

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1

от «08» сентября 2022 г.

Председатель:  В.Г.Арвеладзе

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУПО «СТЭТ»

от «18» 11 2022 г. № 156-ОД



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА**

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Направленность – техническая

Срок реализации – 1 год

Возраст обучающихся – от 15 до 18 лет

Разработчики программы:
преподаватель ГБОУПО «СТЭТ»
Григорьева Оксана Васильевна,
преподаватель, мастер п/о
ГБОУПО «СТЭТ»
Малышева Вера Васильевна

г. Севастополь, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
5. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	10
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	16
7 СПИСОК ИСТОЧНИКОВ.....	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дополнительного образования кружок «Поварское дело» носит практическую направленность и помогает участнику проявить свою индивидуальность, свою креативность, постигая азы своей будущей специальности, через практический опыт. Развитие творческого потенциала дает возможность ребенку почувствовать себя умелым, талантливым, что подчеркивает актуальность данной программы.

Направленность программы – техническая.

Программа дополнительного образования кружок «Поварское дело» посвящает в великие тайны кулинарии и откроют перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Актуальность программы

Актуальность данной программы предполагает развитие у воспитанников художественного вкуса и творческих способностей, открывает путь приобщения подростков к выбранной специальности, потому что накопление опыта подростка позволит более точно понимать свои действия на профессиональных дисциплинах и междисциплинарных курсах.

Отличительные особенности программы, новизна

Основной целью программы – развивать у студентов тягу к творческому мышлению, научить их выбирать цель и тему практических разработок обеспечивать условия выполнения этих целей. В конечном итоге кружковая работа должна обеспечить углубление, закрепление и развитие полученных в процессе учебы знаний и навыков, приобретение новых навыков творческого мышления и творческой деятельности.

Перечень документов, в соответствии с которыми составлена программа

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственной программой Российской Федерации «Развитие образования» до 2030 года (постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642);
- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Письмом Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»;
- Уставом ГБОУПО «СТЭТ», где установлены требования к организации образовательного процесса;
- Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе в ГБОУПО «СТЭТ».

Цель программы

Развивать у обучающихся тягу к творческому мышлению, научить их выбирать цель и тему практических разработок обеспечивать условия выполнения этих целей.

Задачи.

Обучающие:

- обеспечение необходимых условия для личностного творческого развития детей и взрослых;
- развивать стремление к углублению знаний;
- развивать художественный вкус и ориентировать на качество изделий;

развивать индивидуальные способности обучающихся

Развивающие:

- развитие творческих способностей, памяти, произвольного внимания, творческого мышления, фантазии и воображения;
- развитие сотрудничества и сотворчества детей и взрослых через процесс приготовления блюда;
- развивать личностное самообразование, активность, самостоятельность;
- содействовать формированию всесторонне развитой личности;
- повышение интеллектуальных способностей;

развитие практических навыков профессиональной будущей деятельности

Воспитательные:

- формирование общей культуры;
- создание атмосферы доброжелательности в коллективе;
- воспитывать уважение к труду;
- формировать чувство коллективизма;
- воспитывать чувство любви к народным традициям;
- формировать чувство самоконтроля, взаимопомощи.

Уровень программы: базовый.

Адресат программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа художественной направленности кружок «Поварское дело» адресована обучающимся 15-18 лет.

Программа разработана с учётом психофизиологических и возрастных особенностей подростков.

Условия набора обучающихся.

Для обучения принимаются студенты, обладающие желанием научиться творить на кухне.

Количество обучающихся в группе: 15 человек.

Объем и срок реализации, уровень программы
Программа рассчитана на 1 год обучения, 78 часов.

Особенности организации образовательного процесса

Форма обучения: очная.

Формы реализации образовательной программы: традиционная.

Формы организации образовательной деятельности: индивидуальная, групповая и фронтальная. Программой предусмотрено проведение комбинированных занятий: занятия состоят из теоретической и практической частей.

Занятия проводятся по группам, индивидуально или всем составом.

Состав группы обучающихся – постоянный.

Режим занятий обучающихся: Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раза в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв).

Планируемые результаты.

К концу обучения обучающиеся должны знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

К концу обучения обучающиеся должны уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

В результате обучения по данной программе будут созданы условия для формирования у обучающихся.

Универсальные навыки:

- критическое мышление;
- аналитическое мышление;
- креативное мышление;
- исследовательский опыт;
- внимание;
- работа в команде;
- кооперация;
- концентрация.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Базовый уровень, объём программы 78 часов			
Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов, закусок, супов			
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности. Правила работы на предприятии. Входной контроль.	1	1	0
Тема 1.2 Полуфабрикаты в общественном питании.	2	1	1
Тема 1.3 Технология приготовления холодных блюд и закусок	3	2	1
Тема 1.4 Технология приготовления супов	3	2	1
Тема 1.5 Технология приготовления соусов и заправок	1	1	0
Тема 1.6 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	1	1
Итого раздел 1:	12	8	4
Раздел №2 Соусы и заправки, гарниры, различные блюда			

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Тема 2.1 Технология приготовления соусов и заправок	6	3	3
Тема 2.2 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	6	3	3
Тема 2.3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	7	3	4
Тема 2.4 Технология приготовления блюд из яиц.	6	3	3
Тема 2.5 Технология приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6	3	3
Тема 2.6 Технология приготовление блюд из мяса	5	2	3
Тема 2.7 Технология приготовление блюд из птицы и кролика	4	2	2
Тема 2.8 Технология приготовления напитков	6	2	4
Тема 2.9 Технология приготовления мучных изделий	8	4	4
Тема 2.10 Самостоятельная работа	10	1	9
Тема 2.11 Промежуточный контроль по изученному разделу.	2	0	2
Итого раздел 2:	66	26	40
Всего	78	34	44

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Режим занятий	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Кол-во часов в год
9 января	30 декабря	Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раз в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв)	2	39	78

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Особенности организации образовательного процесса

Обучение по дополнительной общеразвивающей программе кружка «Поварское дело» в ГБОУПО «СТЭТ» с учетом потребностей, возможностей личности и в зависимости от объема обязательных занятий педагогических работников с обучающимися осуществляется в очной, очно-заочной или дистанционной форме.

Содержание обучения

Базовый уровень, объём программы 78 часов

Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов, закусок, супов (12часов)

Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности. Правила работы на предприятии. Входной контроль.

Теория: Проведение инструктажа по технике безопасности в объединении, вводного инструктажа по технике безопасности в учреждении. Ознакомление с правилами работы на предприятии. Проведение входного контроля.

Тема 1.2 Полуфабрикаты в общественном питании.

Теория: Приготовление полуфабрикатов из овощей, обработка экзотических овощей; рыбы обработка некоторых видов рыб; мяса обработка мяса диких животных, сельскохозяйственной птицы.

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 1.3 Технология приготовления холодных блюд и закусок

Теория: Приготовление салатов холодных и теплых; закусок из рыбы; закусок из мяса; закусок из птицы; закусок из птицы; закусок из сыра и яиц

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 1.4 Технология приготовления супов

Теория: Роль супов в питании. Виды тепловой обработки. Правила приготовления бульонов и заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки). Приготовление супов-пюре.

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 1.5 Технология приготовления соусов и заправок

Теория: Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 1.6 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов

Теория: Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей.

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Раздел № 2 Соусы и заправки, гарниры, различные блюда (66 часов)

Тема 2.1 Технология приготовления соусов и заправок

Теория: Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.2 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов

Теория: Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
Теория: Значение блюд из круп и бобовых в питании. Правила варки каш. Правила приготовления бобовых. правила варки макаронных изделий.

Практика: Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.4 Технология приготовления блюд из яиц и творога

Теория: Значение блюд из яиц и творога в питании. Характеристика сырья и процессов, происходящих при тепловой обработке яиц и творога. Блюда из яиц и творога

Практика: Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.5 Технология приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

Теория: Значение рыбных блюд в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления отварной, тушенной, жаренной, запечённой рыбы.

Практика: Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.6 Технология приготовление блюд из мяса

Теория: Значение мясных блюд в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления отварного, тушенного, жаренного, запечённого мяса

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.7 Технология приготовление блюд из птицы и кролика.

Теория: Значение блюд из птицы в питании Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. Технология приготовления отварной, тушенной, жаренной, запечённой птицы.

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.8 Технология приготовления напитков

Теория: Значение напитков в питании. Технология приготовления компотов, киселей, морсов. Особенности приготовления и подачи чая, кофе, какао и шоколада

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

Тема 2.9 Технология приготовления мучных изделий

Теория: Значение мучных блюд в питании. Технология приготовления пресного теста. Технология приготовления фаршей и начинок. Технология приготовления вареников и пельменей и особенности подачи.

Практика: Работа проводится в учебном кулинарном цехе. При выполнении этой части обучающиеся выполняют практическое задание, обосновывая технологическую последовательность операций в устной форме.

4. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Методы, приемы и принципы обучения

Методы и приемы обучения, используемые в работе с детьми, можно условно разделить по способу подачи учебного материала.

Наглядный метод: образный показ педагога, использование наглядных пособий.

Словесный метод: рассказ, объяснение, инструкция, беседа, анализ, проблемное обсуждение, словесный комментарий педагога по ходу выполнения работы.

Практический метод: эвристический метод, подробное описание свойств устройств с пояснениями.

По характеру деятельности учащихся (М.Н. Скаткин): объяснительно-иллюстративные, репродуктивные, проблемные, частично-поисковые, исследовательские.

Кроме того, в работе с детьми очень эффективны и психолого-педагогические методы: наблюдение, индивидуальный и дифференцированный подход к каждому ребенку, прием контрастного чередования психофизических нагрузок и восстановительного отдыха (релаксация).

Программа основана на следующих принципах: доступности, наглядности, системности, последовательности.

Принцип доступности требует постановки перед обучающимися задач, соответствующих их силам, постепенного повышения трудности осваиваемого учебного материала и соблюдение в обучении элементарных дидактических правил: от известного к неизвестному, от лёгкого к трудному, от простого к сложному.

Принцип системности предусматривает непрерывность процесса формирования технолого-конструкторских навыков, чередования работ и отдыха для поддержания работоспособности и активности обучающихся, определённую последовательность решения заданий.

Индивидуализация и дифференциация процессов работы с обучающимися, добровольность и доступность, творческое содружество и сотворчество детей и педагогов, сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм работы, индивидуального и коллективного творчества, а также системный подход к постановке и решению задач образования и воспитания, развития личности и ее самоопределения.

Для выполнения поставленных программой учебно-воспитательных задач предусмотрены следующие **формы занятий**:

– **по особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей** (лекция, практикум, лаборатория, конкурс, фестиваль и т.д.);

– **по дидактической цели** (вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий).

Содержание занятий и практический материал подбирается с учетом возрастных особенностей и физических возможностей детей. Каждое занятие включает в себя теоретическую и практическую часть.

В процессе занятий педагог использует следующие **педагогические технологии**:

- индивидуального обучения;
- группового обучения;
- коллективного взаимообучения;
- дифференцированного обучения;
- разноуровневого обучения;

- игровой деятельности;
- коллективной творческой деятельности;
- развивающего обучения с направленностью на развитие творческих качеств личности;

- проблемного обучения;

В процессе занятий педагог использует следующие **здоровьесберегающие технологии**:

- учёт условий обучения ребенка (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания);
- рациональная организация образовательного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями);
- соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка;
- необходимый, достаточный и рационально организованный двигательный режим.

Формы занятий и методы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся

При организации освоения ДООП «Поварское дело» целесообразно использовать следующие формы и методы занятий:

Мини-исследование

Организация мини-исследования предполагает следующие действия.

1. Мотивирование обучающихся через создание проблемной ситуации, интересной для них. В рамках ситуации дети выделяют проблему, требующую решения; выдвигают различные предположения относительно ее решения, на основе которых формулируют основную гипотезу.
2. Исследование проводится как поиск и обоснование решения проблемы или опровержения гипотезы каждым участником исследовательской группы.
3. Представление индивидуальных результатов исследования.
4. Структурирование полученной информации.
5. Подготовка выводов (что удалось открыть, какие идеи появились, какой вывод сделали, решена ли проблема).
6. Рефлексия (что стало личным достижением).
7. Применение результатов мини-исследования (каковы области использования полученного знания, способа действия).

Практическое занятие

Эта форма организации занятия предполагает выполнение обучающимися заданий тренировочного характера, в том числе решение практических финансовых задач самостоятельно или в группе. Помимо того, целями практического занятия являются овладение приёмами работы с предметными понятиями, формирование умения устанавливать между ними связи.

Решение практических задач – одно из важнейших умений, которое обучающиеся осваивают в ходе освоения программы.

Практические задачи формулируются в виде приближенного к реальности описания жизненной ситуации с указанием конкретных обстоятельств, в которых обучающимся необходимо найти решение, используя полученные знания и умения.

Объектом оценки практической задачи будет письменная работа с представленным алгоритмом решения. Педагог заранее знакомит обучающихся с критериями оценки решения практических задач и описанием, как следует оформлять его письменно. Критерии оценки решения следующие:

- формулирование условий, в которых решается задача;
- определение вариантов решения практической задачи;
- анализ вариантов решения задачи;
- обоснование итогового выбора.

Игра

Игра – это такая форма организации обучения, воспитания и развития личности, которая позволяет смоделировать имитационную ситуацию и обеспечить возможность приобретения реального опыта деятельности. Цели игровых занятий заключаются в развитии практических умений обучающихся.

Игровые формы занятий обеспечивают:

- рост уровня мотивации учебно-познавательной деятельности;
- воссоздание отношений в ситуациях, моделирующих реальные условия жизни, взаимодействия в области семейных и личных финансов;
- приближенность учебного материала к конкретным жизненным ситуациям;
- расширение и углубление процесса творческого самоопределения обучающихся.

Игровые формы занятий требуют соответствующих средств (правила, карточки, описание ситуаций). Каждое игровое занятие проходит по определённым правилам, заранее сообщённым участникам. Правила определяют действия каждого участника игры и их взаимодействие.

Методическое обеспечение

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
1.	Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов, закусок, супов	ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. Презентации к занятиям. Планы занятий.
2.	Раздел №2 Соусы и заправки, гарниры, различные блюда	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Формы и способы выявления, фиксации и предъявления результатов освоения ДООП

Название раздела / темы	Формы и способы выявления результатов	Формы и способы фиксации результатов	Формы и способы предъявления результативности
Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов, закусок, супов	Беседа, наблюдение, защита проектов	Готовые работы	Презентация готового проекта
Раздел №2 Соусы и заправки, гарниры, различные блюда	Беседа, наблюдение, защита проектов	Готовые работы	Презентация готового проекта

Формы контроля освоения ДООП

Время проведения	Цель проведения	Формы проведения
Входной контроль		
В начале учебного года	Определение уровня развития детей, их творческих способностей.	Опрос
Текущий контроль		
В течение учебного года	Определение степени освоения ДООП. Определение готовности детей к восприятию нового материала.	Педагогическое наблюдение, опрос
Промежуточный контроль		
По окончании изучения раздела/ части программы	Определение степени освоения ДООП. Определение результатов обучения.	Проектная работа, защита проектов
Итоговый контроль		
В конце учебного года	Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Получение сведений для совершенствования образовательной программы.	Практическое задание

Диагностика эффективности образовательного процесса.

Входной контроль – имеет диагностические задачи и осуществляется в начале цикла обучения. Цель предварительной диагностики – зафиксировать начальный уровень подготовки обучающихся, имеющиеся знания, умения и навыки, связанные с предстоящей деятельностью. Входной контроль может проводиться в следующих формах: творческие работы, самостоятельные работы, вопросники, тестирование и пр.

Промежуточная диагностика проводится на основании оценивания теоретических знаний и практических умений и навыков по итогам освоения разделов. Промежуточная диагностика проводится в следующих формах: презентация решений кейсов, выставочный просмотр, смотр знаний и умений, викторины, конкурс, соревнование, турнир и пр.

Итоговый контроль проводится по окончании обучения по программе.

Критерии оценки результативности обучения:

Общими критериями оценки результативности обучения являются:

- оценка уровня теоретических знаний: широта кругозора, свобода восприятия теоретической информации, развитость практических навыков работы со специальной литературой, осмысленность и свобода использования специальной терминологии;
- оценка уровня практической подготовки обучающихся: соответствие развития уровня практических умений и навыков программным требованиям, свобода владения специальным оборудованием и оснащением, качество выполнения практического задания, технологичность практической деятельности;
- оценка уровня развития и воспитанности обучающихся: культура организации самостоятельной деятельности, аккуратность и ответственность при работе, развитость специальных способностей, умение взаимодействовать с членами коллектива.

Возможные уровни теоретической подготовки обучающихся:

- Высокий уровень – ребёнок освоил практически весь объем знаний (80-100%), предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием.
- Средний уровень – у обучающегося объем освоенных знаний составляет 50-79%; сочетает специальную терминологию с бытовой.

– Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% объема знаний, предусмотренных программой; обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины.

Возможные уровни практической подготовки обучающихся:

– Высокий уровень – обучающийся овладел 80-100% умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества.

– Средний уровень – у обучающегося объем усвоенных умений и навыков составляет 50-79%; работает с оборудованием с помощью педагога; в основном выполняет задания на основе образца.

– Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% умений и навыков, предусмотренных программой; испытывает затруднения при работе с оборудованием; обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

В течение периода обучения для определения уровня освоения программы, осуществляются диагностические срезы:

– Входная диагностика на основе анализа выбранной обучающимися роли в диагностической игре и степени их участия в реализации отдельных ее этапов, где выясняется начальный уровень знаний, умений и навыков обучающихся, а также выявляются их творческие способности.

– Промежуточная диагностика позволяет выявить достигнутый на данном этапе уровень ЗУН обучающихся, в соответствии с пройденным материалом программы. Предлагаются контрольные тесты, выполнение практических заданий.

– Итоговая диагностика проводится в конце учебного курса (выставка и презентация решения кейсов) и предполагает комплексную проверку образовательных результатов по всем ключевым направлениям. Данный контроль позволяет проанализировать степень усвоения программы.

Результаты контроля фиксируются в протоколе.

Оценка уровней освоения ДООП

Уровни	Параметры	Показатели
Высокий уровень (80-100%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил материал в полном объеме. Знает и понимает значение терминов, самостоятельно ориентируется в содержании материала по темам. Обучающийся заинтересован, проявляет устойчивое внимание к выполнению заданий.
	Практические умения и навыки	Способен применять практические умения и навыки во время выполнения самостоятельных заданий. Правильно и по назначению применяет инструменты. Работу аккуратно доводит до конца. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи. Способен применять современные технологии обработки материалов и создания прототипов. Может оценить результаты выполнения своего задания и дать оценку работы своего товарища.
Средний уровень (50-79%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил базовые знания, ориентируется в содержании материала по темам, иногда обращается за помощью к педагогу. Обучающийся заинтересован, но не всегда проявляет устойчивое внимание к выполнению задания.

Уровни	Параметры	Показатели
	Практические умения и навыки	Владеет базовыми навыками и умениями, но не всегда может выполнить самостоятельное задание, затрудняется и просит помощи педагога. В работе допускает небрежность, делает ошибки, но может устранить их после наводящих вопросов или самостоятельно. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи или выражения отдельных ее сторон. Оценить результаты своей деятельности может с подсказкой педагога.
Низкий уровень (меньше 50%)	Теоретические знания	Владеет минимальными знаниями, ориентируется в содержании материала по темам только с помощью педагога.
	Практические умения и навыки	Владеет минимальными начальными навыками и умениями. Обучающийся способен выполнять каждую операцию только с подсказкой педагога или товарищей. Не всегда правильно применяет необходимый инструмент или не использует вовсе. В работе допускает грубые ошибки, не может их найти даже после указания. Не способен самостоятельно оценить результаты своей работы.

Материалы для проведения входного контроля

для базового уровня

Форма проведения: Беседа

Вопросы для проведения беседы:

1. Занимался ли ты раньше Поварским делом?
2. Какие виды холодных блюд ты знаешь?
3. Как думаешь, какие есть виды соусов и заправок?

Материал для проведения промежуточного контроля для базового уровня

Форма проведения: Проектная работа

Реализуется посредством проектной деятельности согласно учебному плану.

Материалы для проведения итогового контроля для базового уровня

Форма проведения: Практическое задание

Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы обработка некоторых видов рыб; мяса обработка мяса диких животных, сельскохозяйственной птицы.

Задачи:

- приготовить пф из овощей,
- приготовить пф из рыбы,
- провести обработку рыбы,

- провести обработку сельскохозяйственной птицы,
- провести обработку мяса диких животных

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение. Для успешного освоения образовательной программы необходимо следующее: учебный кабинет, оборудованный рабочими местами. Кабинет должен иметь хорошее естественное и искусственное освещение, соответствующее санитарно-эпидемиологическим нормативам для данного вида деятельности: учебную доску, столы, стулья.

Рекомендуемое учебное оборудование:

Наименование	Кол-во
Учебное оборудование	
Посадочные места	1
Рабочее место преподавателя	1
Комплект раздаточных материалов по темам занятий	15
Библиотека учебной литературы	3
Интерактивная доска Promethean Activboard	1
Нетбук eMachines с лицензионным программным обеспечением	1
Ноутбук Lenovo	15
Плита электрические 4-комфорочная ПЕ-4	3
Холодильник ATLANT 268	1
Жарочный шкаф АВАТ ШЖЭ-3-01	1
Пароконвектомат АВАТ ПКА 10-1/1ПМ	1
Стол производственный 1400*700*850	6
Посуда	
Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности	1
Презентационное оборудование	
Моноблочное интерактивное устройство	1

Информационное обеспечение: предоставлен доступ к информационно-коммуникационным ресурсам, открытым урокам, видео-презентациям в электронном виде, иным информационным ресурсам, посредством доступа к сети «Интернет».

Кадровое обеспечение: занятия проводят преподаватели среднего профессионального образования, имеющий необходимое образование, навыки и компетенции.

6. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Кулинария: учебник. – М.: Академия. - Анфимова Н.А.2016
9. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: Академия. - Дубровская Н.И., 2013
10. Приготовление блюд из рыбы: учебник. – М.: Академия. - Качурина Т.А. 2016
11. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие. – М.: Академия Качурина Т.А. 2017
12. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие. – М.: Академия. Козлова С.Н, Фединишина Е.Ю 2017
13. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – М.: Академия. Пасько О.В., Автюхова О.В 2017
14. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие. – М.: Академия. Потапова И.И., Корнеева Н.В. 2017
15. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс Радченко Л.А. 2016
16. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник. – М.: Академия. Самородова И.П. 2016
17. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: Академия. Соколова Е.И. 2017
18. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие.- М.: Академия. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. 2015
19. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие. – М.: Академия. Шильман Л.З. 2016
20. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. – М.: Академия. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. 2016
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – М.: Академия Усов В.В. 2017
22. Интернет-ресурсы
23. Сайт книг технология питания - режим доступа - <http://www.twirpx.com>
24. Туристическая библиотека - режим доступа - <http://tourlib.net/books>
25. Программный центр - режим доступа - <http://pbprog.ru/databases/index.php>
26. Журнал Гастрономъ - режим доступа - <https://www.gastronom.ru/recipe>
27. Профессиональная кулинария. Повар - режим доступа - <https://vk.com/profkitchen>
28. Вкусные рецепты от Gastronom.ru - режим доступа - https://vk.com/gastronom_ru
29. Кухня ТВ - режим доступа - <https://www.kuhnyatv.ru/>
30. Готовим с Найджелой Лоусон (рецепты) - режим доступа - https://vk.com/nigella_lucy_lawson

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Необходимо неукоснительно соблюдать правила по технике безопасности, т.к. нарушение этих правил может привести к поражению электрическим током, вызвать возгорание и навредить вашему здоровью.

Строго запрещается:

1. Соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами
2. Включать электроприборы и оборудование сухими руками
3. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы
4. При работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком.
5. при работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма
6. Не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц
7. Поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке
8. Работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение.
9. Осторожно брать горячую воду из титана, либо электроварочного котла
10. Не переносить большие ёмкости с горячей водой.
11. При мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором
12. Не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке. Работать грязными, влажными руками, во влажной одежде.
13. Работать при недостаточном освещении.

Требования безопасности перед началом работы:

1. проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования
2. одеть чистую, отглаженную рабочую одежду
3. приготовить согласно инструкции дез. раствор
4. вымыть тщательно руки

Требования безопасности во время работы:

1. соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами
2. включать электроприборы и оборудование сухими руками
3. не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы
4. при работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком
5. при работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма
6. не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц
7. поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке
8. работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение
9. осторожно брать горячую воду из титана, либо электроварочного котла
10. не переносить большие ёмкости с горячей водой
11. при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором
12. не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке

Ответственность за нарушения правил техники безопасности:

1. При нарушении техники безопасности с учащимся будет проведена разъяснительная беседа. При повторном нарушении проводится беседа с родителями.

2. При регулярных нарушениях техники безопасности учащийся будет отстранён от занятий.

Приложение 2

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Образовательные материалы	
Полуфабрикаты в общественном питании	https://nomnoms.info/organizatsiya-proizvodstva-produktsii-obschestvennogo-pitaniya/
Технология приготовления холодных блюд и закусок	https://cook.bobrodobro.ru/13341
Технология приготовления супов	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/tehnologiya-prigotovleniya-supov
Технология приготовления соусов и заправок	https://foodteor.ru/shpargalki-po-obschestvennomu-pitaniju/27-otvety-na-voprosy-po-tehnologii-produkcii/739-tehnologija-prigotovleniya-sousov-holodnyh.html
Технология приготовления соусов и заправок	https://infourok.ru/metodicheskoe-posobie-didakticheskij-material-po-teme-tehnologiya-prigotovleniya-blyud-i-garnirov-iz-ovoschey-i-gribov-3921968.html
Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	https://sites.google.com/site/blydaiskrypumakaron/home/tema1-bluda-iz-krup-bobovyh-i-makaronnyh-izdelij
Технология приготовления блюд из яиц и творога	https://foodteor.ru/shpargalki-po-obschestvennomu-pitaniju/27-otvety-na-voprosy-po-tehnologii-produkcii/708-tehnologija-prigotovleniya-bljud-iz-jaic-i-tvoroga.html
Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	https://tepka.ru/tehnologiya_6/24.html
Технология приготовления блюд из мяса	https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/tehnologiya-prigotovleniya-myasa
Технология приготовления блюд из птицы и кролика	https://foodteor.ru/lektsii-po-distipline-obschestvennoe-pitanie/17-tehnologii-prigotovleniya-pishhi-lekcii/412-bljud-iz-tushennoj-pticy-dichi-i-krolika.html
Технология приготовления напитков	https://studfile.net/preview/5044226/page:20/
Воспитательные материалы	
Онлайн-лекция «Самодисциплина, или Как заставить себя действовать?»	https://vk.com/kvantorium92?z=video-154074615_456239367%2F4280ac944c40d3590d%2Fpl_wall_-154074615

Раздел №1 Приготовление полуфабрикатов, закусок, супов

1. Фильм «Разнообразные супы»
https://www.youtube.com/watch?time_continue=456&v=HpYt7JWWa7U&feature=emb_logo
2. Фильм Технология приготовления напитков https://vk.com/video-193494988_456239048
3. Видео «Основы проектной деятельности»
https://www.youtube.com/watch?v=3A_djbpffvk

Раздел № 2 Соусы и заправки, гарниры, различные блюда

1. Фильм Соусы и заправки к различным блюдам
https://www.youtube.com/watch?v=J_uHpfb-j2g&t=3s

Приложение 3

ВАРИАНТЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ К ДООП С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Цель: Обеспечение доступности качественного образования по ДООП для обучающихся, независимо от уровня освоения, места проживания, социального положения.

Задачи:

1. Обеспечить максимально возможную интерактивность и индивидуализацию обучения, основанную на обратной связи.
2. Применять новый образовательный контент.

№ п/п	Название раздела, темы	Дистанционные образовательные технологии (используемые материалы, программы, соц. сети, платформы, мессенджеры)	Формы контроля
1	Полуфабрикаты в общественном питании	Ссылка на образовательный ресурс: https://nomnoms.info/organizatsiya-proizvodstva-produktsii-obschestvennogo-pitaniya/	фото-видео отчёт
2	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Ссылка на образовательный ресурс: https://vuzlit.com/213337/tehnologicheskij_protsess_prigotovleniya_slozhnyh_holodnyh_blyud_myasa_zakusok_myasa_myasoproduktov_pitsty_dichi	фото-видео отчёт
3	Технология приготовления соусов и заправок	Ссылка на образовательный ресурс: https://foodteor.ru/shpargalki-po-obshchestvennomu-pitaniyu/27-otvety-na-voprosy-po-tehnologii-produkcii/739-tehnologiya-prigotovleniya-sousov-holodnyh.html	фото-видео отчёт
4	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Ссылка на образовательный ресурс: https://videouroki.net/video/08-prigotovlenie-blyud-iz-ryby-i-moreproduktov.html	фото-видео отчёт