

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю

Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н. Пономарёва

РАБОЧАЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Кухня Урала»

Творческая студенческая лаборатория
научно-исследовательской направленности

Направление деятельности:
**«Приготовление мучных кондитерских изделия из кухни народов
Урала»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок реализации программы: 1 год (80 часов)

Автор программы: Никитина А.В.

г. Златоуст

Содержание

1.Общая характеристика рабочей дополнительной общеразвивающей программы «Кухня Урала»	3
2. Структура и содержание дополнительной общеразвивающей программы «Кухня Урала»	5
2.1. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы «Кухня Урала»	5
2.2 Перспективный план работы ТСЛ «Кухня Урала»	5
2.3 Количество часов по плану ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»	6
3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы	6
3.1 Дополнительная общеразвивающая программа «Кухня Урала»	6
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	7
Приложение1. Темы исследовательских работ для ТСЛ	8
Приложение2. Список членов ТСЛ:	9

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы «Кухня Урала»

Актуальность и сущность программы. Значимость саморазвития личности в настоящее время сохраняется в связи с поиском путей образовательного процесса, создание условий для разностороннего саморазвития личности обучающегося. Творческая студенческая лаборатория помогает обогатить содержание деятельности студентов, придать ей социально - значимый смысл, обеспечить возможность для самоутверждения и самореализации. Участие студентов в реализации социальных проектов является одной из эффективных форм воспитания.

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с учетом здорового питания.

Необходимо формировать профессиональную направленность у студентов: укреплять у них положительное отношение к будущей профессии, интерес, стремление совершенствовать свою квалификацию. Профессиональная направленность является результатом профессионального самоопределения личности, итогом которого может стать положительное, или негативное отношение к профессии. Профессиональная направленность характеризуется следующими параметрами: мотивы выбора профессии, удовлетворенность этим выбором, наличие устойчивого интереса профессии, самооценка своего соответствия требованиям, отношение личности к своему делу.

Студенты на занятиях получают представления о кухне народов Урала.

На занятиях в творческом объединении «Кухня Урала» обучающиеся закрепляют и углубляют знания по общеобразовательным, общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам и модулям.

Команда творческой студенческой лаборатории формируется из студентов разных курсов, для того чтобы они могли развивать свои творческие способности, помогая друг другу.

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранной профессии в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, подготовка к конкурсам.

Цели:

- создание условий для коллективной деятельности;
- формирование и развитие личности творческих способностей, организация свободного времени студентов;
- повышение профессиональной квалификации;
- создание условий для реализации проектной деятельности, способствующей повышению общей культуры всех участников образовательного процесса
- воспитание интереса к профессии, возможность их профессионального роста, а следовательно, значимость обучения;
- формирование нравственной и эстетической культуры будущего специалиста
- привитие коммуникативных навыков общения, необходимых для успешной адаптации в трудовом коллективе
- привитие навыков исследовательской работы
- формирование профессиональных компетенций
- воспитание чувства личной ответственности за свое здоровье
- повышение уровня знаний, умений и навыков в области кухни Урала

Задачи:

- *Познавательная:* развить познавательный интерес у обучающихся к творческой деятельности;
- *Развивающая:* развивать способности к методологическому мышлению;
- *Мотивационная:* стимулировать деятельность студентов к творческой деятельности;
- *Социально-педагогическая:* активизировать совместную научно – исследовательскую работу преподавателя и студента;
- *Обучающая:* систематизация, адаптация и активизация полученных студентами знаний, навыков и умений;
- *Эстетическая:* воспитать аккуратность, опрятность, культуру поведения.

Количество часов на освоение программы:

Учебно-тематический план обучения включает 80 часов, из них:

- часов теоретические занятия 22, практические занятия 58.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа.

Самостоятельной работы обучающегося - 35 часов.

Ожидаемый конечный результат:

- профориентационная работа с дошкольными и школьными учреждениями (знакомство с профессиями);
- исследовательская работа;
- проведение выставок – дегустаций;
- подготовка наглядных материалов;
- проведение подготовки студентов к защите исследовательских работ, конкурсам.

Методы: для решения поставленных задач на занятиях используются следующие методы обучения:

- метод организации учебно-познавательной деятельности «Словесный рассказ, беседа, диалог, наглядная демонстрация производственных операции при подготовке рабочего места и приготовлении блюд».
- практическое задание.
- проблемы исследовательской деятельности.

2. Структура и содержание дополнительной общеразвивающей программы «Кухня Урала»

2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	130
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
сбор, анализ и классификация информации	24
работа над отдельными этапами исследовательской работы	5
подготовка исследовательской работы к защите	4

2.2 Перспективный план работы ТСЛ «Кухня Урала»

№ п/п	Тема (раздел)	Количество часов				
		Мах колич.	Самос. работа	Всего Ауди.	В том числе	
					Теория	Практика
1	Организационное собрание	2		2	2	
2	Вводное занятие. Цели и задачи программы.	2		2	2	
3	Проведение мастер - классов	17	5	12	2	10
3.1	Подготовка презентаций	10	4	6	2	4
3.2	Подготовка образцов для проведения мастер - класса	7	1	6		6
4	Исследовательская работа	28	8	20	6	14
4.1	Сбор информации	16	4	12	4	8
4.2	Опрос и обработка данных	8	2	6	2	4
4.3	Подготовка наглядного материала	4	2	2		2
5	Изделия из дрожжевого теста.	12	4	8	2	6
5.1	Шаньги с разными начинками	6	2	4	2	2
5.2	Расстегаи	6	2	4		4
6.	Проведение мероприятия «День национальной кухни» на базе студенческой столовой	10	0	10	0	10
6.1	Составление плана-меню	4		4		4
6.2	Приготовление блюд национальной кухни	6		6		6
7.	Голубцы по - Уральски	30	14	16	8	8
8.	Суп щавелевый	8	2	6		6
8.1	Изделия из пресного теста: Кыстыбый с разными начинками	4		4		4
8.2	Демонстрация презентации и доклад	4	2	2		2
9.	Встреча с выпускниками техникума по специальности «Поварское дело»	8	4	4		4
	итого	125	35	80	22	58

2.3 Количество часов по плану ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

Первое полугодие	Часы	Второе полугодие	Часы
1. сентябрь	8	5. январь	8
2. октябрь	8	6. февраль	10
3. ноябрь	8	7. март	10
4. декабрь	10	8. апрель	10
		9. май	8
		Итого:	80 час

Занятия проводятся по вторникам с 14.00-16.00 (2 часа в неделю).

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Дополнительная общеразвивающая программа «Кухня Урала»

Реализуется в учебно-производственных мастерских.

Материально-техническое обеспечение программы:

Для реализации программы творческой студенческой лаборатории в ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики» имеются:

Столы производственные;

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита индукционная;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Производственный инвентарь:

гастроемкости из нержавеющей стали

– ножи поварской тройки;

– доски разделочные;

– промаркированные тазы, миски;

– кастрюли, сотейники, сковороды

Технические средства обучения:

компьютерное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 1.03.2020г. № 47-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сен. 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

4. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Доронин А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 100 с.

5. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю. Барановского. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2008. – 1024 с. – (Серия «Спутник врача»).

6. Коньшев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. – 384с.Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н.

8. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

10. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – М., 2008.

11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2408-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01.

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологию / Доронин А.Ф., Ипатов Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубина О.Г. – М.:ДеЛи принт, 2009. – 288 с.

14. Сборник Кухня Урала Книга 2: Справочные таблицы / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева; 2-е изд. – М.: ВО «Агропромиздат»,

15. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Темы исследовательских работ для ТСЛ

1. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия удмуртской кухни: кокроки с начинкой.
2. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия удмуртской кухни: перепечи с начинкой.
3. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: кулебяки с начинкой.
4. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: шаньги с начинкой.
5. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: блинов с припеком.
6. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: сочни с творогом.
7. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: блинчиков.
8. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: кыстыбый с начинкой.
9. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: чак-чак.
10. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия татарской кухни: баурсаки.
11. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия башкирской кухни: бэксэны с начинкой.
12. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия башкирской кухни: сумсы печеные.
13. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия мордовской кухни: сдобные мучные орешки.
14. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу в национальном стиле изделия русской кухни: расстегай с начинкой.
15. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу пирожных и печенья из орехового теста.
16. Приготовить, оформить, раскрыть тему и произвести подачу пряничных изделий.