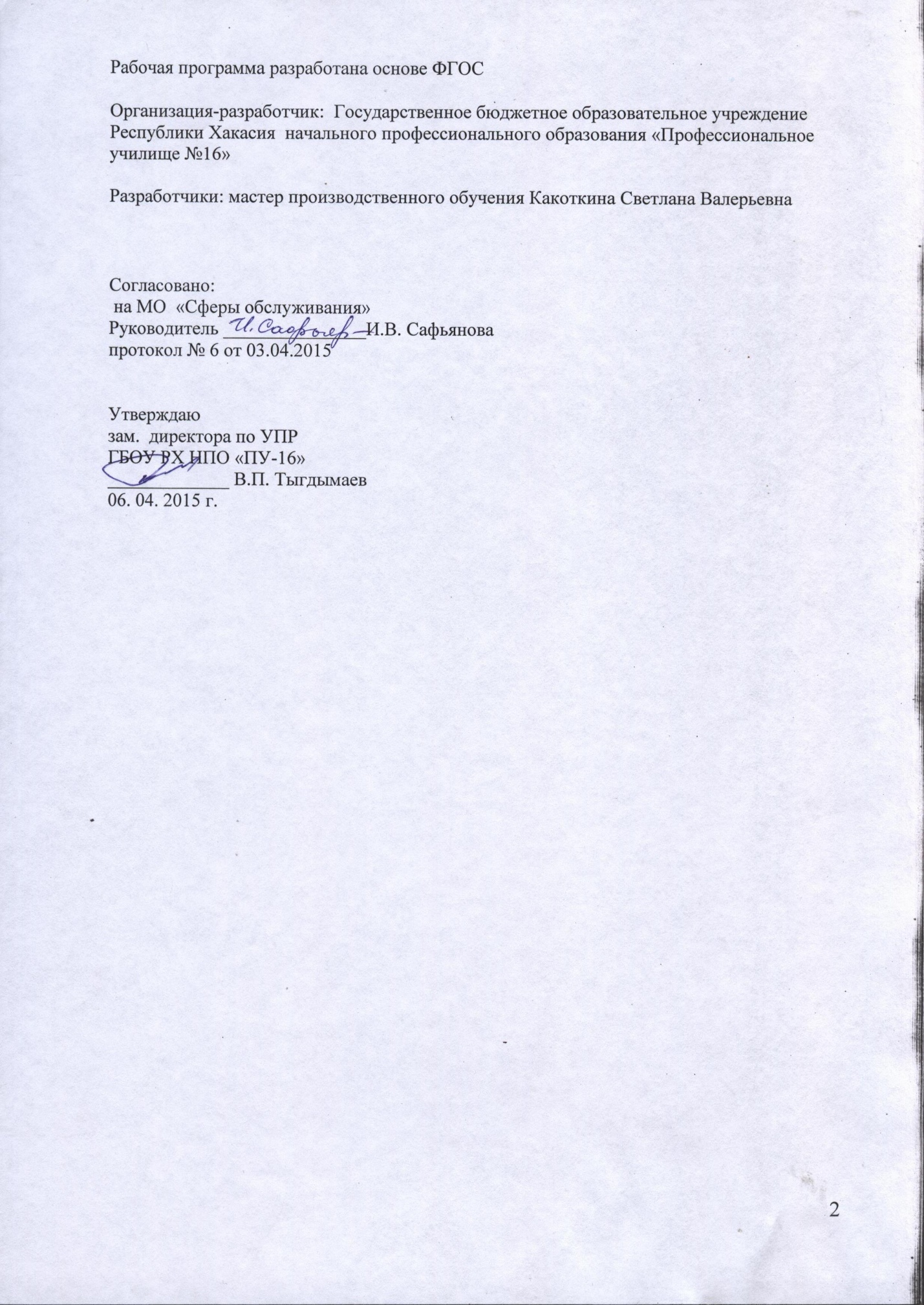
**Государственное бюджетное образовательное учреждение Республики Хакасия начального профессионального образования «Профессиональное училище № 16».**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**КРУЖКА «СЛАДКОЕЖКА»**

2015 год



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Стр.** |
| **1** | **паспорт рабочей программы внеаудиторных занятий кружка «Сладкоежка»…**  **…………………...……** | **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 «Сладкоежка»**

**1.1. Область применения программы**

Программа кружка разработана для обучения обучающихся СПО приготовлению тортов, пирожных.

**1.2 Цели и задачи:**

Формирование системы знаний, умений, навыков по изготовлению тортов, развитие творческих способностей обучающихся в процессе создания авторского изделия по собственному замыслу.

- формирование творческой личности, развитие эстетического чувства и инициативы обучающихся;

-воспитание трудолюбия, ответственности у обучающихся;

-овладение обучающихся трудовыми навыками, позволяющими самостоятельно изготавливать торты;

-развитие творческих способностей у обучающихся

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

**уметь:**

-организовывать рабочее место;

-создавать безопасные условия труда;

-проверять органолептическим способом годность муки, молочной продукции, ингредиентов для украшения тортов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления тортов;

-готовить различные виды теста для тортов;

-готовить традиционные виды теста: бисквитное, песочное, заварное;

-охлаждать и замораживать нарезанные фрукты для украшения

должен **знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;

 -характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлениитортов;

 -способы минимизации отходов при приготовлении кондитерских изделий;

-температурный режим и правила приготовлениятортов;

 -правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления тортов, температура подачи;

-правила хранения тортов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке**……**, пряностей;

-правила их безопасного  использования

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

всего – 26 часов,

**Структура и содержание внеаудиторных занятий кружка «Сладкоежка»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  тем. | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся. | | | Объем часов | | |
| Теоретическая часть | Практическая часть. | |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 | |
| Раздел 1-2.  Выполнение подготовительных работ при приготовлении кондитерского сырья и тортов |  | | | 11 | 15 | |
| Тема 1. 1. Подготовка продуктов и кондитерского сырья. | Содержание. | | |
| 1. | | Вводное занятие.. | 1 |  | |
| 2. | | Виды тортов | 1 |  | |
| 3. | | Продукты, необходимые для изготовления тортов | 0,5 | 0,5 | |
| Тема 1.2.. Подготовка инструментов для приготовления тортов | 1. | | Инструменты, необходимые для изготовления тортов | 0,5 | 0,5 | |
| Тема 1.3. Подготовка продуктов для кремов | 1. | | Крем и его разновидности | 1 | 1 | |
| Раздел 2  Технология приготовления кремов, мастики, желе, украшения, тортов, отделка и украшение тортов |  | |  |  |  | |
| Тема 2.1. Технология приготовления мастики | 1. | | Технология приготовления мастики и фигурок из нее | 1 | 1 | |
| Тема 2.2. Технология приготовления крема | 2 | | Технология приготовления масленого крема и украшение из него | 1 | 1 | |
| Тема 2.3. Технология приготовления желе | 3 | | Технология приготовления желе и работа с ним | 1 | 1 | |
| Тема 2.4.. Технология приготовления тортов | 4 | Технология приготовления тортов: бисквитные, песочные, заварные | | 2 | 4 | |
| Тема 2.5.Отделка и украшения тортов | 5 | Отделка и украшения тортов фруктами и ягодами в желе | | 1 | 1 | |
|  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 2.5.Отделка и украшения тортов | 6 | Отделка и украшения тортов кремом и фигурками из мастики | 1 | 1 |
| Раздел 3  Выполнение изделий по собственному замыслу | 1 | Выполнение изделий по собственному замыслу |  | 2 |
| Раздел 4.Выставка работ | 1 | Выставка работ |  | 2 |

**4.Условия реализации программы внеаудиторных занятий кружка «Сладкоежка»**

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

Реализация программы внеаудиторных занятий кружка «Сладкоежка»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;

-оборудование необходимое для работы: мясорубка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер, ломтерезка;

-набор инструкционных карт;

-кухонный, кондитерский инвентарь;

|  |
| --- |
| Ложка столовая – для приготовления замеса теста;  Щипцы кондитерские большие для перекладывания мучных кондитерских изделий;.  Ложка с длинной ручкой;  Миксер  Формы кондитерские для тортов  Листы кондитерские  Миски для замеса теста.  Лопатка кондитерская - для пирожных и тортов.  Ложка для мороженного имеет форму в виде лопатки. |

Столовая посуда

**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.Н.Г.Бутейкис, рецептуры для кондитера, Ростов – на – Дону 2003 г.

2.Серия «Лучшие рецепты на каждый день» Торты и пирожные, Москва, «РОСМЭН» 2008

3. Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий..-Москва ПрофОбриздат., 2002.

4. Р. Биллер, Как украсить блюда, Москва «АСТ – Пресс книга, 2004 г.

5.Л.Пацци, Как украсить торт. Издательство «Ниола – Пресс», 2006 г.

6. В.Шальникова, Миллион меню, Урал Л.Т.Д. 2003 г.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСНАЩЕНИЯ внеаудиторных занятий кружка «Сладкоежка»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Готовить и оформлять простые кондитерские изделия | -изложение правил первичной обработки продуктов; | Наблюдение и оценка на практических занятиях |
| Готовить и использовать в оформлении простые и отделочные полуфабрикаты | Изложение правил эстетического вкуса; соблюдение правил приготовления кондитерских изделий | Наблюдение и оценка на практических занятиях - |
| Готовить и оформлять торты | Изложение правил эстетического вкуса; соблюдение правил приготовления кондитерских изделий | Наблюдение и оценка на практических занятиях |
| Готовить и оформлять фруктовые торты | Изложение правил эстетического вкуса; соблюдение правил приготовления кондитерских изделий | Наблюдение и оценка на практических занятиях |

|  |
| --- |
|  |

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

мастер производственного обучения

второй квалификационной категории.