ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Гурман»

на 2016-2017 учебный год

Составитель: Бабурина Светлана Николаевна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Питание является одним из важнейших условий существования человека –одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов ,своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на человеческую жизнь во всех ее проявлениях.

План внеурочной деятельности ГБПОУ «ЛПК» г. Лысьва.

Программа составлена для студентов колледжа по профессии «повар, кондитер», в количестве 35 часов.

Программа является актуальной и учитывает интересы как девушек, так и юношей.

Содержание программы структурировано в виде: «Физиология питания», «Проектные работы», «Технология приготовления», "Здоровье - это здорово» "Продукты разные нужны, продукты разные важны" , "Где и как мы едим" "Ты готовишь себе и друзьям" , "Кухни разных народов", «Кулинарная история», "Как питались на Руси и в России", "Необычное кулинарное путешествие".

В реализации программы должное место отводится методам проектов для вовлечения студентов в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических и технологических ситуаций.

Общая характеристика учебного курса

Основная цель – овладение способами обработки пищевых продуктов, составление меню с учетом требований сбалансированного питания и пожеланий участников трапезы.

Одна из основных задач – ознакомление обучающихся с основами рационального питания, с приемами обработки и хранения продуктов, способствующими сохранения питательных веществ и вкусовых качеств приготовленных блюд.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять по средствам использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения (ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии; работа в группах, создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования, обеспечение межпредметных связей; взаимосвязь и аспектами образования.

Описание места курса внеурочной деятельности

Для оценки применяется входной, текущий и итоговый контроль.

Цель входного контроля – диагностика имеющихся знаний и умений.

Формулы оценок: практические работы, собеседования со студентами.

Текущий контроль применяется для оценки качества усвоения материала.

Формулы оценки: творческие задания, практические работы, диагностическое анкетирование, собеседование.

В практической деятельности результативность посредством выполнения творческих проектных работ.

Итоговый контроль – демонстрация творческих работ, дегустация блюд.

Описание ценностных ориентиров содержания курса

Студент должны знать:

- роль пищевых веществ в питании;

- процессы пищеварения;

- основы пищевой санитарии и гигиены;

- механическую и кулинарную обработку продуктов;

- приемы тепловой кулинарной обработки.

Студент должны уметь:

- вести механическую и тепловую кулинарную обработку продуктов;

- участвовать в технологическом процессе приготовления первых, вторых блюд, закусок, изделий из теста.

- сервировка стола и современное оформление приготовленных блюд.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам; включая блюда национальной кухни, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Кол-во часов** | **Тема урока** | **Цель урока** | **Содержание занятия** | **Виды практической деятельности** |
| 1 | 1 час | Введение. Программа  « Гурман» | Ознакомить обучающихся с планированием курса; профессиями работников общественного питания, их характеристиками.  Выявить способности, интересы и уровень подготовленности  студентов | Что изучает программа « Гурман».  Оборудование,  Приспособления, необходимые для изучения курса.  Правила поведения в мастерской. | Тестирование |
| 2 | 2 часа | Семинар  « Моя будущая профессия» | Выявить мотив выбора профессии и вызвать интерес в обучении по профессии «повар-кондитер».  Знакомство с современными видами и приемами оформления тортов. | Организация проведения семинара:  Беседа о востребованности профессии в области общественного питания,  анкета мотивов выбора профессии,  беседа с поваром – кондитером. Мастер-класс « Оформление тортов» | Беседа;  Анкетирование  (ответы на вопросы);  Выполнение элементов для оформления торта;  Оформление торта |
| 3 | 1 час | Сервировка праздничного стола | Совершенствовать знания, умения у обучающихся по сервировке стола. Ознакомление с порядком подачи блюд и сервировкой праздничного стола. | Порядок сервировки праздничного стола. Сервировка тематического стола.  Порядок подачи блюд на стол.  Схема сервировки праздничного стола. | Сервировка тематического праздничного стола (по карточкам);  Составление схемы предварительной минимальной сервировки для вечера. |
| 4 | 2 часа | Приемы складывания салфеток | Обучить видам складывания салфеток, согласно тематическому столу. | Виды салфеток.  Приемы складывания салфеток.  Современный декор. | Выполнение складывания салфеток,  сервировка тематического стола. |
| 5 | 1 час | Первичная обработка овощей. | Расширить круг знаний у обучающихся об условиях ,обеспечивающих сохранение витаминов при первичной и тепловой обработке овощей. | Товароведение овощей. Виды и классификации овощей. Пищевая ценность овощей.  Требования к качеству. Формы нарезки овощей.  Фигурная нарезка овощей. | Работа с технологической картой.  Выполнение сложной нарезки овощей. |
| 6 | 2 часа | Карвинг -композиции из овощей и фруктов | Ознакомить обучающихся с объемным вырезанием овощей, придавая им декоративную форму и составление композиций ,согласно цветовому решению. | Карвинг из овощей и фруктов. История происхождения и современное развитие. Знакомство с мастером – карвенгистом.  Инструменты и материалы. Особенности фигурного вырезания элементов для декора композиции и особенности составления цветочных композиций. | Просмотр мастер-класса.  Самостоятельное выполнение фигурного вырезания из овощей (картофеля,  моркови, свеклы).  Составление тематических композиций. |
| 7 | 1 час | Банкет - фуршет | Ознакомить обучающихся с технологией приготовления горячих бутербродов, формирование навыков фуршетных закусок. | Технология приготовления горячих бутербродов,  сандвичей, бутербродов закусочных (канапе), тапасов.  Требование к оформлению. | Выполнение фуршетных закусок.  Составление инструкционно – технологической карты. |
| 8 | 1 час | Ресторанный бизнес | Организовать экскурсии на предприятия общественного питания и ознакомить обучающихся с производственным процессом, оборудованием, инструментами,  кадрами, стилевыми особенностями оформления ресторанов. | Оформление ресторана (стиль, цвет, комфорт).  Санитарные требования : - к содержанию предприятий общественного питания; - территории и планировке помещений;  - к помещениям для приема и хранения продуктов,  - к производственным помещениям, связанным с обслуживанием потребителей;  - к оборудованию,  инвентарю, посуде, таре;  к мытью куханной посуды. | Экскурсия, беседа. |
| 9 | 1 час | Как питались на Руси и в России | Ознакомить обучающихся с традициями и особенностями питания в разных регионах России, прослеживая связь времен. | Изучение исторической справки питания на Руси, особенности питания в зависимости с климатом и обычаями. Традиции и современность. Каша – матушка, хлеб – батюшка. | Оформление книжки – малышки  «Рецепты моей бабушки» |
| 10 | 2 часа | Русские календарно – обрядовые праздники.  «Масленица» | Ознакомить обучающихся с историей русской кухни и праздничными традициями и обычаями. Способы приготовления блинов по старинным русским рецептам. | Обычаи и традиции календарно – обрядовых праздников. Встреча Масленицы история праздника и традиции масленичной недели. Старинные рецепты блинов, технология их приготовления. | Приготовление блинов по различным рецептам. Участие в тематическом мероприятии « Проводы русской зимы». |
| 11 | 2 часа | Правила хороших манер | Обучить правилам этикета и подачи блюд и закусок. | Изучение этикета за столом и во время обеда. Правила подачи блюд и закусок. | Инсценировка обеда в ресторане, в виде игры, обслуживание посетителей. |
| 12 | 2 часа | Чайная церемония на Руси « Диалог за чашкой чая» | Обучить приготовлению заваривания различных видов чая и составлению рецептов печенья. | Чайные церемонии разных стран. Самовар – символ русского стола. История возникновения чая, целебные свойства чая. Сервировка чайного стола, правила заваривания различных видов чая. Чудеса из печенья. | Составление рецептов из печенья. Приготовление различных рецептов из печенья. |
| 13 | 2 часа | Блюда русской кухни  «Пермская кухня» | Проанализировать особенности кухни Прикамья и рассмотреть ассортимент блюд на основе старинных рецептов. | История развития кухни Прикамья. Технология приготовления русских пельменей и современный дизайн подачи. | Приготовление пельменей согласно старинным рецептам с разной начинкой. |
| 14 | 2 часа | Христианская Русь  «Пасхальный кулич» | Обучить особенностям приготовления теста на куличи и закрепить умение составлять инструкционно – технологической карты. | История празднования пасхи на Руси. Символ пасхального стола. Технология приготовления теста на куличи. Особенности технологического процесса приготовления теста, его формирования и выпечки. | Приготовление кулича и глазури. Составление инструкционно – технологической карты на кулич. |
| 15 | 2 часа | Мучная Русь – изделия из теста | Ознакомить обучающихся с ассортиментом изделий из разных видов теста с технологией приготовления дрожжевого теста. | Технология приготовления дрожжевого теста (пресного теста, без опары, сдобного теста).  Технология приготовления песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста. Требования к качеству изделий из теста. | Приготовление мучных ,кондитерских изделий из разного вида теста. |
| 16 | 1 час | Кухня разных народов | Ознакомить обучающихся с особенностями обслуживания иностранных туристов и составление меню для разных групп туристов. | Понятие « Национальная кухня», особенности питания иностранных туристов и обслуживания их в ресторанных комплексах. | Составление меню для разных групп туристов. |
| 17 | 2 часа | Кухня разных народов. | Ознакомить обучающихся с возможностями кулинарного использования морепродуктов. | Знакомство с восточной кухней, ассортимент блюд.  Технология приготовления роллов суш. Оборудование и материалы. Требования к качеству. Мастер – класс от мастера –сушиста. | Приготовление суш и ролл с использованием морепродуктов. |
| 18 | 2 часа | Кухня Грузии  «Шашлык» | Ознакомить обучающихся с особенностями блюд из мяса (мелкокусковой полуфабрикат) и разнообразие маринадов для шашлыка. | Ассортимент блюд грузинской кухни. Технология приготовления блюд из мяса мелкокусковой полуфабрикат. Технология приготовления разных видов маринадов для шашлыка. | Приготовление шашлыка на свежем воздухе. |
| 19 | 2 часа | Армянская кухня | Ознакомить обучающихся с возможностями кулинарного использования мяса. | Ассортимент изделий армянской кухни.  Технология приготовления плова. | Приготовление плова под руководством шеф – повара кафе « Имеретти» |
| 20 | 1 час | Встреча с интересными людьми | Ознакомить обучающихся с вопросами трудоустройства в предприятия общественного питания. | Вопросы трудоустройства, проблемы оплаты труда, стажировка. | Беседа в форме «круглого стола» с работодателями и руководителями предприятий города.Мастер – класс. |
| 21 | 2 часа | Творческий проект | Ознакомить обучающихся с целью, задачами, этапами и последовательностью выполнения и оформления творческого проекта. | Оформление творческого проект. Этапы работы с проектом. Темы проектов:  1.Приготовление праздничного обеда в русских традициях.  2.Здоровый ужин для всей семьи.  3. Семейный праздник. | Защита творческого проекта |
| 22 | 1 час | Мероприятие «Кухни народов Мира- кулинарный поединок» | Закрепление знаний по особенностям национальных кухонь, умение составлять меню и технологические карты согласно особенностям питания граждан. | Составление ассортимента меню согласно карточки –задания и технологический процесс приготовления этих кулинарных изделий. | Приготовление блюд и оформление импровизированных кафе.  Групповая игра « Кулинарное путешествие». |