**Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище № 16».**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**КРУЖКА «СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

2015 год

# C:\Documents and Settings\User\Мои документы\004.jpg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Стр.** |
| **1** | **паспорт рабочей программы внеаудиторных занятий кружка «СЕрвировка стола»…**  **…………………...……** | **4** |
| **2** | **структура и содержание программы** | **5** |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | **7** |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** | **8** |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **паспорт рабочей программы внеаудиторных занятий кружка «СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

**1.1. Область применения программы**

Программа кружка разработана для обучения обучающихся СПО .

**1.2 Цели и задачи:**

-развитие эстетического вкуса обучающихся;

-расширение знаний обучающихся в кулинарии;

-формирование культуры общения;

-формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии;

-формирование экологические убеждения.

В результате освоения программы обучающийся должен **иметь практический опыт:…………………………………….**

**уметь:**

-организовывать рабочее место;

-создавать безопасные условия труда;

-виды сервировки столов;

-способы приготовления и оформления блюд;

-правило подачи блюд;

-правило поведения за столом;

-правила по технике безопасности при кулинарных работах;

-санитарно-гигиенические требования;

-искусство складывание салфеток

должен **знать:**

-правильно подбирать посуду для сервировки стола;

-украшать готовое блюдо;

-сервировать стол;

-соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;

-соблюдать правила по технике безопасности;

-правильно вести себя за столом.

1.3. Количество часов на освоение программы внеаудиторных занятий кружка «Сервировка стола»:

всего – 30 часов,

**Структура и содержание внеаудиторных занятий кружка «Сервировка стола»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся. | | Объем часов | |
| Теоретическая часть | Практическая часть. |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1  Выполнение подготовительных работ для сервировки стола |  | | 12 | 18 |
| Тема 1. 1. Подготовка к сервировке стола. | Содержание. | |
| 1. | Введение. | 1 |  |
| 2. | Общие требования к сервировки стола | 1 |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.2 Сервировка стола | 1. | Сервировка стола для завтрака | 2 | 4 |
|  | 2 | Сервировка для обеда | 2 | 4 |
|  | 3 | Сервировка стола для ужина | 2 | 4 |
|  | 4. | Сервировка стола к чаю | 2 | 3 |
| Тема 2. Защита проекта |  |  | 2 | 3 |

**4.Условия реализации программы внеаудиторных занятий кружка «Сервировка стола»**

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

Реализация программы внеаудиторных занятий кружка «Сервировка стола» предполагает наличие:

**кабинетов**

-по поварскому;

**мастерских**

учебный кулинарный цех.

**Технические средства обучения: АРМ преподавателя**

-мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук)

**Оборудование и рабочие места в поварской мастерской**:

-рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы

**Столовые приборы:**

|  |
| --- |
| Ложка кофейная - отличается от чайной меньшими размерами, подается к кофе.  Ложка чайная - подается к чаю.  Ложка десертная - подаётся к яичной - глазунье, ягодам с молоком и сливками, а также к бульону в чашке.  Ложка столовая - при сервировке стола для подачи первых блюд.  Щипцы кондитерские большие для перекладывания мучных кондитерских изделий.  Ложка с длинной ручкой - для приготовления смешанных напитков (коктейлей).  Щипцы для спаржи - используют при подачи спаржи на решетке.  Щипцы для льда (изготовляют из некорризионного металла).  Щипцы кондитерские малые - для сахара, шоколадного ассорти.  Вилка для раскладки лимона.  Вилка кокотная в отличие от десертной имеет три более коротких и широких зубца; подаётся к жульену из птицы и дичи, грибами в сметане.  Прибор рыбный (вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож) - для подачи вторых рыбных горячих блюд.  Нож и вилка десертные - по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Иногда вилка бывает с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен, для сладких блюд и фруктов.  Прибор закусочный (вилка, нож) - для холодных блюд и закусок. Нож может иметь зубчатое острие.  Ложка разливательная - служит для розлива на отдельные порции первых и сладких блюд.  Нож и вилка столовые - используют при сервирование стола для подачи вторых (кроме рыбных) блюд.  Лопатка кондитерская - для пирожных и тортов.  Лопатка паштетная - служит для перекладывания сельди рубленой, паштетов.  Лопатка рыбная - для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд.  Лопатка для икры - из нержавеющей стали в виде плоского совка.  Ложка для мороженного имеет форму в виде лопатки. |

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочего места | оборудование | Инструменты, оснащение, приспособления |
| Учебный кулинарный цех | Производственные столы, спец.оборудование | Кулинарный, кондитерский инвентарь |

**4.2Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1.Д.Д. Сервировка стола от А до Я, Москва, Эксмо, 2009 г

2. И.А. Степанова, Фантазия из гарниров, Москва, Эксмо - форум 2007 г

3.И.О. Иофина, Украшения блюд из фруктов и овощей, ОООТД «издательство мир книги» 2008 г..

4.Е.А. Мороз, Необычные украшения из обычных фруктов, Астрель Полиграфиздат, Москва, 2010 г..

5. В.Л. Мартынов, 1000 идей для украшения стола, Минск: Харвест, 2011 г.

6. И.А. Михайлова, Ваше меню на каждый день, Москва «Эксмо 2010 г.

7. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва ПрофОбрИздат, 2002 г.

8.Л.А. Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Ростов-на-Дону «Феникс», 2001 г.

9. Р. Биллер, Как украсить блюда, Москва «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2007 г.

10. Е.В. Логунова. Лучшие блюда для фуршета. Мир книги, 2009 г.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСНАЩЕНИЯ внеаудиторных занятий кружка «Сервировка стола»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Сервировать и использовать в оформлении столовые приборы для завтрака | Соблюдение правил обработки столовой посуды при сервировки стола для завтрака | Наблюдение и оценка на практических занятиях |
| Сервировать и использовать в оформлении столовые приборы для обеда | Соблюдение правил при сервировки стола для обеда | Наблюдение и оценка на практических занятиях - |
| Сервировать и использовать в оформлении столовые приборы для ужина | Соблюдение правил при сервировки стола для ужина | Наблюдение и оценка на практических занятиях |
| Сервировать и использовать в оформлении столовые приборы к чаю | Соблюдение правил сервировки стола к чаю | Наблюдение и оценка на практических занятиях |

Разработчик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Какоткина,

мастер производственного обучения

вторая квалификационная категория

|  |
| --- |
|  |