

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МУРМАНСКА

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
г. Мурманска Центр профессиональной ориентации «ПрофСтарт»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 07
от «08» апреля 2024 г.



Утверждаю:
Директор МБУ ДО г. Мурманска
ЦПО «ПрофСтарт»
А. Н. Сайтбаталова
«08» апреля 2024 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«ПрофВыбор. Повар»

Возраст учащихся: 14-17 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель:
Бондаренко Анастасия Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Мурманск, 2024

Пояснительная записка

Учебная программная документация предназначена для подготовки учащихся по дополнительной общеразвивающей программе социально-гуманитарной направленности по программе «ПрофВыбор. Повар» в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования г. Мурманска Центре профессиональной ориентации «ПрофСтарт».

Документация разработана на основании:

- 1.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 3.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 4.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
6. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: базовый уровень.

Направленность: социально-гуманитарная.

Актуальность программы для общества обусловлена тем, что, возникает строгая необходимость в специалистах (кадрах), владеющих профессиональными знаниями, умениями и навыками приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, изделия из теста. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Актуальность программы для системы образования обусловлена тем, что, ранняя профессиональная ориентация из года в год занимает лидирующую позицию в системе образования детей. Занятия по профессиональным направлениям способствуют не только всестороннему развитию обучающихся, но и ориентированию детей при выборе будущей профессии.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) обусловлена тем, что, изучая современные способы приготовления пищи, оформление блюд к праздникам, выставкам, обучающиеся овладевают общекультурными и профессиональными компетенциями, которые способствуют расширению кругозора, облегчают их дальнейшую социализацию.

Программа адаптирована в целях сопровождения различных категорий учащихся: от одаренных и обычных детей до детей группы риска, детей из многодетных и малообеспеченных семей и др.

Направленность дополнительной общеразвивающей программы ПрофВыбор. Повар» – социально-гуманитарная. В материалах реформы общеобразовательной и

профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся.

Новизна программы «ПрофВыбор. Повар» – заключается в реализации учебного материала с применением дистанционных технологий. В системе воспитания детей важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, изделия из теста. Программа обучения построена таким образом, что кроме развития практических навыков учащимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Решение педагогических задач в программе «ПрофВыбор. Повар» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
- Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Педагогическая целесообразность программы «ПрофВыбор. Повар» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в выборе будущей профессии. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия в ЦПО «ПрофСтарт» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Социальная значимость.

Дополнительная общеразвивающая программа социально- гуманитарной направленности «ПрофВыбор. Повар» реализуется в рамках национального проекта «Образование», федерального проекта «Успех каждого ребенка» направления «Ранняя профориентация школьников».

В рамках проекта «Билет в будущее», который входит в паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», ежегодно данной программе на муниципальной площадке МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» организуются профессиональные пробы для школьников города в

соответствии с техническим заданием на разработку программ практических мероприятий.

Данная программа специально разработана в целях сопровождения социально-экономического развития муниципалитета.

Профориентация школьников — приоритетная государственная задача, закреплённая в национальном проекте «Образование». Профориентация и построение молодым человеком своего профессионального пути связаны не только с его успешной самореализацией, но и с вкладом в экономическое развитие как региона, так и страны в целом.

Обучение по данной программе направлено на оказание профориентационной поддержки обучающимся в процессе выбора сферы будущей профессиональной деятельности в соответствии со своими возможностями.

Данная программа специально разработана и реализуется в целях обеспечения развития детей по обозначенным на уровне муниципального образования город Мурманск и/или региона приоритетным видам деятельности.

Цель: формирование первоначальных навыков приготовления пищи, оформления блюд к праздникам, выставкам, изготовления разных закусок, салатов, первых и вторых блюд, изделий из теста.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить с технологиями приготовления различных блюд и расширить знания в области кулинарии;
- познакомить с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;

Воспитательные:

- формировать умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмам экономичного (рационального) приготовления;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению в выборе профессии;

Развивающие:

- создать ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- формировать умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- формировать и развивать творческие способности.

Адресат программы «ПрофВыбор.Повар» – программа предназначена для обучающихся в возрасте 14-17 лет. Программа рассчитана на обучающихся, которые владеют основными понятиями, терминами, простейшими навыками в приготовлении пищи. Учащиеся организуются в учебную группу постоянного состава от 12 до 15 человек.

Срок реализации программы – 204 часа.

Форма организации образовательной деятельности:

- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).
- практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий.

Занятия проводятся – 2 раза в неделю, всего 6 часов в неделю (2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа – очно). Продолжительность одного занятия составляет 30 минут (в дистанционном формате), 40 минут (в очном формате), время перерыва между занятиями – 10 минут.

Форма организации образовательного процесса – очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Очная форма обучения

Ведущей формой организации образовательного процесса является занятие. Программа предполагает использование аудиторных занятий (включающих освоение теории, практические упражнения). Помимо аудиторных занятий в программе используются внеаудиторные занятия.

Обучение с применением дистанционных образовательных технологий

При реализации программы применяются дистанционные образовательные технологии, позволяющие организовать дистанционное обучение.

Обучение с применением дистанционных образовательных технологий

С целью обеспечения доступности дополнительного образования для детей, не имеющих возможности начать образовательный процесс в соответствии с расписанием учреждения МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт» в виду обучения в образовательных учреждениях, а также (находящихся на госпитализации в медицинских учреждениях, санатории, дома и т.п.), или с целью обеспечения возможности продолжения образовательного процесса в условиях введения карантина, неблагоприятных погодных условий и др. может применяться обучение с применением дистанционных образовательных технологий.

Образовательный процесс, реализуемый в дистанционной форме, предусматривает значительную долю самостоятельных занятий обучающихся; методическое и дидактическое обеспечение этого процесса со стороны педагога, а также регулярный систематический контроль и учет знаний обучающихся.

Формы ДОТ: e-mail; дистанционное обучение на интернет-платформе (Yandex и др.); on-line тестирование; теоретические и практические занятия и мастер-классы с дистанционной поддержкой; облачные сервисы, мессенджеры, видео-занятия, лекции, мастер-классы; сайты по данному направлению; - тесты, творческие задания по изученным теоретическим темам;

- адресные дистанционные консультации.

В организации дистанционного обучения по программе используются следующие платформы и сервисы: YandexForm, ВКонтакте.

Методы обучения:

- ✓ Репродуктивный;
- ✓ Наглядно-иллюстративный;
- ✓ Практический.

Форма – очная.

Ожидаемые результаты

будет уметь:

- ✓ производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- ✓ приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- ✓ варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

- ✓ жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- ✓ запекать овощи и крумяные изделия;
- ✓ процеживать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинать изделия;
- ✓ приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- ✓ уметь работать со специальной литературой;
- ✓ уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- ✓ предъявлять публично результаты творческого познания в сфере быта, народных традиций, в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи.

будет знать:

- ✓ рецептуру технологии приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- ✓ виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;
- ✓ признаки и методы определения доброкачественности продуктов;
- ✓ правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- ✓ назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- ✓ рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- ✓ безопасные и санитарные требования к труду;
- ✓ этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- ✓ правила общения.

Способы проверки результатов освоения программы.

**Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеразвивающей программы
«ПрофВыбор. Повар»**

Пояснительная записка

В целях достижения эффективности и качества обучения в детском объединении регулярно проводится мониторинг результативности и освоения дополнительной общеразвивающей программы.

Мониторинг-это регулярное отслеживание качества усвоения знаний, совершенствования умений и навыков в ходе образовательного процесса.

Цель: мониторинга - выявление уровня развития способностей, личностных качеств ребенка и их соответствия прогнозируемым результатам, предусмотренным в программе.

Задачи:

- отслеживание уровня знаний, умений и навыков;
- контроль над выполнением образовательных программ объединения;
- внесение необходимых коррективов в содержание и методику образовательной

деятельности;

➤ соотнесение прогнозируемых и реальных результатов учебно-воспитательной работы.

Принципы проведения педагогического мониторинга:

- научность;
- учет индивидуальных и возрастных особенностей учащихся;
- соответствие специфике образовательной программы и году обучения;
- обязательность и открытость проведения;
- свобода выбора методов и форм проведения.

Показатели (оцениваемые параметры) мониторинга:

- уровень теоретических знаний;
- уровень практической подготовки;
- уровень развития личностных качеств и компетенций
- учебно-организационные умения и навыки.

Критерии мониторинга:

- соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям;
- понимание, осмысленность и правильность использования терминологии;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям, технически правильное использование приемов;
- отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения;
- уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.

Организация педагогического мониторинга

Входной контроль мониторинга проводится при зачислении ребенка в объединение в форме собеседования. Собеседование позволяет узнать о его природных задатках, уровне подготовленности и интересах на момент поступления в объединение, а также о его поведенческих качествах.

Текущий контроль мониторинга проводится на каждом занятии, на всех его этапах. Он часто проходит в скрытой форме. Наблюдения педагога затем, как обучающиеся общаются между собой во время занятий и на перерывах, позволяют сделать выводы об уровне их подготовленности, их воспитанности и коммуникабельности. Также используются следующие формы проверки: тестирование, опрос, наблюдение, игры и т.д.

Сбор всех результатов мониторинга дает полную картину о каждом обучающемся и его возможностях. Конечным результатом этой работы является проведение промежуточного мониторинга.

Промежуточный контроль мониторинга проводится по окончании одной части

реализации программы (полугодие, модуль и т.д.), и в конце одного года обучения, если за ним далее предполагаются последующие. Контроль представляет собой проверку уровня знаний, умений и навыков, а также развития личностных качеств. Этот этап может проводиться в различной форме: тестирование, опрос, конкурсы, игры и т.д. Результаты промежуточного контроля фиксируются в таблице мониторинга освоения дополнительной общеобразовательной программы «ПрофВыбор. Повар». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме выставки. Для его проведения формируется аттестационная комиссия, результаты этого этапа фиксируются в «Протоколе аттестации».

**Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеразвивающей программы
«ПрофВыбор. Повар»**

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментари й
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические знания по основным разделам программы: Оборудование и основы организации производства Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Технология приготовления пищи	Соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой	0-4	тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять	0-4	Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.
		средний уровень – объем	5-7	

		усвоенных знаний составляет более 1/2	8-10	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний		
II. Уровень практической подготовки				
<p>Практические умения и навыки, предусмотренные программой</p> <p>пользоваться технологическими картами, определять готовность изделий и давать качественную оценку;</p> <p>производить расчет сырья на заданное количество блюд;</p> <p>планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;</p> <p>правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду и сервировать стол</p>	<p>Соответствие практических умений и навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p>	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой	0-4	<p>наблюдение, опрос, анализ творческих работ, спектакль, показ, конкурс, практическая работа, творческое задание и тд(<i>педагог выбирает сам исходя из своих практических занятий</i>)</p>
		средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков	8-10	
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением</p> <p>организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;</p> <p>подбирать и применять кухонный</p>	<p>Отсутствие затруднений в использовании и специального оборудования и оснащения</p>	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием	0-4	Наблюдение
		средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с	5-7	

инвентарь по назначению; определять температурный режим для приготовления блюд		помощью педагога высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений	8-10	
IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций				
Личностные качества и социальные компетенции	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональному самоопределению	ниже среднего – у обучающегося отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога	0-4	Наблюдение, анализ ситуаций, коллективно-творческое дела (КТД)
		средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю	5-7	
		высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив, достигая цели, способен к самоконтролю и самоанализу	8-10	
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё	Способность самостоятел	ниже среднего – обучающийся	0-4	Наблюдение

<p>рабочее (учебное) место</p>	<p>ьно готовить свое рабочее место к деятельности</p>	<p>испытывает серьезные затруднения в организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога</p> <p>средний уровень – обучающийся организует свое рабочее место с помощью педагога</p> <p>высокий уровень – обучающийся самостоятельно организует свое рабочее место без помощи педагога</p>	<p>5-7</p> <p>8-10</p>	
<p>Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности</p>	<p>Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности и программным требованиям</p>	<p>ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой</p> <p>средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>Наблюдение, опрос, ситуационные задачи</p>

		навыков, предусмотренны х программой за конкретный период		
--	--	---	--	--

**Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеразвивающей программы**

№ п / п	Ф. И. - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческо й активност и	Учебно- организационные умения и навыки		Ит ог о
			Соответствие уровня теорет ически х знаний ребенк а програ ммным требов аниям	Осмысл енность и правиль ность использ ования специал ьной термин ологии	Соответствие практи ческих умени й и навыко в програ ммным требов аниям	Отсутс твие затрудн ений в использ овании специа льного оборуд ования и оснаще ния		Уровень развития личностн ых качеств и компетенц ий, способств ующих социально й адаптации в обществе и профессио нальному самоопред елению	Способ ность самосто ятельно готовит ь свое рабочее место к деятель ности	
		1 п/г								
		2 п/г								

Определение степени освоения дополнительной общеразвивающей программы:

- ниже среднего уровень освоения программы - 0-28 %
- средний уровень освоения программы - 29-49%
- высокий уровень освоения программы - 50-70 %

**Результаты мониторинга
образовательных результатов освоения дополнительной
общеразвивающей программы**

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «ПрофВыбор. Повар» заканчивается итоговой аттестацией, в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт». Учащимся, успешно освоившим программу, выдается свидетельство установленного образца.

Обучение по программе «ПрофВыбор.Повар» состоит из следующих частей:

- Теоретическая;
- Практическая.

Каждый раздел обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видеоуроков, видеокомпьютерными программами.

Теоретические разделы включают:

- Оборудование и организация производства.
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
- Технология приготовления пищи.

В процессе практического обучения учащимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени.

Практическое обучение направлено также на осуществление профессиональной ориентации обучающихся, ознакомление их с ведущими профессиями работников общественного питания, воспитание у них чувства ответственности за порученный участок работы, любви к труду.

Учебный план

№ п/п	Разделы	Общее кол-во часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Теоретическое обучение	58			Собеседование
1.1	Основы организации производства и обслуживания предприятий общественного питания.	4	4		Текущий контроль
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	8	8		Текущий контроль
1.3	Технология приготовления пищи	46	46		Текущий контроль
2	Практическое обучение	146		146	наблюдение выставка
	ВСЕГО:	204			

Содержание

раздела «Основы организации производства и обслуживания предприятий общественного питания»

№	Тема	Всего	Содержание
---	------	-------	------------

п/п		часов	
1	Безопасность труда и противопожарная безопасность	1	<p>Тема 1. Введение Безопасность труда и противопожарная безопасность.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность и труда.</p> <p>Классификация травматизма.</p> <p>Электробезопасность на предприятии общественного питания. Действие электрического тока на организм человека. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.</p> <p>Пожаробезопасность на предприятии общественного питания.</p> <p>Противопожарные мероприятия. Причины пожаров.</p> <p>Обеспечение пожарной безопасности на рабочих местах. Правила поведения при пожаре. Первичные средства пожаротушения.</p>
2	Организация производства на предприятиях общественного питания Организация рабочих мест	1	<p>Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.</p> <p>Классификация цехов по их производительности и ассортименту выпускаемой продукции. Ассортимент изделий.</p> <p>Организация рабочих мест для обработки мяса, рыбы, овощей, птицы, горячего, холодного, овощного, кондитерского цехов, раздачи, моечных столовой и кухонной посуды.</p>
3	Оборудование ПОП.	1	<p>Тема 3. Холодильное оборудование, классификация, виды, типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и ухода</p> <p>Механическое оборудование: классификация, виды.</p> <p>Мясорубка: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Приводы. Виды</p> <p>Назначение весоизмерительных приборов</p> <p>.Классификация и правила эксплуатации весов.</p> <p>Тепловое оборудование: классификация, виды.</p>
4	Культура обслуживания и правила этикета	1	<p>Тема 4. Культура обслуживания и правила этикета.</p> <p>Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.</p>
	ВСЕГО:	4	

Содержание
раздела «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Тема	Всего часов	Содержание
1	Основы эпидемиологии Пищевые отравления. Профилактика	2	<p>Тема 1. Основы эпидемиологии.</p> <p>Понятия о микробах, их основные группы. Микробы, вызывающие порчу продуктов. Бактерионосительство, опасность бактерионосителей, работающих в ПОП.</p> <p>Кишечные инфекции. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Профилактика</p> <p>Кишечная палочка – показатель загрязнения</p>

			<p>предприятия. Роль кишечной палочки в возникновении токсикоинфекции. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Пищевые отравления. Профилактика</p> <p>Кишечная палочка – показатель загрязнения предприятия. Роль кишечной палочки в возникновении токсикоинфекции. Меры профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики.</p> <p>Ботулизм. Причины отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.</p> <p>Пищевые отравления небактериального происхождения (грибами, ядовитыми растениями, косточками плодов, солями меди, свинца). Причины возникновения отравлений. Меры профилактики.</p>
2	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	1	<p>Тема 2. Основы физиологии питания.</p> <p>Биологическое значение пищи и ее химический состав.</p> <p>Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества), их характеристика, значение для жизнедеятельности организма человека.</p> <p>Калорийность и усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.</p>
3	<p>Основы рационального питания</p>	2	<p>Тема 3. Основы рационального питания.</p> <p>Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации.</p> <p>Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма.</p> <p>Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты.</p>
4	<p>Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания</p>	1	<p>Тема 4. Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания.</p> <p>Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений. Уход за кожей тела и рук, за ногтями и волосами – средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук.</p> <p>Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей.</p> <p>Требования к санитарной одежде. Ее хранение.</p> <p>Медосмотры. Обследование на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания.</p> <p>Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников</p>

			за соблюдение правил личной гигиены.
5	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья, хранению и реализации готовых изделий	2	Тема 5. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами Борьба с насекомыми (дезинсекция), борьбы с грызунами (дератизация). Санитарные требования к оборудованию и инвентарю Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Правила мытья кухонной, столовой посуды. Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья, хранению и реализации готовых изделий. Санитарные требования к подготовке сырья к производству. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к хранению, транспортированию и реализации готовых изделий.
	ВСЕГО:	8	

Содержание
раздела «Технология приготовления пищи»

№	Тема	Всего часов	Содержание
1	Овощи	6	Тема 1. Овощи Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашенных. Кулинарные использования. Виды грибов, поступающих в ПОП. Их пищевое значение, обработка, кулинарное использование.
2	Рыба	2	Тема 2. Рыба. Характеристика рыбного сырья, виды, термическое состояние, пищевая ценность, требования к качеству рыбы. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание);

			<p>Обработка рыбы с костным скелетом, способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Особенности разделки наваги, камбалы, ставриды. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы. Характеристика полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>
3	Мясо	4	<p>Тема 3. Мясо и мясопродукты. Птица. Виды, состояние и пищевая ценность мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Обработка мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины; крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Натуральные рубленые полуфабрикаты без добавления хлеба; рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба (котлетная масса). Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование. Сельскохозяйственная птица. Характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур «в кармашек». Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки и условия хранения.</p>
4	Супы	6	<p>Тема 4. Супы. Виды супов. Пищевая ценность. Приготовление мясокостного, костного, рыбного бульонов, бульона из птицы, грибного отвара. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, супы картофельные и овощами, крупой и макаронными изделиями, супы молочные, супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Виды. Технология приготовления отдельных видов. Требования к качеству супов. Сроки хранения.</p>
5	Соусы	2	<p>Тема 5. Соусы. Питательная ценность соусов. Классификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Приготовление соусов с мукой: мясные красные; соусы белые на мясном и рыбном бульоне; соусы грибные, соусы молочные, сметанные, яично-масляные. Соусы холодные: соусы хрен, маринады, заправки, майонез, Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.</p>
			<p>Тема 6. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>

6	Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий	2	Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги, оформление, отпуск. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода, сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, оформление, нормы выхода, условия и сроки хранения.
7	Овощные блюда	2	Тема 7. Овощные блюда. Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация. Приемы, применяемые при тепловой обработке овощей. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей. Ассортимент, характеристика, органолептическая оценка оформления, сроки условия и сроки хранения. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы. Оформление, отпуск. Овощные гарниры: простые и сложные и их характеристика.
8	Блюда из рыбы	2	Тема 8. Блюда из рыбы. Пищевая ценность блюд из рыбы, классификация. Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы, блюда из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.
9	Блюда из мяса	2	Тема 9. Блюда из мяса. Пищевая ценность блюд. Варка мясных продуктов, жарка мяса. Ассортимент блюд из отварного, жареного мяса. Тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда, блюда из рубленого мяса, блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов, требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.
10	Блюда из птицы.	2	Тема 10. Блюда из птицы. Пищевая ценность. Отварная птица, жареная птица и дичь, ассортимент блюд. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству и сроки хранения.
11	Блюда из яиц	2	Тема 11. Блюда из яиц. Пищевая ценность блюд из яиц. Яйцо, меланж, яичный порошок. Варка яиц всмятку «в мешочек», вкрутую и без скорлупы. Жареные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству блюд из яиц, сроки хранения.
12	Блюда из творога	2	Тема 12. Блюда из творога. Пищевая ценность блюд из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов – требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации
			Тема 13. Холодные блюда и закуски.

13	Холодные блюда и закуски	4	Пищевая ценность. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды, салаты, винегреты, рыбные блюда и закуски, мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения. Основы карвинга и оформления блюд. История карвинга. Инструменты и приспособления для украшения блюд. Основные приемы в оформлении блюд. Подготовка и обработка продуктов для карвинга.
14	Сладкие блюда и напитки	2	Тема 14. Сладкие блюда и напитки. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд. Сроки реализации.
15	Изделия из теста Технология приготовления теста для вареников и пельменей Приготовление фаршей	4	Тема 15. Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Тесто для блинов, оладий, блинчиков вареников, норма жидкости. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Фарши. Технология приготовления и использование.
16	Арктическая кухня	2	Тема 16. Особенности арктической кухни .История, обычаи и национальные традиции кухни народов севера. Особенности и ассортимент приготовления блюд Северного Края, правила подачи
	Всего	46	

Содержание
раздела «Практическое обучение»

№	Тема	Всего часов	Содержание
1	Овощные блюда	18	Тема 1. Овощные блюда. Классификация овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, томатных овощей. Приготовление изделий из овощей: котлеты картофельные, капустные, свекольные, морковные, зразы. Приготовление вторых горячих блюд из овощей: рулет, рагу, гарниры овощные, запеканки, жареные овощи, припущенные овощи.
2	Супы	12	Тема 2. Супы. Приготовление бульонов из мяса, рыбы, птицы и приготовление гарниров к ним. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники. Приготовление протертых супов: суп-пюре картофельный, рисовый, из курицы.
			Тема 3. Блюда из рыбы. Обработки рыбного сырья. Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным

3	Блюда из рыбы	18	скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания. Приготовление натуральной и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
4	Блюда из мяса и мясопродуктов, птицы	32	Тема 4. Блюда из мяса и мясопродуктов, птицы. Обработка мяса. Приготовление котлетной массы и изготовление полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, шницель, зразы, рулет). Приготовление блюд из жареного мяса (поджарка). Приготовление блюд из тушеного мяса (плов, гуляш, жаркое по-домашнему, рагу, азу по-татарски). Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из отварной птицы (курица отварная). Приготовление блюд из жареной птицы (курица жареная). Приготовление блюд из тушеной птицы (, рагу, курица в соусе, плов).
5	Соусы	4	Тема 5. Соусы Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соуса. Приготовление сметанных соусов. Приготовление заправок и маринадов.
6	Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий	4	Тема 6. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Подготовка круп и посуды, определение соотношения крупы и жидкости, определение готовности. Отпуск каш и, блюд из каш и макаронных изделий. Приготовление блюд: каши гречневая, рисовая, пшенная, янтарная, боярская, макароны с овощами, макароны, запеченные с яйцом.
7	Блюда из яиц	4	Тема 7. Блюда из яиц. Обработка яиц. Приготовление вторых горячих блюд из яиц: рулет, омлет.
8	Блюда из творога	4	Тема 8. Блюда из творога. Приготовление вторых горячих блюд из творога: запеканки, сырники.
9	Холодные блюда и закуски	14	Тема 9. Холодные блюда и закуски. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы (закуски из сельди, икра морковная, икра свекольная, винегрет, салат из свежей капусты, салат «Здоровье», салат-коктейль). Элементы карвинга. Оформление блюд.
10	Сладкие блюда и напитки.	4	Тема 10. Сладкие блюда и напитки. Приготовление холодных и горячих напитков (компот, кисель). Приготовление горячих сладких блюд (яблоки печеные). Оформление и отпуск готовой продукции.
11	Изделия из теста	8	Тема 11. Изделия из теста. Подготовка продуктов для теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление мучных блюд (вареники с картофелем, вареники с капустой, пельмени и манты). Приготовление теста для блинов и

			оладий.
12	Арктическая кухня	4	Тема 12. Арктическая кухня Особенности приготовления и подачи блюд народов Севера. Правила подачи и оформление готовых блюд.
13	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	8	Тема 13. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Потери при холодной и тепловой обработке продуктов.
14	Экскурсии на ПОП.	4	Тема 14. Экскурсии на ПОП. Знакомство с предприятиями общественного питания города Мурманска
15	Итоговая аттестация	8	Тема 15. Консультация Критерии оценки работ. Выставка кулинарных изделий Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к выставке. Подготовка и оформление выставочных изделий. Оформление выставки. Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.
	ВСЕГО:	146	

Методическое обеспечение программы.

Для плодотворного проведения занятий по программе «Профессиональный выбор. Повар» необходимы следующие дидактические материалы:

- ✓ электронные презентации,
- ✓ методические разработки,
- ✓ наглядные пособия;
- ✓ технологические карты;
- ✓ Программное обеспечение – операционная программа Windows, приложения MicrosoftOffice, Excel.

- ✓ Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.

Сведения о помещении, в котором проводятся занятия.

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.

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.

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов

Требования к специальной одежде учащихся.

Во время практических занятий у каждого учащегося должен быть комплект спецодежды: колпак или косынка, халат, фартук, полотенце.

Техническое оснащение занятий

- ✓ компьютер, принтер, сканер, телевизор;
- ✓ механическое оборудование;
- ✓ тепловое оборудование;
- ✓ весоизмерительное оборудование;
- ✓ холодильное оборудование;
- ✓ бытовая техника, кухонная и столовая посуда; кухонный инвентарь; сырье для приготовления блюд.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2017.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2017.
3. Коньшев В А. Всё о правильном питании. — М., 2017.
4. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2021.
5. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ2005.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2017.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2022.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- М.: Академия,2021.
8. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.-М.: Академия, 2018.
9. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.- М.: ПрофОбрИздат, 2019.
10. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2021.
11. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания. -М.: Высшая школа, 2019.
12. Решодько Р.К. Техника безопасности и охрана труда. – М.: 2017.
13. Буйлова Л.Н., Кленова Н.В. Как разработать программу дополнительного образования детей // Практика административной работы в школе.-2022.-№4.
14. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 2019. - С.20-69, 134-259.

Календарный учебный график

объединения «ПрофВыбор.Повар» Год обучения – 1. Количество часов – 204 (2 раза в неделю: 2 часа с применением дистанционных образовательных технологий и 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Бондаренко Анастасия Викторовна

Группа № ____

№ п/п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема урока теоретического занятия	К - во часов	Тема уроков практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь		Теоретическое занятие	Введение. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность Организация производства на предприятиях общественного питания Оборудование ПОП Культура обслуживания и правила этикета	1 1 1 1			Каб.1 05	Беседа
2	Сентябрь		Чат-занятие	Основы эпидемиологии Пищевые отравления. Профилактика	1 1			Внеаудиторное	Опрос
3	Сентябрь		Теоретическое занятие	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Основы рационального питания. Рациональное	1 1 1			Каб.1 05	Беседа

			питание детей и подростков Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	1				
4	Сентябрь	Чат-занятие	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания Санитарные требования к механической и тепловой обработке сырья, хранению и реализации готовых изделий	1 1			Внеаудиторное	Беседа Опрос
5	Сентябрь	Чат-занятие	Овощи. Пищевая ценность овощей. Классификация Виды грибов. Кулинарное использование	1 1			Внеаудиторное	Беседа
6	Сентябрь	Теоретическое и практическое занятие	Механическая и кулинарная обработка овощей Формы нарезки овощей	1 1	Нарезка овощей	2	Каб.105	Беседа Наблюдение
7	Октябрь	Чат-занятие	Технология приготовления котлет и зраз овощных	2			Внеаудиторное	Беседа
8	Октябрь	Практическое			Приготовление овощных котлет	4	Каб.105	Практическое выполнение

								заданий
9	Октябрь	Практическое			Работа со Сборником рецептур	2	Каб.105	Беседа Наблюдение
10	Октябрь	Практическое			Приготовление зраз картофельных	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11	Октябрь	Чат-занятие	Рыба. Классификация рыбы по кожному покрову Обработка рыбы. Нарезка п/ф	1 1			Внеаудиторное	Беседа
12	Октябрь	Практическое			Обработка рыбы Приготовление рыбных п\ф	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13	Октябрь	Практическое			Приготовление рыбной котлетной массы	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
14	Октябрь	Практическое			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15	Октябрь	Чат-занятие	Мясо. Классификация мяса по термическому состоянию, видам Обработка мяса	1 1			Внеаудиторное	Беседа
16	Ноябрь	Практическое			Приготовление мясных п\ф	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
17	Ноябрь	Практическое			Приготовление мясной рубленой	2	Каб.105	Практическое

	рь				массы		05	выполнение заданий
18	Ноябрь		Практическое		Приготовление блюд из мясной котлетной массы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
19	Ноябрь		Чат-занятие	Птица. Классификация птицы Обработка птицы и субпродуктов	1 1		Внеаудиторное	Беседа
20	Ноябрь		Практическое		Приготовление п/ф из птицы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
21	Ноябрь		Практическое		Приготовление рубленой массы из курицы	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
22	Ноябрь		Практическое		Приготовление блюд из куриной котлетной массы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
23	Ноябрь		Чат-занятие	Супы. Виды супов. Пищевая ценность Заправочные супа. Правила варки супов	1 1		Внеаудиторное	Беседа
24	Ноябрь		Практическое		Приготовление бульонов, осветление бульонов Приготовление бульонов с различными гарнирами	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
25	Декабрь		Чат-занятие	Технология приготовления борщей и щей	2		Внеаудиторное	Беседа
26	Декабрь		Практическое		Приготовление борщей	2 2	Каб.1	Практическое

	рь				Приготовление щей		05	выполнение заданий
27	Декабрь	Чат-занятие	Технология приготовления рассольников Технология приготовления супа-пюре	1 1			Внеаудиторное	Беседа
28	Декабрь	Практическое			Приготовление рассольников Приготовление супа-пюре	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
29	Декабрь	Чат-занятие	Соусы Классификация Соусы с мукой. Соусы на молоке и сметане. Соусы на сливочном масле. Масляные соусы и смеси.	2			Внеаудиторное	Беседа
30	Декабрь	Практическое			Картофель и овощи, тушеные в соусе Приготовление заправок	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
31	Декабрь	Чат-занятие	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1 1			Внеаудиторное	Беседа
32	Декабрь	Практическое			Приготовления блюд и гарниров из круп Приготовление блюд из макаронных изделий	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий
33	Январь	Чат-занятие	Вторые горячие блюда из овощей. Классификация	2			Внеаудиторное	Беседа
34	Январь	Практическое			Приготовление блюд из вареных овощей Приготовление блюд из	2 2	Каб.1 05	Практическое выполнение заданий

					тушеных овощей			
35	Январь	Практическое			Работа со сборником рецептур	2	Каб.105	Беседа Наблюдение
36	Январь	Практическое			Приготовление блюд из жареных овощей Приготовление блюд из запеченных овощей	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
37	Январь	Чат-занятие	Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы	2			Внеаудиторное	Беседа
38	Январь	Практическое			Рыба жареная в тесте Рыба жареная во фритюре	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
39	Январь	Практическое			Работа со сборником рецептур Расчет при обработке рыбы	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
40	Январь	Практическое			Рыба, запеченная в соусе Рыба, запеченная с картофелем	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
41	Февраль	Чат-занятие	Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и мясных продуктов	2			Внеаудиторное	Беседа
42	Февраль	Практическое			Приготовление тушеных мясных блюд	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
43	Февраль	Практическое			Работа со сборником рецептур Расчет при обработке мяса	2	Каб.105	Наблюдение
44	Февраль	Практическое			Приготовление запеченных мясных блюд	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий

45	Февраль		Чат-занятие	Технология приготовления вторых блюд из птицы	2			Внеаудиторное	Беседа
46	Февраль		Практическое			Приготовление тушеных блюд из птицы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
47	Февраль		Теоретическое занятие	Технология приготовления блюд из яиц	2			Внеаудиторное	Беседа
48	Февраль		Практическое			Приготовление жареных и запеченных яичных блюд	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
49	Март		Чат-занятие	Технология приготовления блюд из творога	2			Внеаудиторное	Беседа
50	Март		Практическое			Приготовление горячих блюд из творога	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
51	Март		Чат-занятие	Холодные блюда и закуски. Классификация Правила подачи	2			Внеаудиторное	Беседа
52	Март		Практическое			Приготовление салатов из сырых овощей Приготовление салатов из вареных овощей	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
53	Март		Практическое			Оформление и подача овощных салатов	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
54	Март		Практическое			Приготовление мясных и рыбных салатов Приготовление салата-коктейль	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
55	Март		Чат-занятие	Основы карвинга и	2			Внеаудиторное	Беседа

			оформление блюд				ное	
56	Март	Практическое			Оформления холодных блюд с элементами карвинга	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
57	Апрель	Чат-занятие	Сладкие блюда и напитки	2			Внеаудиторное	Беседа
58	Апрель	Практическое			Приготовление напитков Приготовление горячих сладких блюд	2 2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
59	Апрель	Чат-занятие	Изделия из теста Технология приготовления теста для вареников и пельменей. Приготовление фаршей	1 1			Внеаудиторное	Беседа
60	Апрель	Практическое			Приготовление вареников и пельменей	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
61	Апрель	Чат-занятие	Технология приготовления блинов и оладий	2			Внеаудиторное	Беседа
62	Апрель	Практическое			Приготовление блинов Приготовление оладий	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
63	Апрель	Чат-занятие	Арктическая кухня	2			Внеаудиторное	Беседа
64	Апрель	Практическое			Приготовление блюд арктической кухни	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
65	Апрель	Чат-занятие			Консультация по итоговой аттестации	2	Внеаудиторное	Беседа

							ное		
66	Май		Практич еское			Экскурсия на ПОП	4	Каб.1 05	Наблю ение
67	Май		Практич еское			Критерии оценивания итоговой аттестации	2	Каб.1 05	Беседа Наблю ение
68	Май		Практич еское			Итоговая аттестация	4	Каб.1 05	Практич еское выполне ние заданий
			итого:		58		146		

Итоговое тестирование по программе «ПрофВыбор.Повар»

1. Режим питания: *(выберите один правильный ответ)*

- а) распределение пищи по времени, калорийности и объёму;
- б) распределение пищи по калорийности и объёму;
- в) распределение пищи по времени и объёму;

**2. Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при
приготовлении пищи может привести:** *(выберите один правильный ответ)*

- а) к травмам;
- б) к ожогам;
- в) к отравлениям;

3. Какие овощи относятся к десертным? *(выберите один правильный
ответ)*

- а) сахарная кукуруза;
- б) спаржа, артишок, ревень;
- в) базилик, майоран, укроп;

4. Как называется этот овощ? *(выберите один правильный ответ)*



- а) капуста белокочанная;
- в) капуста цветная;

б) шпинат;

г) брокколи;

5. Как называется инвентарь? (выберите один правильный ответ)



а) нож для чистки овощей;

б) нож для нарезки сыра;

в) тайский нож;

6. Сколько требуется времени, для варки яиц вкрутую? (выберите один правильный ответ)

а) 10-15 мин.

б) 10-12 мин.

в) 5-10 мин.

г) 15-20 мин.

7. ...- это воздушный десерт, который готовят из ягод и фруктов с манкой и другими ингредиентами (выберите один правильный ответ)

а) суфле;

а) желе;

в) самбук;

г) мусс;

8. К какой группе относятся: лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки (выберите один правильный ответ)

а) мучные гарниры;

б) мучные блюда;

в) мучные кулинарные изделия;

9. Какой рекомендуемый диаметр сковороды для блинов? (выберите один правильный ответ)

а) 22 см

в) 26 см

б) 15 см

г) 20 см

10. Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса: (выберите один правильный ответ)

а) пряник; б) щи; в) винегрет;

11. Как называется маленький бутерброд на шпажке? (выберите один правильный ответ)

а) гамбургер; б) канапе; в) тарталетка;

12. Кратковременная обработка продукта кипятком или паром называется... (выберите один правильный ответ)

а) ошпаривание; б) бланширование;

в) оттаивание;

13. Обжаривание продуктов при 110-120°C без образования поджаристой корочки? (выберите один правильный ответ)

а) пассерование; б) бланширование;

в) запекание; г) припускание;

14. Температура отпуска горячих первых блюд должна быть...

а) не ниже 50°C б) не ниже 70°C

в) не ниже 75°C г) не ниже 65°C

15. Мучное изделие национальной грузинской кухни это...

а) хачапури; в) самса; б) беляш; г) буррито;

За выполнение тестового задания обучающемуся выставляются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный — ноль.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (15 баллов).

Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

