

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.С. /Н.Н.Сайтбаталова/
«08» апреля 2024 г.

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Возраст учащихся: 12-13 лет

Срок реализации программы: 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 «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство» 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: стартовый уровень.

Направленность: социально-гуманитарная.

В настоящее время дополнительное образование рассматривается как инновационный поиск ребенка, который ищет вариант своего образования. Трудовому воспитанию, как важному фактору формирования личности всегда уделялось большое внимание.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Социальная значимость

Дополнительная общеразвивающая программа 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 по 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, закрепленная 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.

Данная программа направлена 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.

Актуальность программы

В современной жизни повар – наиболее востребованная профессия. Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель кулинарной профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации готового блюда и правильной подачи к столу. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным. Знание особенностей тех или иных ингредиентов, правил их совмещения дает возможность кулинару создавать оригинальные блюда без рецепта. Выходит, что в этой профессии очень важно подключать фантазию к знаниям и тогда блюдо будет заслуживать высших похвал.

Новизна программы «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство» заключается в том, что у обучающихся, есть возможность получить столь

необходимые в жизни знания и практические навыки в области кулинарии. Освоить организацию правильного, рационального питания, ведь от того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

Занятия по данной программе могут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека и позволят углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на занятиях.

Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

По форме организации образовательного процесса она является модульной.

Программа обучения имеет 2 (два) модуля. Каждый из модулей имеет свою специфику:

Модуль 1 «Основы кулинарии»

Модуль 2 «Чудеса выпечки»

Цель: оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования и формирования интереса к кулинарному делу.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
- Обогащить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям национальной кухни

Организационные условия реализации программы:

Особенности группы детей: возраст детей, участвующих в реализации данной образовательной программы: от 12 до 13 лет.

Общее количество часов и срок реализации образовательной программы: программа рассчитана 1 год (72 часа).

Первый модуль: «Основы кулинарии» (36 часов)

Второй модуль: «Чудеса выпечки» (36 часов)

Периодичность и продолжительность занятий: один раз в неделю по 2 академических часа. (1 академический час – 40 мин., перерыв – 10 мин.)

Нормы наполняемости группы: набор в группу производится на свободной основе – от 12 до 15 человек.

Занятия традиционно проходят в следующем порядке: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, практическая работа (индивидуальные консультации), выводы, рефлексия.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом его возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- 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.

Способы проверки результатов освоения программы

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

Пояснительная записка

В целях достижения эффективности и качества обучения в детском объединении регулярно проводится мониторинг результативности 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 корректив в содержание и методикообразовательной 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 «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме выставки.

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический и инструментальный
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические	Соответствие уровня	ниже среднего –		тестирование,

<p>знания по основным разделам программы: Оборудование и основы организации производства Основы санитарии и гигиены Кулинария Выпечка</p>	<p>теоретических знаний обучающегося программным требованиям</p>	<p>обучающийся овладел менее чем 1/2 объема знаний предусмотренных программой</p>	0-4	<p>контрольный опрос, игры и др.</p>
		<p>средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2</p>	5-7	
		<p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний</p>	8-10	
<p>Владение специальной терминологией</p>	<p>Осмысленность и правильность использования специальной терминологии</p>	<p>ниже среднего – обучающийся понимает значение терминов, но избегает их употреблять</p>	0-4	<p>Собеседование, тестирование, контрольный опрос, игры и др.</p>
		<p>средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более 1/2</p>	5-7	
		<p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний</p>	8-10	
<p>II. Уровень практической подготовки</p>				
<p>Практические умения и навыки, предусмотренные программой определять готовность изделий и давать качественную оценку; производить</p>	<p>Соответствие практических умений и навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p>	<p>ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой</p>	0-4	<p>наблюдение, опрос, анализ творческих работ, спектакль, показ, конкурс, практическая работа, творческое</p>
		<p>средний уровень</p>	5-7	

<p>расчет сырья на заданное количество блюд; планировать технологический процесс согласно технологии приготовления; правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду и сервировать стол</p>		<p>– объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков</p>	<p>8-10</p>	<p>задание и тд(<i>педагог выбирает сам исходя из своих практических занятий</i>)</p>
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическом у процессу; подбирать и применять кухонный инвентарь по назначению; определять температурный режим для приготовления блюд</p>	<p>Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения</p>	<p>ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием</p> <p>средний уровень – обучающийся работает с оборудованием с помощью педагога</p> <p>высокий уровень – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывая особых затруднений</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>Наблюдение</p>
<p>IV. Уровень развития личностных качеств и компетенций</p>				
<p>Личностные качества и социальные компетенции</p>	<p>Уровень развития личностных качеств и компетенций, способствующих социальной адаптации в обществе и профессиональном у самоопределению</p>	<p>ниже среднего – у обучающего отсутствуют самостоятельные волевые усилия, требует постоянного контроля со стороны педагога</p>	<p>0-4</p>	<p>Наблюдение, анализ ситуаций, коллективно-творческое дела (КТД)</p>

		<p>средний уровень – обучающийся не всегда проявляет достаточные волевые усилия самостоятельно, и периодически способен к самоконтролю</p> <p>высокий уровень – обучающийся общителен и доброжелателен по отношению к окружающим, трудолюбив, достигая цели, способен к самоконтролю и самоанализу</p>	<p>5-7</p> <p>8-10</p>	
IV. Учебно-организационные умения и навыки				
Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	<p>ниже среднего – обучающийся 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</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	Наблюдение

		свое рабочее место без помощи педагога		
Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	ниже среднего – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой	0-4	Наблюдение, опрос, ситуационные задачи
		средний уровень – объем усвоенных навыков составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период	8-10	

**Мониторинг образовательных результатов
освоения дополнительной
общеобразовательной программы**

№ п / п	Ф. И. - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итог
			Уровень теоретических знаний ребенка	Осмысленность и правильность использования специальных	Соответствие практических умений и навыков	Отсутствие затруднений в использовании специального		Способность самостоятельно готовить рабочее место к	Соответствие реальных навыков соблюдения	
			Соответствие уровня теоретических знаний ребенка	Осмысленность и правильность использования специальных	Соответствие практических умений и навыков	Отсутствие затруднений в использовании специального	Уровень развития личностных качеств и компетенций, способств	Способность самостоятельно готовить рабочее место к	Соответствие реальных навыков соблюдения	

			а програ ммным требов аниям	ьной термин ологии	програ ммным требов аниям	оборуд ования и оснаще ния	ующих социально й адаптации в обществе и профессио нальному самоопред елению	деятель ности	правил безопа сности програ ммным требов аниям	
		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
общеобразовательной программы**

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Учебный план 1 модуль

№ п/п	Разделы	Общ ее кол- во часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля
1	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	22	22		
1.1	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания		4		опрос
1.2	Санитария и гигиена	2	2		опрос
1.3	Кулинария	14	14		опрос
1.4	Профессиональное самоопределение	2	2		викторина
2	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	14		14	
2.1	Кулинария	14		14	наблюдение
	ВСЕГО:	36	22	14	

Содержание 1 модуля «Основы кулинарии»
раздел «Теоретическое обучение»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание
1	2	3	4
1.	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	4	
1.1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность. Оборудование кухни: бытовая техника, приспособления, инвентарь, посуда. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни. Культура питания и обслуживания. Правила этикета.	4	<p>Тема 1.1. Организация коллектива. Содержание программы, расписание занятий.</p> <p>Безопасность труда и противопожарная безопасность.</p> <p>Электробезопасность на предприятии общественного питания.</p> <p>Действие электрического тока на организм человека. Понятие заземления и защитного зануления.</p> <p>Первая помощь пострадавшим от электрического тока.</p> <p>Пожаробезопасность на предприятии общественного питания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда в учебной мастерской.</p> <p>Функциональное значение оборудования и размещение его на кухне. Кухонная и столовая посуда.</p> <p>Правила безопасной работы. Понятие кулинария, знакомство с её историей.</p> <p>Разновидность национальных кухонь.</p> <p>Показатели культуры обслуживания.</p> <p>Правила этикета</p>
1.2.	Санитария и гигиена	2	

2.1.	Санитария и гигиена. Физиология питания. Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания	2	Тема 2.1. Значение питания в жизни человека. Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ) для организма человека, их содержание в продуктах. Правила хранения продуктов для сохранения витаминов. Основы рационального питания. Режим питания (время и число приемов пищи). Санитарно–гигиенические требования к приготовлению пищи. личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания. 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. Требования к санитарной одежде. Ее хранение
1.3.	Кулинария	14	
3.1	Холодные блюда и закуски.	1	Тема 3.1. Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.
3.2	Бутерброды. Горячие напитки.	1	Тема 3.2. Бутерброды. Горячие напитки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).
3.3	Блюда из яиц.	1	Тема 3.3. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

3.4	Блюда из молока.	1	Тема 3.4. Блюда из молока. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
3.5	Супы.	1	Тема 3.5. Супы. Виды супов. Пищевая ценность. Технология приготовления заправочных супов. Требования к качеству супов. Сроки хранения.
3.6	Холодные супы	1	Тема 3.6. Холодные супы Особенности приготовления холодных супов. Ассортимент выпускаемой продукции. Соблюдение санитарных норм при обработке продуктов при приготовлении и хранении супов.
3.7	Блюда из круп	1	Тема 3.7. Блюда из круп Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции.Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода, сроки и условия хранения крупяных изделий
3.8	Блюда из макаронных изделий	1	Тема 3.8. Варка макаронных изделий. Значение в питании. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, оформление, нормы выхода, условия и сроки хранения.
3.9	Блюда из овощей.	1	Тема 3.9. Блюда из овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, припускание, тушение, жарка, пассерование, бланширование, запекание). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Способы нарезки овощей.

3.10	Блюда из мяса и птицы	1	Тема 3.10. Блюда из мяса и птицы 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. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.
3.11	Салаты из сырых и варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд	2	Тема 3.11. Салаты из сырых и варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд Пищевая ценность. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.. 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.
3.12	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	Тема 3.12. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Потери при холодной и тепловой обработке продуктов.
1.4	Профессиональное самоопределение	2	
4.1	Профессии в общественном питании.	2	Тема 4.1.. Профессии в общественном питании. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы услуг в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Источники информации о профессиях «Повар» и «Пекарь». Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
		22	

Содержание 1 модуля «Основы кулинарии»
раздел «Практическое обучение»

2.	Кулинария		
2.1	Холодные блюда и закуски	1	Тема 2.1. Холодные блюда и закуски. Приготовление салата из свежей капусты, винегрета овощного.
2.2.	Бутерброды. Горячие напитки	1	Тема 2.2. Бутерброды. Горячие напитки. Приготовление бутербродов и какао
2.3	Блюда из яиц	1	Тема 2.3. Блюда из яиц. Варка яиц, приготовление омлета натурального, яичницы.
2.4	Блюда из молока	1	Тема 2.4. Блюда из молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.
2.5	Супы	1	Тема 2.5. Супы. Приготовление : «Щи из свежей капусты»
2.6	Холодные супы	1	Тема 2.6. Холодные супы Приготовление окрошки мясной.
2.7	Блюда из круп	1	Тема 2.7. Блюда из круп Приготовление запеканки рисовой, пшенной, манной
2.8	Макаронные изделия	1	Тема 2.8. Макаронные изделия. Макароны отварные с овощами Макароны с сыром, брынзой или с творогом
2.9	Блюда из овощей	1	Тема 2.9. Блюда из овощей. Приготовление рагу овощного. Приготовление картофеля запеченного
2.10	Блюда из мяса и птицы	1	Тема 2.10. Блюда из мяса и птицы Приготовление рагу из птицы Приготовление плова из мяса
2.11	Салаты из сырых и варёных овощей Основы карвинга и оформление блюд	2	Тема 2.11. Салаты из сырых и варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд Приготовление и оформление салата «Оливье с яблоками» Приготовление и оформление фруктовых салатов
2.12	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	Тема 2.12. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья
Всего		14	

Учебный план 2 модуль

№ п/п	Разделы	Общ ее кол- во часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля
1	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	19	19		
1.4	Выпечка	17	17		опрос
1.5	Профессиональное самоопределение	2	2		викторина
2	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	17		17	
2.2	Выпечка	17		17	наблюдение
	ВСЕГО:	36	19	17	

Содержание 2 модуля «Чудеса выпечки» раздела «Теоретическое обучение»

№ п/п	Тема	Кол- во часов	Содержание
1.	Выпечка		
1.1	Сладкие блюда	1	Тема 1.1. Сладкие блюда Технология приготовления сладких блюд. Виды. Подача готовых блюд к столу. Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении сладких блюд.
1.2	Мучные блюда	1	Тема 1.2. Мучные блюда. Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста оладий. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки оладий.
1.3	Блинное тесто	1	Тема 1.3. Блинное тесто. Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов блинчиков. Блины с приправами.
1.4	Тесто на кефире	1	Тема 1.4. Тесто на кефире. Тесто на кефире, норма жидкости. Выпечка, формовка и отпуск. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

1.5	Блюда из творога	1	Тема 1.5. Блюда из творога Технология приготовления творожного теста. Взбивание. Смешивание. Замес теста. Выпекание. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
1.6	Песочное тесто	1	Тема 1.6. Песочное тесто Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.
1.7	Сдобное тесто	2	Тема 1.7. Сдобное тесто Рецептура и технология приготовления сдобного теста. Особенности замеса теста. Разрыхлители в тесте. Выпекание и требования к качеству
1.8	Тесто для кексов	1	Тема 1.8. Тесто для кексов Подготовка сырья, смешивание ингредиентов. Технология приготовления теста и технология изготовления готового изделия.
1.9	Пряничное тесто	1	Тема 1.9. Пряничное тесто Технология приготовления пряничного теста. Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста
1.10	Бисквитное тесто	1	Тема 1.10. Бисквитное тесто Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста. Подготовка сырья, смешивание ингредиентов. Использование бисквитного теста для приготовления тортов и пирожных на основе бисквита.
1.11	Заварное тесто	1	Тема 1.11. Заварное тесто Особенности технологии замеса заварного теста. Правильная закладка яиц при приготовлении тесте. Использование теста для пирожных, профитролей. Выпекания и сроки хранения
1.12	Изделия из замороженного слоеного теста	1	Тема 1.12. Изделия из замороженного слоеного теста Технология разделки теста. Использование теста. Правила выпечки. Изделия выпекаемые из слоеного теста

1.13	Десерты	1	Тема 1.13. Десерты История возникновения десертов. Оформление и подача десертов. Технология приготовления и правила украшения десертных блюд.
1.14	Особенности кухни народов мира	1	Тема 1.14. Особенности кухни народов мира. Знакомство с кухнями разных стран. История, обычаи и национальные традиции кухонь стран мира. Способы приготовления блюд
1.15	Приготовление основных кремов	1	Тема 1.15. Приготовление основных кремов Виды кремов и их использования. Технология приготовления основных кремов. Подготовка сырья, смешивание ингредиентов. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации
1.16	Украшение тортов.	1	Тема 1.16. Украшение тортов. Работа с кондитерским мешком. Использование кондитерских насадок при оформлении изделия. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов.
2.	Профессиональное самоопределение	2	
2.1	Профессиональное образование и профессиональная карьера.		Тема 1.1. Профессиональное образование и профессиональная карьера. Знакомство с учреждениями СПО и предприятиями общественного питания г. Мурманска
	Итого	19	

Содержание 2 модуля «Чудеса выпечки»
раздела «Практическое обучение»

1.	Выпечка		
1.1	Сладкие блюда	1	Тема 1.1. Сладкие блюда Приготовление фруктов жаренных в тесте.
1.2	Мучные блюда	1	Тема 1.2. Мучные блюда. Приготовление «Оладьи на кефире»
1.3	Блинное тесто	1	Тема 1.3. Блинное тесто Приготовление блинчиков

1.4	Тесто на кефире	1	Тема 1.4. Тесто на кефире Приготовление пирога заливного с курицей и зеленью
1.5	Блюда из творога	1	Тема 1.5. Блюда из творога Приготовление творожной запеканки с морковью
1.6	Песочное тесто	1	Тема 1.6. Песочное тесто Приготовление песочного печенья
1.7	Сдобное тесто	2	Тема 1.7. Сдобное тесто Приготовление пирожков Приготовление «Цветаевского яблочного пирога»
1.8	Тесто для кексов	1	Тема 1.8. Тесто для кексов Приготовление шоколадных маффинов
1.9	Пряничное тесто	1	Тема 1.9. Пряничное тесто Приготовление имбирных пряников
1.10	Бисквитное тесто	1	Тема 1. 10. Бисквитное тесто Приготовление пирожного «Брауни»
1.11	Заварное тесто	1	Тема 1.11. Заварное тесто Приготовление эклеров с кремом
1.12	Изделия из замороженного слоеного теста	1	Тема 1.12. Изделия из замороженного слоеного теста Приготовление «Слойки с яблоком»
1.13	Десерты	1	Тема 1.13. Десерты Приготовление пирожного «Картошка»
1.14	Кухня народов мира	1	Тема 1.14. Кухня народов мира Приготовление .»Хачапури с сыром»
1.15.	Приготовление основных кремов	1	Тема 1.15. Приготовление основных кремов Приготовление капкейков с радужным кремом
1.16.	Украшение тортов.	1	Тема 1.15. Украшение тортов. Приготовление праздничного торт
Всего		17	

Планируемые результаты.

В течение всего срока обучения учащиеся получают первоначальные технологические знания и умения, знакомятся с оборудованием, инструментами, используемыми при работе, отрабатывают элементарные навыки работы с ними и изготавливают простые блюда.

По завершении обучения, учащиеся 1 модуля «Основы кулинарии» будут знать:

- ✓ правила санитарии, гигиены, безопасной работы при кулинарных работах;
- ✓ виды и кулинарные свойства продуктов;
- ✓ основы рационального питания;

- ✓ способы приготовления пищи и оформления блюд;
- ✓ способы нарезки овощей;
- ✓ технологию приготовления первых и вторых блюд,
- ✓ требования к качеству блюд и сроки хранения;
- ✓ основы карвинга и оформление блюд;
- ✓ уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- ✓ о культуре подачи готовых блюд
- ✓ правила поведения за столом, сервировки стола;

По завершении обучения, учащиеся 1 модуля «Основы кулинарии» будут уметь:

- ✓ прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- ✓ строго соблюдать правила безопасной работы;
- ✓ организовывать своё рабочее место;
- ✓ пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ✓ определять качество продуктов и сроки хранения;
- ✓ правильно производить первичную обработку продуктов;
- ✓ приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- ✓ приготавливать и оформлять холодные блюда и закуски с применением карвинга;
- ✓ производить правильную подачу готового блюда;
- ✓ сервировать стол для приема пищи.

По завершении обучения, учащиеся 2 модуля «Чудеса выпечки» будут знать:

- ✓ правила санитарии, гигиены, безопасной работы при кулинарных работах;
- ✓ виды технологического оборудования ;
- ✓ виды и кулинарные свойства продуктов;
- ✓ о специфике работы повара, кондитера, пекаря;
- ✓ химический состав муки и правила первичной обработки муки;
- ✓ классификацию и технологию приготовления мучных блюд;
- ✓ классификацию и технологию приготовления мучных кулинарных изделий;
- ✓ пищевую ценность творога;
- ✓ технологию приготовления блюд из творога;
- ✓ способы разрыхления теста;

- ✓ технологию приготовления и правила украшения десертных блюд;
- ✓ виды и технологию приготовления кремов
- ✓ особенности кухни народов мира;
- ✓ уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- ✓ о культуре подачи готовых блюд
- ✓ правила поведения за столом, сервировки стола;

По завершении обучения, учащиеся 2 модуля «Чудеса выпечки» будут уметь:

- ✓ прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- ✓ строго соблюдать правила безопасной работы;
- ✓ организовывать своё рабочее место;
- ✓ пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ✓ определять качество продуктов и сроки хранения;
- ✓ правильно производить первичную обработку продуктов;
- ✓ правильно выполнять замес теста для мучных блюд и мучных кулинарных изделий;
- ✓ выпекать изделия из теста;
- ✓ приготавливать простые крема для кондитерских изделий;
- ✓ украшать десертные блюда и торты;
- ✓ уметь работать в группе, коллективе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы;
- ✓ производить правильную подачу готового блюда;
- ✓ сервировать стол для приема пищи.

Сведения о помещении, в котором проводятся занятия.

Занятия проводятся в учебном кабинете (теоретическая часть) и в учебной мастерской (практическая часть). Оборудование, имеющееся в учебной мастерской, отвечает самым высоким профессиональным требованиям, что позволяет учащимся свободно практиковаться и оттачивать навыки в своей сфере.

Требования к специальной одежде учащихся.

Во время практических занятий у каждого учащегося должен быть 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.

Методическое обеспечение программы.

Для плодотворного проведения занятий по программе «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.

Список литературы для педагога

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2002.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2010.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 2002.
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд.– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001
5. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.

Список литературы для обучающихся

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2010.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2002.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия, 2009.

Список литературы для родителей

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2010.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2002.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия, 2009.
4. Кияткина О.И. Этикет и сервировка стола.- Минск: Харвест, 2002

Календарный учебный график программы
«Профессиональное самоопределение. Кулинарное искусство»

Год обучения – 1

Количество часов – 72 (1 раз в неделю по 2 часа)

Педагог д/о – Бондаренко А.В..

Группа № _____ (_____)

№ п\п	Месяц	Число	Форма занятия	Тема теоретического занятия	К - во часов	Тема практического занятия	К - во часов	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь		Фронтальная	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность. Оборудование кухни: бытовая техника, приспособления, инвентарь, посуда. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни. Культура питания и обслуживания. Правила этикета	2			105	Беседа Опрос
2	Сентябрь		Фронтальная	Санитария и гигиена. Физиология питания. Личная и профессиональная гигиена работников предприятий общественного питания	2			105	Беседа Опрос
3	Сентябрь		Фронтальная Групповая	Холодные блюда и закуски	1	Приготовление салатов из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
4	Сентябрь		Фронтальная Групповая	Бутерброды. Горячие напитки.	1	Приготовление бутербродов, горячих напитков	1	105	Беседа Практическая работа

5	Октябрь		Фронтальная Индивидуальная	Блюда из яиц.	1	Приготовление омлета. Варка яиц.	1	105	Беседа Практическая работа
6	Октябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из молока.	1	Приготовление молочных супов и каш.	1	105	Беседа Практическая работа
7	Октябрь		Фронтальная Групповая	Супы. Виды супов.	1	Щи из свежей капусты	1	105	Беседа Практическая работа
8	Октябрь		Фронтальная Групповая	Холодные супы	1	Окрошка мясная	1	105	Беседа Практическая работа
9	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из круп.	1	Запеканка рисовая, пшеничная, манная	1	105	Беседа Практическая работа
10	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из макаронных изделий	1	Макароны отварные с овощами Макароны с сыром, брынзой или с творогом	1	105	Беседа Практическая работа
11	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из овощей	1	Приготовление вторых горячих блюд из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
12	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из овощей	1	Приготовление вторых горячих блюд из овощей	1	105	Беседа Практическая работа
13	Ноябрь		Фронтальная Групповая	Блюда из мяса и птицы	1	Приготовление вторых горячих блюд из мяса и птицы	1	105	Беседа Практическая работа
14	Декабрь		Фронтальная Групповая	Салаты из сырых и варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд	1	Приготовление и оформление салатов с элементами карвинга .	1	105	Беседа Практическая работа
15	Декабрь		Фронтальная	Салаты из сырых и	1	Приготовление и	1	105	Беседа

	каб рь		льная Группо вая	варёных овощей. Основы карвинга и оформление блюд		оформление салатов с элементами карвинга .			Практическа я работа
16	Де каб рь		Фронта льная			Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	1	105	Беседа Практическа я работа
17	Де каб рь		Фронта льная	Профессии в общественном питании.	2			105	Беседа
18	Ян вар ь		Фронта льная	Повторение. Инструктаж по технике безопасности и противопожарная безопасность.	2			105	Опрос Тести рован ие
19	Ян вар ь		Фронта льная	Сладкие блюда	1	Яблоки, груши, бананы в тесте жареные	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
20	Ян вар ь		Фронта льная	Мучные блюда	1	Приготовление «Оладьи на кефире»	1	105	Бесед а
21	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Блинное тесто	1	Приготовление блинчиков	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
22	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Тесто на кефире	1	Пирог заливной с курицей и зеленью	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
23	Фе вра ль		Фронта льная Группо вая	Блюда из творога	1	Приготовление творожной запеканки с морковью	1	105	Бесед а Практическ ая работ а
24	Ма рт		Фронта льная Группо	Песочное тесто	1	Приготовление песочного печенья	1	105	Бесед а Практи

			вая						ическ ая работ а
25	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Сдобное тесто	1	Приготовление пирожков	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
26	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Сдобное тесто	1	Приготовление « Цветаевского яблочного пирога»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
27	Ма рт		Фронта льная Индив идуаль ная	Тесто для кексов	1	Приготовление маффинов	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
28	Ма рт		Фронта льная Группо вая	Пряничное тесто	1	Приготовление пряников	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
29	Ап рел ь		Фронта льная Группо вая	Бисквитное тесто	1	Приготовление бисквита	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
30	Ап рел ь		Фронта льная Индив идуаль ная	Заварное тесто	1	Приготовление эклеров с кремом	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ а
31	Ап рел ь		Фронта льная Индив идуаль ная	Изделия из замороженного слоеного теста	1	Приготовление «Слойка с яблоком»	1	105	Бесед а Практ ическ ая работ

									а
32	Апрель		Фронтальная Индивидуальная	Десерты	1	Приготовление пирожного «Картошка»	1	105	Беседа Практическая работа
33	Май		Фронтальная Групповая	Кухня народов мира.	1	»Хачапури с сыром»	1	105	Беседа Практическая работа
34	Май		Фронтальная Групповая	Приготовление основных кремов	1	«Капкейки с радужным кремом»	1	105	Беседа Практическая работа
35	Май		Фронтальная Групповая	Украшение тортов.	1	Приготовление праздничного торта	1	105	Беседа Практическая работа
36	Май		Фронтальная	Профессиональное образование и профессиональная карьера. Знакомство с учреждениями СПО и предприятиями общественного питания г. Мурманска	2			105	Беседа Практическая работа

Итоговое тестирование по программе «Кулинарное искусство»

1. Муку необходимо хранить: *(выберите один правильный ответ)*

- а) в сухом, хорошо проветриваемом месте
- б) в сыром, не проветриваемом месте
- в) в любом месте

2. Основные санитарные требования к рабочему месту и хозяйке-кулинару: *(выберите один правильный ответ)*

- а) тщательно мытые мылом руки и головной убор, убирающий волосы;
- б) чистое, организованное рабочее место;
- в) чистый, готовый к работе инвентарь, в некоторых случаях даже маркированный;
- г) все ответы верные.

3. Определите ассортимент мучных изделий: *(выберите один правильный ответ)*

- а) печенье, пирожок, ватрушка, пончик, бисквитный торт;
- б) винегрет, оливье, сельдь под шубой, морковь по-корейски;
- в) солянка, щи, борщ, лапша;
- г) желе, мусс, крем, самбук, конфитюр.

4. Основной продукт для приготовления мучных изделий: *(выберите один правильный ответ)*

- а) куриный яйца;
- б) сахарный песок;
- в) мука;
- г) простая вода

5. Эти молочные продукты могут быть использованы в приготовлении теста: *(выберите один правильный ответ)*

- а) свежее молоко, простокваша, кефир, сливки, сметана;
- б) сыры разных сортов;
- в) жирный и нежирный творог в сочетании со сметаной;
- г) молочные продукты не используются.

6. Чем является для теста ванилин? *(выберите один правильный ответ)*

- а) сильным разрыхлителем;
- б) сильным ароматизатором;
- в) посыпкой для украшения;

7. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о какао?

(выберите один правильный ответ)

- а) порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- б) применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- в) бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто

8. Прочитайте и определите, в каком случае речь идет о тмине?

(выберите один правильный ответ)

- а) порошок используют для приготовления глазури, кремов, начинки, даже добавляют в тесто
- б) применяют в основном при приготовлении сладких булок и пирогов в формах
- в) бывает молотый и семенами, используется для посыпания хлеба, булок, печенья, иногда добавляют и в тесто
- г) получают из кожуры фруктов, добавляется как ароматизатор в сладкое тесто и кремы.

9. Скалка для раскатывания теста должна быть: *(выберите один правильный ответ)*

- а) ровной, чуть шероховатой, с небольшими зазубринами
- б) гладкой, без зазубрин
- в) гладкой, с небольшими зазубринами

10. Кондитер: *(выберите один правильный ответ)*

- а) специалист, занимающийся приготовлением различных блюд
- б) Специалист, занимающийся приготовлением различных видов теста, кремов, выпеканием и украшением продукции
- в) Специалист, занимающийся сервировкой праздничного стола

За выполнение тестового задания обучающемуся выставяются 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 (10 баллов).

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

«ниже среднего» - менее 30% (менее 4 балла)

«средний» - 30% - 70% (4-7 баллов)

«высокий» - 70% - 100% (8-10 баллов)

Ключ к ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	Г	А	В	А	Б	А	В	Б	Б