



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

## **«Сергиево-Посадский Колледж»**

Утверждаю Директор ГБПОУ  
МО «Сергиево-Посадский  
колледж» \_\_\_\_\_ Г.А. Носырева  
«1 » сентября 2022 года

**Программа кружка  
«Поварское и кондитерское дело»  
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский  
колледж»  
на 2022-2023 учебный год**

## Содержание

Пояснительная записка

Основные правила кружка

Основные задачи кружка

Рабочий учебно - тематический план

## Пояснительная записка

Основными направлениями этой работы являются:

- Ж** обучающая функция - каждый участник имеет возможность удовлетворить свои познавательные потребности, а также получить подготовку в интересующем его виде деятельности;
- социально- адаптивная функция - занятия в кружках позволяют значительной части учащихся получить социально- значимый опыт деятельности и взаимодействия, испытать «ситуацию успеха», научиться самоутверждаться;
- коррекционно- развивающая функция - позволяет развить интеллектуальные, творческие и физические способности каждого ребенка, а также скорректировать поведение трудных подростков;
- воспитательная функция - содержание методики работы творческого объединения оказывают значительное влияние на развитие социально- значимых качеств личности, на формирование коммуникативных навыков, воспитания у учащихся социальной ответственности, коллективизма и патриотизма.

При организации кружков широко применяются активные формы работы с учащимися: экскурсии, походы, практические работы, беседы, дискуссии, круглые столы, выставки, решение «продуктивных» технологических задач, обсуждение рационализаторских предложений учащихся, самостоятельная разработка учащимися технологических процессов, которые дают возможность учащимся максимально проявлять свою активность и изобретательность, творческий и интеллектуальный потенциал, развивают их эмоциональное воспитание.

## Основные правила кружка

- / Не бойся сомневаться или ошибаться;
- Ж* Человек угасает как личность, когда у него иссякает желание совершенствоваться, самоутверждаться;
- Ж* Вы можете доказать, чего стоите, лишь своими делами, а не намерениями;
- Ж* Не забывай, что больше уроков можно извлечь из своих неудач, чем из успехов.  
Ищи зёрна хорошего в любых неудачах.
- Ж* Приходи, если не испытываешь негатива к людям.

## Основные принципы работы для участников кружка

- С* Единственный путь, ведущий к знанию - это деятельность;
- Измените свое отношение к работе и вы перестанете уставать, ведь усталость возникает из-за негативных эмоций в работе (скука, обида, чувство недооценки, спешка, тревога);
- Общение - это великое благо;
- Искусство говорить начинается с искусства слушать.

## Основные задачи

- Развитие технического творчества и декоративно-прикладного искусства и создание условий для творческого общения учащихся;
- У Знакомство с новыми технологиями формирования умений и навыков и внедрения их в практику работы;
  - J Обобщение и применение лучшего педагогического опыта работы мастера производственного обучения;
  - У Углубленное изучение спецпредметов;  
Сформировать творческие способности будущего специалиста.  
Удовлетворить интерес учащихся к конкретным темам.  
Научить, осмысливая, запоминать наиболее оригинальные приемы и методы творческой деятельности
  - J Дать возможность учащимся почувствовать себя творцами, созидателями.

## Формы и методы кружка

- Экскурсия;
- У Походы;  
Практические занятия;
- S Беседы;  
Дискуссии;
- J Решение «продуктивных» задач;
- У Обсуждение рационализаторских предложений учащихся;  
Самостоятельная разработка учащимися технологических процессов;
- У Круглые столы;
- У Выставки.

## Цели создания кружка

- У Воспитывать у учащихся устойчивый интерес к методам технического творчества, моделирования.
- У Воспитывать интерес к содержанию работ мастеров по мастер-классам.
- У Развивать техническое мышление учащихся, прививать культуру труда.
- У Уметь применять полученные знания и навыки для решения задач.
- У Уметь пользоваться современными инструментами, инвентарем.
- У Научить самостоятельно работать с технической и дополнительной литературой и документацией.

Рабочий учебно - тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		На тему	На подтему
<b>1.</b>	<i>Вводное занятие. Введение в образовательную программу кружка.</i>	<b>1</b>	
1.1.	Цель и задачи кружка.		
<b>2.</b>	<i>Охрана труда. Техника безопасности.</i>	<b>5</b>	
2.1.	Техника безопасности при работе с ножом, колющими предметами.		2
2.2.	Электробезопасность. Техника безопасности при работе с электрической плитой.		1
2.3.	Культура производства		2
<b>3.</b>	<i>Модельное проектирование в профессии.</i>	<b>16</b>	
3.1.	Общие сведения о модельном проектировании.		2
3.2.	Изучение особенностей моделирования.		2
3.3.	Выбор моделей и общие сведения о них.		2
3.4.	Творческое изготовление эскизов будущих моделей.		8
3.3.	Формирование моделей.		2
<b>4.</b>	<i>Подбор тем для творческих работ.</i>	<b>10</b>	
4.1.	Посещение выставки ПИР(Поварское искусство России)		10
<b>5.</b>	<i>Знакомство с Центром Возрождения традиций</i>	<b>10</b>	
5.1.	Посещение колледжа в Царицыно.		6
5.2.	Знакомство с руководителями ЦВТ		1
<b>6.</b>	<i>Подготовка и участие в чемпионате «Abilympics» Московская область.</i>	<b>40</b>	
6.1.	Обсуждение изделий представленных на чемпионате		2
6.2.	Подбор материала по изделиям чемпионата		5
6.3.	Выполнение технологических карт по изделиям чемпионата		5
6.4.	Отработка изделий		20
6.5.	Участие в чемпионате «Abilympics» Московская область.		8
<b>7.</b>	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю</i>	<b>8</b>	

	<i>ПМ-02</i>		
7.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
7.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
<b>8.</b>	<i>Проведение квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ-02</i>	<b>8</b>	
8.1	Отработка блюд на квалификационный экзамен		4
8.2	Отработка ошибок после сдачи квалификационного экзамена		4
<b>9.</b>	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю ПМ-03</i>	<b>8</b>	
9.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
9.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
<b>10.</b>	<i>Раздача материалов для участия в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество», г. Москва ВВЦ</i>	<b>50</b>	
10.1	Отработка блюд для представления в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале		40
10.2	Участие команды в 12-м Международном Молодежном гастрономическом фестивале «Возрождаем традиции. Рождество», г. Москва ВВЦ		10
<b>11.</b>	<i>Отработка приготовления изделий для мастер-класса для участия в дне открытых дверей с детьми с ОВЗ</i>	<b>20</b>	
11.1	Подбор материала для выбора изделий для мастер-класса про проведении Мастер-класса на Дне Открытый дверей		4
11.2	Составление технологических карт		4
11.3	Проведение мастер-класса		12
<b>12.</b>	<i>Отработка теста для блинов, блинчиков и оладьи. Участие в подготовке и проведении конкурса презентаций «Масленица - кулинарные традиции»</i>	<b>20</b>	
12.1	Отработка выпечки блинов		10

12.2	Отработка выпечки блинчиков		5
12.3	Отработка выпечки оладьев		5
<b>13.</b>	<i>Проведение дифференцированного зачета по профессиональному модулю ПМ-05</i>	<b>8</b>	
13.1	Отработка блюд на дифференцированный зачет		4
13.2	Отработка ошибок после сдачи дифференцированного зачета		4
<b>14.</b>	<i>Подбор материала и помощь в отработке заданий демонстрационного экзамена</i>	<b>80</b>	
14.1	Отработка задания «Холодная закуска»		20
14.2	Отработка задания «Горячее блюдо»		20
14.3	Отработка задание «Десерт»		20
14.4	Проработка с участниками кружка Меню для демонстрационного		20
<b>15.</b>	<i>Подготовка к участию в салоне «Пекарь и кондитер» 2019 г.</i>	<b>50</b>	
15.1	Подготовка к участию в 8 кубке России по Хлебопечению среди молодежи 2019		34
15.2	Участие в салоне «Пекарь и кондитер» 2021 г.		8
15.3	Участие в 8 кубке России по Хлебопечению среди молодежи 2021 г.		8
<b>16.</b>	<i>Отработка приготовления пряничного теста. Проведение мастер- класса «Изготовление лепных пряников - козуль» на день открытых дверей</i>	<b>10</b>	
16.1	Отработка приготовления лепных пряников- козуль		10
<b>17.</b>	<i>Помощь участникам кружка в поиске практики и в последующем трудоустройстве</i>	<b>10</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

Руководители кружка:  
мастер п/о высшей категории Мальцева Елена Евгеньевна  
мастер п/о высшей категории Яворская Наталья Владимировна

Разработали мастера производственного обучения Мальцева Е.Е и Яворская Н.В.