

**Департамент образования администрации городского округа Тольятти
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти
«Школа № 46 имени первого главного конструктора
Волжского автомобильного завода В.С. Соловьева»
Структурное подразделение центр дополнительного образования и профессиональной
подготовки «Мой выбор»**

**Рассмотрена на заседании
методического объединения
педагогов дополнительного
образования
Протокол №1
От «28» августа 2020г.**



**УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ «Школа №46»
МБУ Л.А. Чубенко
«01» сентября 2020г.
Приказ №123-од от 01.09.2020г.
Программа принята к использованию
На основании решения
Педагогического Совета
Протокол №1 о 31.08.2020г.**

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
«Повар»**

Возраст обучающихся: 15- 18 лет
Срок реализации: 2 года

Разработчик:
Калмыкова Светлана Ивановна
педагог дополнительного образования

г. Тольятти, 2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
Введение	3
Направленность программы	3
Актуальность	3
Педагогическая целесообразность программы и ее новизна	4
Цель и задачи	5
Отличительные особенности программы.....	5
2. Учебный план.....	9
3. Учебно-тематические планы по модулям.....	9
4. Содержание программы по модулям.....	11
5. Методическое обеспечение программы.....	20
6. Список литературы	23
7. Приложение: Календарно-тематический план.....	24

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Введение

Профессия повара с давних времен не теряет популярности, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни человека. Питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание способствует повышению работоспособности, профилактике заболеваний и продлению жизни людей, обеспечивает нормальный рост и развитие детей, а также создает условия для адаптации организма к окружающей среде.

Каждый из нас способен приготовить себе еду, накормить семью вкусным ужином или накрыть праздничный стол разнообразными домашними деликатесами. Но только повару под силу сделать из стандартного набора продуктов шедевр кулинарного искусства.

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы – социально-педагогическая.

Актуальность

Программа разработана с учетом новых подходов и концепций, документов государственного уровня, декларирующих идеи развития дополнительного образования в Российской Федерации. В «Концепции развития дополнительного образования детей» (2014 г.) указано, что «в XXI веке приоритетом образования должно стать превращение жизненного пространства в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности, где *воспитание человека начинается с формирования мотивации к познанию, творчеству, труду, спорту, приобщению к ценностям и традициям многонациональной культуры российского народа*¹.

Актуальность программы состоит в том, что ее реализация позволяет решать задачи Концепции долгосрочного развития дополнительного образования в Российской Федерации на период до 2020 года и приоритетных направлений развития образования. Занятия направлены на самоопределение обучающихся с помощью профессиональных проб, осмысление ими важности творческого поиска и самовыражения в современной жизни. Воспитание у подрастающего поколения оптимистического отношения к жизни, несомненно, является одной из составляющих педагогической деятельности по данной программе.

Выбор профессии обучающимися – сложный психологический аспект, требующий эффективной педагогической деятельности, способствующей наиболее адекватному самоопределению.

Данная программа позволяет обучающимся получить представление об искусстве кулинарии, как о сфере профессиональной деятельности, сориентироваться в многообразии профессий общественного питания, получить информацию о позитивных и негативных сторонах данных профессий и специальностей и перспективах развития отрасли.

В современной жизни повар – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о санитарии и гигиене при приготовлении пищи, о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным.

Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать полезные и оригинальные блюда без рецепта. Очень важно в этой профессии подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

Обучающиеся могут проверить свои способности и возможности в области кулинарии, предпринимательства, узнать свойства продуктов и правила их хранения, получить знания о технологическом процессе приготовления, оформлении и подаче блюд и кулинарных изделий.

Педагогическая целесообразность программы и ее новизна

Педагогическая целесообразность программы заключается в дополнении и расширении знаний обучающихся о профессиях, связанных с питанием человека, в углублении начальных навыков по приготовлению пищи, полученных на занятиях предмета технология в основной

¹ Концепция развития дополнительного образования детей. С. 2. Электронный доступ: government.ru

школе, а также в формировании элементарных навыков изучения проблемы через проектную творческую деятельность.

Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программы заключается в формировании у обучающихся чувства ответственности за здоровье человека.

Данная программа разработана на основе программы профессиональной подготовки «Повар», разработанной Федеральным институтом развития образования министерства образования и науки России, 2008 г. и собственного опыта работы педагога.

Произведена адаптация теоретического и практического материала по тематике программы к возрастным особенностям обучающихся образовательных учреждений среднего и старшего звена, их уровню информированности в области кулинарии.

Новизна программы состоит в специфике подачи учебного материала с применением современных образовательных технологий, учитывающих возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, их возможности и потребности, а также отслеживания результатов по усвоению программы. Содержание и структурирование программы опирается на дидактические принципы: научности, доступности, последовательности и систематичности, индивидуального подхода, сознательности и активности, наглядности. Предусмотрено активное участие обучающихся в конкурсной и выставочной деятельности, формирующей активную жизненную позицию ребенка, понимание значимости собственной творческой деятельности и ее ценности.

Новизна данной дополнительной общеобразовательной программы состоит в том, что она по форме организации образовательного процесса является модульной.

Модульность позволяет более вариативно организовать образовательный процесс, оперативно подстраиваясь под интересы и способности обучающихся. Модульная образовательная программа дает обучающемуся возможность выбора модулей, нелинейной последовательности их изучения (в отличие от традиционной модели дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы), а значит возможность построения индивидуальных учебных планов.

Данная программа расширяет возможности в развитии креативных возможностей детей, стимулирует их познавательную деятельность в области искусства кулинарии, а так же в ее практической направленности.

В программе используются традиционные и нетрадиционные методы и способы развития познавательных, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе выполнения решения задач и самостоятельного приобретения новых знаний, а также развития коммуникативных навыков.

Программа имеет 4 (четыре) модуля.

Модуль I. «Организация работы в предприятиях питания».

Модуль 2. «Технология механической кулинарной обработки и приготовления продуктов».

Модуль 3. «Повар-профессионал».

Модуль 4. «Искусство приготовления блюд».

Содержание и материалы программы дополнительного образования соответствуют базовому уровню сложности.

Отличительные особенности данной дополнительной общеобразовательной программы

Особенностью программы является то, что она является профессиональной пробой по профессии «Повар».

Кроме того, отличительная особенность данной образовательной программы заключается в том, что она имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

- литература и искусство – ознакомление с классическими примерами из русской и зарубежной литературы о воспеании кулинарных шедевров и блюд, простых в приготовлении, изучение кулинарных терминов, необходимых для усвоения программы подростком;

- история – изучение истории наших предков о создании и происхождении блюд;

- география – изучение национальных особенностей, обычаев, традиций, вкусовых предпочтений стран, оказавших влияние на технологию приготовления блюд;

- математика – применение математических знаний в решении технологических задач, составлении калькуляции, выведении стоимости блюда, составлении бизнес-планов.

Цель Формирование у обучающихся социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара, оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Задачи

Обучающие

- формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара;

- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.

Развивающие

- содействовать расширению кругозора обучающихся, изучая области родственных профессий, ориентации их в будущем выборе профессии;

- развивать мотивируемые потребности в продолжение образования, получении начального и среднего и высшего профессионального образования;

- оказать практико-ориентированную помощь обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Воспитательные

— сформировать у обучающихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;

— сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;

- содействовать использованию полученных знаний в жизнедеятельности.

Возраст детей

Программа рассчитана на обучающихся 15-18 лет.

Первый год обучения -15—16 лет.

Второй год обучения -17-18 лет.

Соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям каждого обучающегося.

Обучение осуществляется в разновозрастных группах численностью 16 – 18 человек.

Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

Срок реализации

Программа рассчитана на 2 года обучения по 3 часа в неделю, 108 часов в год.

За 2 года обучения - 216 часов.

Режим занятий

Теоретические занятия проводятся со все группой обучающихся, а практические занятия (в зависимости от темы программы) - индивидуально , или по подгруппам.

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (3 часа в неделю) в соответствии с нормами СанПин. Длительность учебного занятия – 45 минут. Перерыв между занятиями 10 минут.

Учебный план распределен в соответствии с возрастным принципом комплектования групп и рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся.

Специфика курса

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 16 человек.

Для проведения практических работ СП «Мой выбор» имеет специально оборудованную кулинарную лабораторию.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

Календарный учебный график

Этапы образовательного процесса	1 год обучения	2 год обучения
Начало учебного года	01.09.	01.09.
Продолжительность учебного года	34 недели (2 недели - комплектование групп)	36 недель
Учебная нагрузка	3 часа в неделю	3 часа в неделю
Продолжительность занятия	15-18 лет: 45 мин	15-18 лет: 45 мин
Режим занятий	1 день в неделю в соответствии с расписанием по 3 часа, начало занятий в 15.00, окончание учебных занятий в 17.30	
Входной (стартовый контроль)	4 сентября – 15 сентября	
Промежуточная аттестация	15 декабря – 30 декабря	
Итоговая аттестация	23 апреля – 20 мая	
Окончание учебного года	31 мая	
Каникулы летние	с 1 июня по 31 августа	
Учебно-тренировочный процесс, краткосрочные программы в рамках летних каникул	до 6 недель, с 1 июня по 31 августа, по временному утвержденному расписанию, в форме экскурсий, походов, соревнований, работы сборных творческих групп, участия в досуговых, социально-значимых мероприятиях	

Форма обучения: очная

Формы организации деятельности

Теоретические занятия проводятся группой учащихся полным составом, а практические занятия (в зависимости от темы программы) или индивидуально, или по группам.

Специфика курса

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 15 человек.

Для проведения практических работ СП «Мой выбор» имеет специально оборудованную кулинарную лабораторию.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

Ожидаемые результаты освоения программы

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии является формирование следующих умений:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами изучения программы является формирование следующих универсальных учебных действий (УУД):

Регулятивные

- определять и формулировать цель деятельности;
- проговаривать последовательность действий;
- высказывать своё предположение (версию) на основе работы;
- работать по предложенному педагогом плану;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;

Предметные

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

Познавательные

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством педагога и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом.

Коммуникативные

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;

- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

Критерии оценивания

Оценка устного ответа

Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

Оценка умений решать задачи:

Высокий уровень: в логическом рассуждении и решении ошибок нет, задача решена рациональным способом.

Средний уровень: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении, отсутствие ответа на задание.

Формы подведения итогов

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности.

В процессе реализации программы используются различные виды контроля:

а) входной контроль – проводится в начале обучения в следующих формах:

- анкетирование,
- тест.

В результате проведенного контроля определяется уровень развития творческих способностей ребенка, его знания об искусстве кулинарии.

б) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,
- оценка системы усвоения приемов и методов работы.

в) промежуточный – по окончании полугодия:

- выставка работ обучающихся.

г) итоговый – в конце учебного года:

- отчетная выставка работ обучающихся.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы, навыки, полученные обучающимися.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

- в устных ответах на каждом занятии;

- во время проведения тематических викторин - после прохождения определённой темы;
- обсуждения итогов работы и дегустации приготовленных блюд;
- выступления с докладом и презентацией.

Результатом овладения практическим материалом являются *готовые блюда*, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.

Кроме того, проводятся *конкурсы*:

- *Конкурс украшения холодных блюд и закусок.*
- *Праздники-конкурсы «Масленица», «Дары осени», Лучший по профессии.*

В начале работы по программе проводится стартовый мониторинг знаний обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится с целью определения уровня творческих способностей на основе полученных знаний, умений и развития навыков. Традиционными формами аттестации являются: тестовые задания, конкурсы, соревнования, викторины, кроссворды.

Обучающиеся принимают участие в конкурсах и праздниках в качестве *жюри* и таким образом показывают собственные знания и умения.

В конце обучения обучающиеся сдают выпускной экзамен.

Учебный план

№ п/п	Модули	Трудоемкость (количество часов)			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	«Организация работы в предприятиях питания»	47	15	32	Педагогическое наблюдение, защита проектных работ, тестирование
2.	«Технология механической кулинарной обработки и приготовления продуктов»	61	18	43	
3.	«Повар-профессионал»	15	5	10	
4.	«Искусство приготовления блюд»	93	27	66	
	Всего	216	65	151	

Модуль 1. «Организация работы в предприятиях питания»

Данный модуль предполагает содействие обучающимся в приобретении знаний по организации работы цеховой структуры в предприятиях питания, организации рабочих мест и оборудования, по размещению сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при изготовлении изделий, по организации работы горячего, холодного, мясного, рыбного, овощного цехов, а также они изучат инструменты, оборудование, инвентарь, посуду цеха, ее виды, назначение и организацию рабочих мест поваров в суповом и соусном отделениях цеха.

Изучение данного модуля позволяет обучающимся узнать организацию трудовой деятельности работников на предприятиях общественного питания, организацию рабочих мест при размораживании, разделке рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и приготовлению полуфабрикатов из них, приготовлению супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, а также виды оборудования в различных цехах.

Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	2	1	1	анкетирование
2.	Основы физиологии питания	6	2	4	тестирование
3.	Состав и назначение кулинарное пищевых	6	2	4	тестирование

	продуктов				
4.	Общие сведения о товароведении пищевых продуктов	6	2	4	тестирование
5.	Основы санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности	9	3	6	тестирование
6.	Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания	6	2	4	тестирование
7.	Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.	3	1	2	тестирование
8.	Оборудование предприятий общественного питания	9	2	7	Тестирование
	Всего	47	15	32	

Содержание программы

Раздел 1. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Введение. Инструктаж по технике безопасности. Основные законы рыночной экономики. Общие сведения о собственности. Виды предприятий в зависимости от формы собственности. Понятия: себестоимость, рентабельность, прибыль, инфляция.

Организация трудовой деятельности работников на предприятиях с различными формами собственности. Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики. «Бизнес-план» - основа самостоятельной предпринимательской деятельности.

Практическая работа. Составление бизнес-плана.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Роль питания в жизни и для здоровья человека.

Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи, об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах. Пищевые продукты — питательная среда для развития микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Имунитет, бациллоносительство. Понятие о пищевых инфекциях. Виды пищевых отравлений. Профилактика кишечных инфекций и глистных заболеваний. Правильное хранение пищевых продуктов.

Практическая работа. Мини-сочинение «Рацион моей семьи».

Раздел 3. Состав и кулинарное назначение пищевых продуктов.

Химический состав пищевых продуктов и суточная потребность в основных пищевых веществах (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты).

Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. Основы рационального питания, режим питания, принципы составления суточного меню, распределение суточного рациона. Особенности диетического (лечебного) и детского питания.

Классификация и кулинарное назначение пищевых продуктов.

Рациональное использование различных групп продовольственных товаров в кулинарии.

Лабораторно-практические работы:

1. Составление суточного меню с учетом пищевой ценности продукта;
2. Составление набора продуктов для лечебного питания;
3. Составление набора продуктов для детского питания.

Раздел 4. Общие сведения о товароведении пищевых продуктов

Понятие о товаре и товароведении. Общие сведения о продовольственных товарах.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества продуктов. Факторы, влияющие на качество продуктов, дефекты, сроки и условия хранения пищевых продуктов, маркировка и упаковка, приемка продуктов и сырья по количеству и качеству.

Лабораторно-практические работы:

1. Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров;
2. Определение вида вкусовых качеств продуктов.

Раздел 5. Основы санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности

Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспортировке, хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Санитарно-пищевое законодательство.

Понятие о личной гигиене повара. Гигиенические требования к уходу за кожей, гигиена полости рта. Дезинфекция рук. Требования к форменной одежде и обуви. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к рабочему месту повара. Значение санитарной культуры повара для предупреждения инфекций и отравлений.

Основные положения законодательства по охране труда.

Нормы и правила электробезопасности. Меры в средства защиты от поражения электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров, меры пожарной профилактики. Меры и средства пожаротушения.

Первая помощь при несчастных случаях (ушибах, порезах, ожогах, отравлениях, поражениях электрическим током). Медицинские противопоказания для работы поваром.

Лабораторно-практические работы:

1. Изучение требований санитарно-пищевого законодательства;
2. Изучение инструкции по безопасности труда;
3. Изучение правил оказания первой медицинской помощи при травмах и поражении электрическим током.

Контрольно-проверочные мероприятия: тестирование, опрос

Раздел 6. Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания

Классификация предприятий общественного питания; размещение; уровень и виды услуг. Организация снабжения.

Требования к производственным помещениям. Организация работы цехов, рабочих мест.

Практическая работа: Формы обслуживания посетителей.

Раздел 7. Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания. Понятие об инвентаризации, ее значение, порядок и сроки проведения.

Практическая работа: Учет сырья и готовой продукции.

Раздел 8. Оборудование предприятий общественного питания

Тепловое оборудование и его классификация.

Оборудование с паровым обогревом, его виды, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с электрическим обогревом. Электроплиты, их типы, устройство, правила эксплуатации, требования безопасности. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения правила эксплуатации и требования безопасности.

Лабораторно-практические работы:

1. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования; правил безопасного труда.
2. Изучение правил эксплуатации оборудования с электрическим обогревом; правил безопасного труда.

Ожидаемые результаты освоения модуля

По окончании прохождения программы Модуля 1 обучающиеся:

Должны знать:

- общие сведения о собственности;
- виды предприятий общественного питания в зависимости от формы собственности;
- понятия: себестоимость, рентабельность, прибыль, инфляция в общественном питании;
- организацию трудовой деятельности работников на предприятиях с различными формами собственности;
- значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах;
- полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты;
- химический состав и энергетическую ценность (калорийность) пищевых продуктов;
- факторы, влияющие на качество продуктов, дефекты, сроки и условия хранения пищевых продуктов, маркировку и упаковку, приемку продуктов и сырья по количеству и качеству на предприятиях общественного питания;
- значение санитарной культуры повара для предупреждения инфекций и отравлений;
- формы обслуживания посетителей;
- тепловое оборудование и его классификацию.

Должны уметь:

- составлять бизнес-план;
- рацион своей семьи;
- составлять суточного меню с учетом пищевой ценности продуктов;
- составлять набор продуктов для лечебного питания;
- составлять набора продуктов для детского питания;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- пользоваться тепловым оборудованием в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями безопасности.

Модуль 2.

«Технология механической кулинарной обработки и приготовления продуктов»

Изучение данного модуля позволяет обучающимся узнать технологию механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы и других продуктов, кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд, технологию тепловой обработки продуктов, технологию приготовления блюд, влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов.

Предполагается содействие в приобретении обучающимися навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий, а также расширению кругозора в области родственных профессий, ориентации их в будущем выборе профессии.

Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Технология механической кулинарной обработки овощей	9	3	6	практическая работа тестирование
2.	Технологии механической кулинарной обработки мяса и рыба	22	6	16	практическая работа тестирование
3.	Тепловая обработка продуктов	3	2	1	тестирование
4.	Приготовление супов.	15	3	12	практическая работа тестирование

5.	Приготовление соусов	3	1	2	практическая работа тестирование
6.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных	9	3	6	практическая работа тестирование
	Всего	61	18	43	

Содержание программы

Раздел 1. Технология механической кулинарной обработки овощей.

Характеристика помещения и оборудования овощного цеха. Значение правильной организации механической кулинарной обработки овощей.

Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переборке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.

Порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая и сложная), их характеристика. Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи) и технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, и использованию.

Уход за оборудованием, инструментом и инвентарем. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

Лабораторно-практические работы:

1. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей.

2. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов; общего процента отходов; проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам).

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опросы, готовые блюда.

Раздел 2. Технология механической кулинарной обработки мяса и рыбы.

Краткая характеристика помещений мясного и рыбного цехов. Машины. Применяемые для обработки мяса и рыбы, их классификация. Приспособление для очистки рыбы (рыбоочиститель), его устройство, принцип работы; правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, обработке субпродуктов. Технология потрошения рыбы, сельскохозяйственной птицы, дичи, обработки субпродуктов.

Организация рабочих мест при размораживании рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технология размораживания мяса.

Отходы при обработке мяса и рыбных продуктов. Мероприятия по их снижению и использованию.

Краткая характеристика холодного цеха. Организация рабочих мест при разделке сельди и кильки. Технология разделки сельди и кильки.

Уборка рабочего места по окончании работы. Уход за оборудованием, инструментами и инвентарем. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

Обработка рыбы. Изучение видов поступающего сырья, оборудования, инвентаря, инструментов в рыбном цехе, организацией рабочих мест по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов, правилами санитарии. Инструменты и правила техники безопасности на рабочем месте.

Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). Подготовка рабочего места.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление чешуи или кожи, головы, плавников, внутренностей, промывание). Разделка рыбы разными способами.

Овладение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом. Удаление головы, спинных жучек, плавников, пластование, ошпаривание и зачистка звеньев. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, тефтелей.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы.

Приобретение навыков обработки голов осетровых рыб и других пищевых отходов.

Обработка мяса и птицы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, мясного цеха, правилам санитарии и гигиены, безопасности труда, организацией рабочих мест. Подготовка рабочего места, инструктаж.

Оценка качества поступающего сырья органолептическим методом. Подготовка туш мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, промывание, срезание клейм, обсушивание).

Ознакомление с приготовлением полуфабрикатов крупнокусковых для варки, жарки и тушения; порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной, мясо духовое) и мелкокусковых (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, плов, мясо для шашлыка, рагу).

Приготовление рубленой массы натуральной и полуфабрикатов из нее (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, людя-кебаб). Овладение техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов порционирования, формования, панирования изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей).

Обработка птицы. Изучение видов поступающего сырья, органолептическая оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия на сырье.

Освоение приемов механической кулинарной обработки птицы. Подготовка тушек птицы к тепловой обработке. Обработка пищевых отходов. Определение норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы.

Овладение приемами приготовления полуфабрикатов из птицы (для тушения порционными и мелкими кусками) котлетной массы птицы и изделий из нее.

Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы.

Лабораторно-практические работы

1. Определение доброкачественности мяса органолептическим методом;
2. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом.
3. Определение отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией).

Раздел 3. Тепловая обработка продуктов.

Тепловая обработка, ее виды и назначение. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Влияние различных температур и продолжительности варки на качество продуктов; варка при повышенном давлении.

Жарка и ее разновидности: Жарка основным способом, во фритюре, на открытом огне. Основные правила жарки. Тушение, запеканке.

Пассерование овощей, его цель и значение. Основные правила пассерования овощей. Процессы, происходящие в продуктах при различных приемах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей. Приемы, обеспечивающие максимальное сохранение их. Влияние тепловой обработки на красящие вещества продуктов.

Лабораторно-практическая работа

1. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, устный опрос.

Раздел 4. Приготовление супов.

Введение, инструктаж по технике безопасности

Приготовление бульонов, супов и соусов. Значение в питании, ассортимент, особенности технологии приготовления. Требования к качеству и правила подачи

Приготовление бульонов. Овладение навыками приготовления бульонов; мясного, костного, рыбного, из домашней птицы, грибного. Изучение норм жидкости. Оценка качества готовых бульонов. Изучение условий хранения, обеспечивающих безопасность кулинарной продукции и сохранность качества

Приготовление супов. Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками приготовления супов заправочных, супов-пюре, прозрачных, сладких, холодных. Соблюдения норм закладки продуктов, общих правил приготовления супов.

Лабораторно-практические работы

1. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд (по нормативным документам).

2. Приготовление бульонов.

3. Приготовление супов заправочных.

Раздел 5. Приготовление соусов.

Овладение навыкам приготовления соусов (варка бульона, пассерование муки, томата), подбор специй, зашипование и подача соуса.

Лабораторно-практическая работа

1. Приготовления соусов.

Раздел 6. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Подготовка круп к варке. Виды каш. Блюда из вязких каш, технология их приготовления, нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам.

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, технология их приготовления и нормы выхода.

Оборудование и посуда, применяемые для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Лабораторно-практические работы

1. Приготовление каш.

2. Приготовление блюд из макарон.

3. Приготовление блюд из бобовых.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос, готовые блюда.

Ожидаемые результаты освоения модуля

По окончании прохождения программы Модуля 2 обучающиеся:

Должны знать:

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов и блюд;
- назначение, правила, использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Должны уметь:

- процеживать, протирать, замешивать и измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, блины, оладьи, блинчики, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса;
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, рыбы и мяса, подготовку пряностей и приправ;
- организовывать и проводить приготовление супов;

- организовывать и проводить приготовление соусов;
- организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей.

Модуль 3 «Повар-профессионал»

Реализация этого модуля направлена на обучение правилам организации работы цехов и рабочих мест, формам обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, приобретение навыков учета и калькуляции.

Осуществление обучения учащихся по данному модулю дает им возможность познакомиться с классификацией предприятий общественного питания, размещением; уровнем и видами услуг с тепловым оборудованием и его классификацией.

Модуль разработан с учетом личностно–ориентированного подхода и составлен так, чтобы каждый обучающийся имел возможность свободно выбрать конкретный объект работы, наиболее интересный и приемлемый для него.

Учебно- тематический план

№ п/п	Разделы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	3	1	2	Педагогическое наблюдение. Анкетирование
2.	Учет и калькуляция на предприятиях общественного питания	3	1	2	Тестирование
3.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	9	3	6	Тестирование
	Всего	15	5	10	

Содержание программы

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Классификация предприятий общественного питания; размещение; уровень и виды услуг. Организация снабжения.

Требования к производственным помещениям. Организация работы цехов, рабочих мест. Формы обслуживания посетителей.

Практическая работа. Формы обслуживания посетителей.

Раздел 2. Учет и калькуляция на предприятиях общественного питания

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции.

Понятие об инвентаризации, ее значение, порядок и сроки проведения.

Практическая работа: Ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Оборудование с паровым обогревом, его виды, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с газовым обогревом; устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с электрическим обогревом. Электрические пищеварочные котлы, кипятильники, их отличительные особенности. Правила эксплуатации и требования безопасности. Электросковороды, электрофритюрницы, сосисковарки, кофеварки, типы, устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические жарочные и пекарные шкафы.

Лабораторно-практические работы

1. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования; правил безопасного труда.
2. Изучение правил эксплуатации оборудования с электрическим обогревом, правил безопасного труда.

Контрольно-проверочные материалы: тесты, опросы.

Ожидаемые результаты освоения модуля

По окончании прохождения программы Модуля 3 обучающиеся:

Должны знать:

- классификацию предприятий общественного питания, размещение; уровень и виды услуг;
- организацию снабжения;
- требования к производственным помещениям;
- основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания;
- оборудование с паровым, с газовым и электрическим обогревом.

Должен уметь:

- составлять калькуляцию блюд;
- работать со сборником рецептур;
- уметь обращаться с тепловым оборудованием.

Модуль 4. «Искусство приготовления блюд».

Обучение по данному модулю позволяет: применить полученные знания по приготовлению пищи в жизнедеятельности, а также приобрести обучающимися определенные знания и практические умения в области изобразительной грамотности (художественное оформление блюд). Обучающиеся изучат способы тепловой обработки мяса, технологию приготовления блюд из мяса, способы тепловой обработки и приготовления блюд из рыбы.

Обучающиеся научатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации работы при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Обучающиеся изучат значение холодных блюд и закусок и их приготовление, технологию приготовления горячих и холодных напитков и сладких блюд, технологию приготовления дрожжевого теста, изделий из него.

Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Приготовление мясных горячих блюд	27	6	21	Педагогическое наблюдение
2.	Приготовление рыбных горячих блюд	18	6	12	Педагогическое наблюдение Тестирование
3.	Приготовление холодных блюд и закусок	18	6	12	Контрольный опрос
4.	Приготовление блюд из яиц и творога	9	3	6	Тестирование
5.	Приготовление сладких блюд и напитков.	9	3	6	Тестирование
6.	Изделия из теста. Итоговое занятие	12	3	9	Защита проектов
	Всего	93	27	66	

Содержание программы

Раздел 1. Приготовление мясных горячих блюд.

Тема. Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы.

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Значение мясных блюд для питания. Способы тепловой обработки мяса. Технология приготовления из мяса котлетной массы и полуфабрикатов. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Приемы приготовления блюд из субпродуктов. Оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Ознакомление с ассортиментом способами варки мяса, мясопродуктов, птицы для вторых горячих блюд. Определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев. Органолептическая оценка качества блюд из отварного мяса, птицы. Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд.

Овладение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из рубленого мяса (натурального и с хлебом). Оценка качества приготовленных блюд, проверка его соответствия требованиям нормативных документов. Ознакомление с условиями и сроками реализации блюд.

Практические работы: -

1. Приготовление мяса жаренного.
2. Приготовление гуляша.
3. Приготовление блюд из рубленого мяса: котлеты, тефтели, зразы.
4. Приготовление блюд из птицы.

Контрольно-проверочные материалы: тесты, опросы, демонстрация и анализ готовых блюд.

Раздел 2. Приготовление рыбных горячих блюд.

Значение рыбных блюд для питания. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов; оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения готовых блюд.

Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Определение готовности, подготовка к отпуску, подбор гарнира, соуса, оформление. Оценка качества приготовленных блюд.

Овладение навыками приготовления блюд из рыбы (жареной основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками. Подготовка к отпуску. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из жареной рыбы.

Овладение навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки. Органолептическая оценка качества блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.

Подготовка к отпуску рыбной гастрономии и консервов.

Практические работы:

1. Приготовление рыбы жареной.
2. Приготовление рыбы запеченной.

Раздел 3. Приготовление холодных блюд и закусок.

Классификация. Значение холодных блюд и закусок.

Технология приготовления бутербродов, салатов из свежих овощей, из вареных овощей, винегретов, холодных блюд из овощей, яиц, рыбы, мяса. Оформление и подача.

Ознакомление с оснащением холодного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции, организацией рабочих мест, требованиями санитарии и гигиены.

Овладение навыками приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых простых).

Практические работы:

1. Приготовление салатов из свежих и вареных овощей.
2. Приготовление бутербродов.

Контрольно-проверочные материалы: тесты, опросы.

Раздел 4. Приготовление блюд из яиц и творога.

Значение блюд из яиц и творога. Варка яиц.

Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками подготовки яиц к тепловой обработке. Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета, запеканки из творога, сырников, пудинга творожного.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Приемы приготовления блюд из яиц и творога. Оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода.

Практические работы:

1. Приготовление яичницы глазуньи, омлета.
2. Приготовление запеканки из творога, сырников, пудинга творожного

Раздел 5. Приготовление сладких блюд и напитков.

Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых сладких блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков.

Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязью с раздачей. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых сладких блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков.

Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязью с раздачей

Значение напитков в питании человека. Технология приготовления горячих (чая, кофе, какао) и холодных (лимонного) напитков. Условия и сроки хранения напитков.

Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (понятие, назначение).

Практические работы: Приготовление компотов, киселей, морсов;

Раздел 6. Изделия из теста.

Значение изделий из теста. Технология приготовления дрожжевого теста (опарного и безопарного). Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Выпечка из теста. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.

Мучные блюда (блины, оладьи, блинчики). Ознакомление с ассортиментом. Подбор посуды, инструментов, инвентаря. Овладение навыками приготовления теста для блинов и оладий. Определение соотношений муки и жидкости для этих видов теста, режимов и продолжительности брожения теста, тепловой обработки. Выпечка блинов и оладий. Оценка качества мучных блюд в соответствии с установленными требованиями

Практические работы: -

1. Приготовление изделий из дрожжевого теста.
2. Приготовление изделий из песочного теста.

Контрольно-проверочные материалы: тесты, устные опросы.

Ожидаемые результаты освоения модуля

По окончании прохождения программы Модуля 4 обучающиеся:

Должны знать:

- основные рецептуры блюд и кулинарных изделий;
- основы технологии приготовления пищи;
- требования к качеству, правила раздачи (комплектаций);
- сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, тест, консервов, концентратов и других продуктов.

Должны уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- запекать овощные и крупяные изделия
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Методическое обеспечение программы

Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялись на основе следующих **принципов**:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- блочно-модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся, социальный заказ региона;
- направленность обучения на продолжение профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации;
- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей учащихся, их желания овладеть профессией;
- учет опыта профессионального обучения учащихся общеобразовательных школ и современной практики.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления блюд, с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии предлагается задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания.

Методика обучения предполагает **увлекательность подачи и доступность восприятия** учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация **комфортной творческой атмосферы** в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач.

Программа предусматривает **различные траектории развития личности обучающегося**. После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана ребятам предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности. Учащиеся выполняют учебно-исследовательские проекты, готовят доклады не только на учрежденческом уровне, но и выходят со своими работами на городские, региональные и другие конкурсы или мероприятия:

- практико-ориентированный (наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат);

- проблемный (проблемное изложение материала при изучении основ рационального и здорового питания, анализ истории научного изучения проблемы, основанный на выделении противоречий в различных научных течениях по данной проблеме, анализ перспективных направлений);

- рефлексивный (самостоятельное освоение всей информации, полученной ребёнком на уроках в школе, при общении в семье, из книг и телевизионных передач, экскурсионных поездок по стране);

- групповой (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной);

- деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками русской кухни, участие детей в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

Здоровьесберегающие технологии - на занятии осуществляются разнообразные виды деятельности, направленные на сохранение и укрепление здоровья обучающихся: динамические паузы (профилактика утомления), физические минутки, творческая деятельность.

Методическим обеспечением является учебно-методический комплекс. Материал по программе разделен на учебные элементы, подлежащие усвоению.

При объяснении теоретического материала в основном используются словесные (беседа, рассказ, лекция, презентация), наглядные и практические методы. Для закрепления, повторения и обобщения применяются игры, практические занятия, экскурсии.

Значительная часть учебного времени отводится на практические занятия и лабораторные занятия. Невозможно формировать экологическую культуру личности лишь за учебной партой. Теоретические знания, полученные учащимся на занятиях должны стать базой для самостоятельной оценки происходящих в природе процессов, явлений, проведения собственных исследований, наблюдений, умения обобщить свои наблюдения.

Методы и приёмы психолого-педагогической диагностики:

- Тестирование.
- Анкетирование.
- Педагогическое наблюдение.
- Устный опрос.

Методы и приемы работы:

- Сенсорное восприятие (лекция, просмотр видеофильмов, СД).
- Коммуникативные (дискуссии, беседы, ролевые игры).
- Практические (лабораторные работы, эксперименты).

Программа предусматривает применение следующих форм работы:

- теоретические и практические занятия;
- экскурсии;
- ролевые игры;
- конкурсы;
- научно-практические конференции;
- тематические научно-исследовательские проекты.

Работа с родителями

Формы взаимодействия:

- изучение семьи ребенка;
- индивидуальная работа с родителями;
- родительские собрания;
- приглашение родителей на конкурсы и выставки;
- информирование родителей о ходе и результатах деятельности ребенка;

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

1. Плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
2. - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
3. - схемы приготовления блюд;
4. - фото и репродукции (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
5. - тесты для контроля знаний, умений, навыков;
6. - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
7. - игровой материал;
8. - наглядный иллюстративный материал;
9. - библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии
10. – инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда;
11. – инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – кабинет кулинарии.

Кабинет включает в себя два помещения: кулинарную лабораторию и класс для теоретических занятий со столами и стульями.

1. Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и картинок.
2. Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.

Помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям: светлые, с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией; соответствуют требованиям пожарной безопасности, наличие огнетушителя.

В лаборатории подведена холодная и горячая вода с кранами и раковинами, электропитание, оснащение электрическими плитами с духовыми шкафами и холодильником, посудой, инструментами и приспособлениями:

- Весы механические и электронные
- Мясорубка
- Комплект кастрюль
- Набор посуды
- Разделочные доски и ножи
- Сковородки
- Столовые приборы

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов.

Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов

Библиографический список

Нормативно-правовые основы разработки программы:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»

4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);
5. «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ);
6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (приложение к письму МОиН РФ от 18.11.2015 № 09-3242).
7. Письмо Минобрнауки РФ от 14.12 2015 г. № 09-3564 «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ»)
8. Локальный акт ОО.

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009
2. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 2002.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002.
7. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003.
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2004.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 2000.
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2003.
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
16. Похлебкин В.В. Сборник избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
17. Похлебкин В.В. Сборник избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006.
18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
20. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
21. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2004.
22. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.

5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.
10. «Школа гастронома». Популярный журнал.
11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Интернет-ресурсы

1. Сайт <http://veget.me/> Интернет-проект «Veget – сборник вегетарианских рецептов»
2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>
4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru>
5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
8. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
9. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д
10. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
11. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга