь распределяет обязанности среди кружковцев, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Обучающиеся 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 приготовляются и оформляются некоторые блюда.

Занятия в кружке завершатся выполнением и защитой проектов.

Содержание программы

(17 часов из них 1 час – резервное время)

1. Введение (1 час) – цели задачи кружка. Обсуждение плана творческих проектов.

2. Приготовление сладкого теста на соде (1час)

Виды теста. Калорийность пищи. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Состав теста и способы его приготовления. Инструменты и приспособления. Правила приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Использование экологически чистых продуктов.

Практическая работа (1час)

Организация рабочего места. Доска для раскатки теста. Инвентарь и посуда.

Приготовление «Сочни с творогом» по технологическим картам. Правила техники безопасности.

3. “Чак-чак” (1час)

Понятие о муке, видах и значение. Продукты необходимые для приготовления чак-чак. Состав теста для приготовления блюда. Калорийность блюда.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая. Информация о купленных продуктов.

Практическая работа (1 час) Правила приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа (1час)

Организация рабочего места. Инструменты, инвентарь и посуда. Приготовление блюда чак-чак, по технологическим картам.

4. Приготовление пельменей, вареников, колдунов (1час)

Состав теста для пельменей, вареников и колдунов и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников, колдунов. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Применение чисто-экологических продуктов.

Практическая работа (1 час)

Организация рабочего места. Приготовление пельменей и вареников.

5. Приготовление бутербродов (1час)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов

Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Организация рабочего места. Приготовления открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.

6. Сервировка стола к чаю (1 час)

Составление меню. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу.

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практическая работа (1час)

Сервировка стола к чаю. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

7. Салат из свежих помидор (1 час)

Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качество овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салата из свежих помидор.

Практическая работа (1 час)

Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.

8. Приготовление блинов, блинчиков (1час)

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практическая работа (1час)

Организация рабочего места. Вводный инструктаж. Инвентарь и посуда для

выпечки блинов, блинчиков. Выпечка и оформления изделий из теста.

9. Защита проекта (1час)

Защита творческих проектов по выбранным темам.

10. Резерв (1 час)

Предлагаемые темы проектов

- «Брауни, его популярность»

- Что готовят на масленицу?

- Этот вкусный бутерброд

- Я иду в гости

- Это чудо овощи

- Оформление блюд

Темы проектов «Кухни народов мира»:

- Японская кухня

- Особенности итальянской кухни

- Особенности французской кухни

- Казачья кухня

**Примерные тестовые задания**

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....) наденьте фартук;

(....) уберите волосы под головной убор;

(....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

Витамин А содержится в:(....) молоке (....) яичном белке

(....) яичном желтке (....) печени животных

(....) печени трески

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:(....) сахар (....) желатин

(....) дрожжи (....) маргарин

(....) пищевая сода

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:(....) вилки (....) ложки

(....) хлебница (....) скатерть

(....) солонка (....) тарелки

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:(....) тонкий поролон (....) клеенку

(....) тонкую бумагу

(....) шелковую ткань (....) тяжелую мягкую ткань

6. Перед приготовлением рис:(....) промывают (....) обжаривают

(....) сушат (....) перебирают

(....) проверяют на наличие вредителей

7. Салат из свежих овощей украшают:

(....) зеленью

(....) майонезом

(....) фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:(....) пироги (....) печенье

(....) торт (....) оладьи

(....) кулич

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:(....) соль (....) пищевая сода

(....) сахар (....) уксусная кислота

(....) лимонная кислота

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:(....) варят в воде (....) варят в кожуре

(....) варят на пару (....) запекают в духово шкафу

(....) жарят

11. Салфетку на колени кладут:

(....) полностью развернутой

(....) сложенной вдвое с уравненными краями

(....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней

(....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней

(....) сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

(....) невысокими букетами в низких вазах

(....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах

(....) цветами с резким запахом

(....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:(....) крахмал (....) ваниль

(....) агар (....) желатин

(....) сахар

Литература для обучающихся:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И Богушева. – Изд.4-е, стер. – Ростов н/Д : Феникс, 2013

2. Шатун, Л.Г., Шатун, О.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Изд. 10-у, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 342с.

3. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с

4. Школа гастронома. Журнал. Издательство: ИД "Вкусная Жизнь"

5. Пищевая промышленность, Журнал Общество с ограниченной ответственностью "Издательство "Пищевая промышленность"

6. Семенова, С.В. Итальянская кухня /С.В. Семенова-М.: РИПОЛ классик ,2013.-32с. : ил.-(Азбука национальной кулинарии).

7. Семенова, С.В. Грузинская кухня/ С.В. Семенова. - М.: РИПОЛ классик, 2013.- 32с.: ил. – (Азбука национальной кулинарии).

8. Интернет ресурсы:

1. http://micro-cook.ru/bluda-iz-ovoshei-i-gribov.html

[Сайт] Кулинарные новости

2. http://supercook.ru/zz306-06.html [Сайт] Рецепты праздничных блюд

3.http://www.iztopora.ru/index.php?action=articles&id=18

[Сайт] Использование пряностей

4.http://www.pitportal.ru/school\_lunch/foodcost\_treatment/section383/6281.html

[Сайт]Обработка овощей и грибов в школьном питании