

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»

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

Адаптированная дополнительная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Азбука кулинарии»

Возраст учащихся: 13-17 лет

Срок реализации программы: 1 год

Составитель:
Будникова Ирина Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Мурманск, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Азбука кулинарии» разработана по социальному запросу государственного муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Средняя общеобразовательная школа № 18»

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. Письмо Минпросвещения России от 30.12.2022 N АБ-3924/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями "Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации")

7. Устав и локальные акты МБУ ДО г. Мурманска ЦПО «ПрофСтарт».

Уровень программы: базовый уровень.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Актуальность программы для общества.

Существует ряд серьезных проблем, нерешенность которых препятствует профессиональной интеграции в общество обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Обучение по данной программе это не только предоставление информации о мире кулинарии, дающей основу профессиональной ориентации, но и личностное развитие обучающихся, формирование у них способности соотносить свои индивидуально-психологические особенности и возможности с требованиями профессии.

Актуальность программы для системы образования. В настоящее время актуальна проблема изменения общественного сознания по отношению к детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Согласно статистическим данным имеется тенденцию к постоянному росту обучающихся с особыми образовательными потребностями. Подобная статистика приводит к необходимости обновления содержания образования, поиску путей оптимальной организации работы по социализации детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграции их в общество, подготовки к будущей самостоятельной трудовой деятельности.

Актуальность программы для обучающихся, родителей (законных представителей) заключается в создании для обучающихся особой развивающей среды,

способствующей не только приобщению их к кулинарному искусству, но и раскрытию лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, формирует такие качества личности, как трудолюбие, терпение, аккуратность, способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Содержание программы нацеливает обучающихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Азбука кулинарии» направлена на создание благоприятных условий для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации ребят в области приготовления кулинарных блюд. А так же в социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь, через постижение эстетики приёма пищи, технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд.

Отличительная особенность программы является всестороннее развитие личности и активизация самих детей в процессах определения себя, своего места в мире профессий, подготовка к самостоятельному, осознанному профессиональному и жизненному самоопределению, формирование способности планировать жизненный путь с учётом своих интересов, возможностей, ценностно-нравственных ориентиров и потребностей общества, успешная адаптация в социуме.

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития детей с интеллектуальными нарушениями, индивидуальных возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социокультурную реабилитацию указанных лиц.

Социальная значимость.

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

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.

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 программы: создание условий для социальной адаптации детей с ограниченными возможностями здоровья через приобретение первоначальных навыков приготовления в области кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- способствовать формированию представления о видах обработки продуктов, их расчете в соответствии с нормами;
- учить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления пищи;
- способствовать закреплению представления об основных кулинарных терминах;
- способствовать формированию знаний и умений технологии приготовления различных блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- способствовать развитию памяти, внимания путём выполнения практических заданий;
- 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, бережливость, аккуратность, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности;
- привить навыки работы в группе.

Адресат программы «Азбука кулинарии» – адаптированная дополнительная общеразвивающая программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности; обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию, предназначена для обучающихся с интеллектуальными нарушениями легкой или средней степени.

Психолого-педагогическая характеристика.

Для детей с интеллектуальными нарушениями характерны следующие особенности:

1. Замедленность развития, наличие отклонений от нормального развития.
2. Слабость процессов возбуждения и торможения, замедленное формирование условных связей, тугоподвижность нервных процессов, нарушение взаимодействия первой и второй сигнальных систем.
3. Недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности.
4. Слабость словесно-логического мышления, трудности понимания смысла явления или факта.
5. Недостатки в развитии речевой деятельности, нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами.
6. Нарушение эмоциональной сферы, отсутствие оттенков переживаний, неустойчивость и поверхностность эмоций.
7. Слабость собственных намерений и побуждений, большая внушаемость.

Для таких детей необходима коррекционно-воспитательная работа, направленная на сглаживание и исправление недостатков.

Организационные условия реализации программы:

Общее количество часов и срок реализации:

Программа рассчитана на 1 год (144 часа).

Периодичность и продолжительность занятий: один раз в неделю по 4 академических часа. (1 академический час – 40 мин, перерыв – 10 мин.) 36 учебных недель.

Нормы наполняемости группы: 7-10 человек.

Форма обучения: очная.

Форма организации образовательной деятельности:

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

Особенности организации образовательного процесса

Ведущей формой организации образовательного процесса является занятие. Программа предполагает использование аудиторных занятий (включающих освоение теории, практические упражнения).

В рамках учебного занятия характерно частое повторение одних и тех же действий, что помогает усвоить, закрепить и далее генерализировать кулинарные навыки обучающегося с ОВЗ. Педагогом распределена учебная нагрузка, то есть подразумевается дозирование предлагаемого материала, а так же изложение тем от «простого» к «сложному».

Так как наибольшие трудности обучающиеся с ОВЗ испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук, испытывают трудности самоконтроля поведения, то постоянно находятся под вниманием со стороны педагога.

В процессе занятий совершенствуется сенсорное развитие обучающегося, активизируются все органы чувств (зрение, слух, обоняние, осязание), при этом раскрывается вся палитра ощущений и впечатлений, из которых складывается полноценный опыт приготовления пищи. Даже самые простые кулинарные пробы в рамках программы становятся способом выражения личности, вызывая творческие переживания. Немаловажен и социальный аспект занятий кулинарным делом: приготовление пищи не только для себя, показывает окружающим заботу о них, создает особый момент общения, повышает самооценку ребёнка.

В обучении первостепенное внимание уделяется правильности выполнения учащимися практических умений и технологических приемов. В последующем наращивается степень овладения трудовыми навыками и темп работы. С этой целью организуются занятия практического повторения, во время которых учащиеся выполняют изученные виды работ.

Методы обучения:

- Репродуктивный;
- Наглядно-иллюстративный;
- Практический.

Ожидаемые результаты

К концу обучения обучающиеся

Должны знать:

- кулинарную терминологию;
- основные правила по технике безопасности и пожарной безопасности;
- роль и значение рационального питания в жизни человека;
- классификацию, виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- основы технологии обработки, нарезки и приготовление полуфабрикатов из овощей;
- основы технологии разделки и приготовление полуфабрикатов из рыбы;
- основы технологии приготовления мясных полуфабрикатов;
- классификацию тепловой обработки продуктов питания;
- технологию приготовления холодных и горячих блюд;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- основы этики и этикета.

Должны уметь:

- пользоваться технологическими картами,

- организовать рабочее место;
- определять качество сырья и продукции собственного производства органолептическим методом;
- владеть различными способами нарезки овощей, приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей;
- владеть технологическим процессом разделки рыбы и приготовления рыбных блюд;
- владеть навыками технологической обработки мяса, приготовления полуфабрикатов из мяса (птицы);
- владеть навыками сервировки стола;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготовить сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- сервировать стол.

Способы проверки результатов освоения программы

Мониторинг результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

«Азбука кулинарии»

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 общеразвивающей программы «Азбука кулинарии». Сравнение результатов в течение года показывает динамику освоения учащимися программы.

Итоговый контроль мониторинга проводится по окончании обучения в форме тестирования.

**Мониторинг результатов освоения
дополнительной общеобразовательной программы
«Азбука кулинарии»**

Оцениваемые параметры	Критерии	Уровень освоения	Баллы	Диагностический инструментарий
I. Уровень теоретических знаний				
Теоретические знания по основным темам программы	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 усвоенных знаний составляет более 1/2	5-7	
		высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема знаний	8-10	
II. Уровень практической подготовки				
Практические умения и навыки, предусмотренные	Соответствие практических умений и	ниже среднего – обучающийся овладел менее	0-4	наблюдение, опрос, анализ творческих

<p>программой пользоваться технологическими картами; владеть различными способами нарезки овощей, приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей; владеть технологическим процессом приготовления рыбных блюд (мясных, из птицы); сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать стол.</p>	<p>навыков программным требованиям (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p>	<p>чем 1/2 объема умений и навыков предусмотренных программой</p> <p>средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2</p> <p>высокий уровень – обучающийся усвоил более 2/3 объема умений и навыков</p>	<p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>работ, показ, конкурс, практическая работа, творческое задание и тд.</p>
<p>Владение специальным оборудованием и оснащением организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; подбирать и применять инструмент по назначению; определять температурный режим для выпечки изделий.</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</p>	<p>0-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>	<p>Наблюдение</p>

		особых затруднений		
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
		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 рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности	ниже среднего – обучающийся испытывает серьезные затруднения в организации своего рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога средний уровень	0-4	Наблюдение

		– обучающийся организует свое рабочее место с помощью педагога	5-7	
		высокий уровень – обучающийся самостоятельно организует свое рабочее место без помощи педагога	8-10	
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
общеразвивающей программы**

№ п / п	Ф. И. - ся	конт роль	Уровень теоретических знаний		Уровень практической подготовки		Уровень творческой активности	Учебно-организационные умения и навыки		Итого
			Соотве	Осмысл	Соотве	Отсутс		Способ	Соотве	
			Соотве	Осмысл	Соотве	Отсутс	Уровень	Способ	Соотве	

			тствие уровня теорет ически х знаний ребенк а програ ммным требов аниям	енность и правиль ность использ ования специал ьной термин ологии	тствие практи ческих умени й и навыко в програ ммным требов аниям	твие затрудн ений в использ овании специа льного оборуд ования и оснаще ния	развития личностн ых качеств и компетенц ий, способств ующих социально й адаптаци и в обществе и профессио нальному самоопред елению	ность самосто ятельно готовит ь свое рабочее место к деятель ности	тствие реальн ых навыко в соблю дения 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
общеразвивающей программы**

Уровни	Кол-во обучающихся
Высокий	
Средний	
Ниже среднего	

Обучение по программе «Азбука кулинарии» заканчивается итоговым занятием. Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Обучение по программе «Азбука кулинарии» состоит из следующих частей:

- Теоретической;
- Практической.

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

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

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	2	2	Собеседование
2	Организация и оборудование рабочего места	8	6	2	Текущий контроль
3	Посуда и инвентарь	4	2	2	Текущий контроль
4	Основы санитарии и гигиены	8	6	2	Текущий контроль
5	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	4	3	1	Текущий контроль
6	Тепловая обработка продуктов	4	3	1	Текущий контроль
7	Овощи Блюда из овощей	20	7	13	Текущий контроль
8	Супы	20	6	14	Текущий контроль
9	Макаронные изделия Блюда из макаронных изделий	4	1	3	Текущий контроль
10	Крупы Блюда из круп	8	2	6	Текущий контроль
11	Мясо Блюда из мяса	8	2	6	Текущий контроль
12	Рыба Блюда из рыбы	4	1	3	Текущий контроль
13	Птица Блюда из птицы	8	1	7	Текущий контроль
14	Яйца Блюда из яиц	4	1	3	Текущий контроль
15	Творог Блюда из творога	4	1	3	Текущий контроль
16	Холодные блюда и закуски	16	3	13	Текущий контроль
17	Сладкие блюда и напитки	4	1	3	Текущий контроль
18	Изделия из теста	4	1	3	Текущий контроль
19	Культура обслуживания и правила этикета	4	2	2	Текущий контроль
20	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	Итого	144	52	92	

Содержание тем программы

№ п/п	Тема	Всего часов	Содержание
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	Организация коллектива. Содержание программы. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Вводный инструктаж ПБ и технике безопасности. Коммуникативные игры.
2	Организация и оборудование рабочего места	8	Организация рабочих мест. Расстановка оборудования. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности оборудования, используемого на занятиях.
3	Посуда и инвентарь	4	Изучение посуды и инвентаря. Приемы и правила эксплуатации инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.
4	Основы санитарии и гигиены	8	Правила санитарии и гигиены. Пища, пищевые инфекции и отравления. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
5	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	4	Значение личной гигиены. Упражнение на умение правильного ношения спецодежды (специального головного убора, фартука) Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем.
6	Тепловая обработка продуктов	4	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.
7	Овощи Блюда из овощей	20	Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашенных. Кулинарное использование.
8	Супы	20	Виды супов. Пищевая ценность. Приготовление мясокостного, костного, рыбного бульонов, бульона из птицы, грибного отвара. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки, супы картофельные и овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, супы молочные, супы-пюре, прозрачные супы, сладкие супы, холодные супы. Виды. Технология приготовления отдельных видов. Требования к качеству супов. Сроки хранения.
9	Макаронные изделия Блюда из макаронных изделий	4	Значение в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, оформление, нормы выхода, условия и сроки хранения.
10	Крупы Блюда из круп	8	Подготовка круп к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка. Приготовление блюд из

			каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги, оформление, отпуск. Крупьяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода, сроки и условия хранения крупяных изделий.
11	Мясо Блюда из мяса	8	Виды, состояние и пищевая ценность мясных продуктов. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. 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.
12	Рыба Блюда из рыбы	4	Характеристика рыбного сырья, виды, термическое состояние, пищевая ценность, требования к качеству рыбы. 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.
13	Птица Блюда из птицы	8	Сельскохозяйственная птица. Характеристика поступающего сырья. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки и условия хранения.
14	Яйца Блюда из яиц	4	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.
15	Творог Блюда из творога	4	Пищевая ценность блюд из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов – требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.
16	Холодные блюда и закуска	16	Пищевая ценность. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды, салаты, винегреты, рыбные блюда и закуска, мясные блюда и закуска. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения. История карвинга. Инструменты для карвинга. Инструменты и приспособления для украшения блюд. Основные приемы в оформлении блюд. Подготовка и обработка продуктов для карвинга.
17	Сладкие блюда и напитки	4	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд. Сроки реализации.
18	Изделия из теста	4	Пищевое значение. Виды теста. Тесто для блинов, оладий, блинчиков вареников, норма жидкости. Выпечка, формовка и отпуск. Требования к

			качеству, сроки и условия хранения и реализации.
19	Культура обслуживания и правила этикета	4	Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.
20	Итоговое занятие	4	Итоговое тестирование. Викторина. Подведение итогов работы за год. Поощрение, награждение лучших обучающихся.
	ВСЕГО:	144	

Методическое обеспечение программы

Для плодотворного проведения занятий по программе «Азбука кулинарии» 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 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. В кабинете есть система вентиляции, вода и водоотведение. Кабинет оснащен огнетушителем, резиновыми ковриками, прихватками. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Требования к специальной одежде учащихся.

Во время практических занятий у каждого обучающегося должен быть комплект спецодежды: колпак или косынка, халат (фартук), полотенце, сменная обувь с зафиксированной пяткой.

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 кулинарных блюд.

Кадровое обеспечение.

Реализацию программы осуществляет педагог дополнительного образования, имеющий высшее образование (в т.ч. по соответствующему направлению) и отвечающий квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте ПДО.

Педагог прошел курсы повышения квалификации по программе «Организация педагогического сопровождения учащихся с ОВЗ в системе дополнительного образования».

Список литературы для педагога:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2019.
2. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария. Повар-кондитер.- М.: Академия, 2019.
3. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М: издательский центр «Академия», 2019 .
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Мастерств, 2001.
5. Шатун, Л.Г., Шатун, О.Г. Повар.- Ростов-на –Дону: Феникс, 2019.
6. Качурина, Т.А. Кулинария. - М.: Академия, 2019.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: Академия, 2019.
8. Андросов, В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии повар. В 4-х частях.- М.: Академия, 2018.

Список литературы для обучающихся:

9. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2018
10. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
11. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017
12. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2021.
13. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум.- М.: Академия, 2017.
14. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Академия, 2010.
15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2021.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- М.: Академия, 2018.
17. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.-М.: Академия, 2018.
18. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.
19. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитарии. - М.: ПрофОбрИздат, 2018.
20. Лутошкина, Г.Г. Основы физиологии питания. - М.: Академия, 2018.
21. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2018.
22. Мифтахудинова, Н.М., Богданова Л.М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.-М.: Высшая школа, 2021.
23. Решодько, Р.К. Техника безопасности и охрана труда.– М.: Просвещение,2022.
24. Фатыхов, Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту.- М.: Академия, 2018.

Список литературы для родителей:

25. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. Основы кулинарии 10-11 классы. -М.: Просвещение, 2017.
26. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2017.
27. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.–М.: Академия, 2020.

28. Андросов, В.П., Пыжоват.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2020.
29. Ничипорович, Л.И. Торты Минск: Современный литератор, 2019.
30. Ермакова, В.И. Основы кулинарии 8-11 кл.- М. : Просвещение, 2019.

Календарный учебный график

объединения «Азбука кулинарии» Год обучения – 1. Количество часов – 144 (1 раз в неделю по 4 часа в очном формате)

Педагог д/о – Будникова Ирина 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				Вводное занятие	2	Коммуникативные игры	2	Каб.105	Беседа Собеседование
2				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
3				Организация и оборудование рабочего места	3	Организация и оборудование рабочего места	1	Каб.105	Беседа
4				Посуда и инвентарь	2	Посуда и инвентарь	2	Каб.105	Беседа
5				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
6				Основы санитарии и гигиены	3	Основы санитарии и гигиены	1	Каб.105	Беседа
7				Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	3	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	1	Каб.105	Беседа

8				Тепловая обработка продуктов	3	Тепловая обработка продуктов	1	Каб.105	Наблюдение
9				Овощи Классификация	2	Формы нарезки овощей	2	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
10				Механическая и кулинарная обработка овощей	2	Формы нарезки овощей	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
11				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
12				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
13				Технология приготовления блюд из овощей	1	Приготовление блюд из овощей	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
14				Супы Виды супов Технология приготовления бульонов	2	Приготовление бульонов	2	Каб.105	Практическое выполнение заданий
15				Приготовление заправочных супов	1	Приготовление заправочных супов	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
16				Приготовление заправочных супов	1	Приготовление заправочных супов	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
17				Приготовление заправочных	1	Приготовление заправочных	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение

				супов		супов			е заданий
1 8				Приготовлен ие супа-пюре	1	Приготовлен ие супа-пюре	3	Каб.105	Практичес кое выполни е заданий
1 9				Блюда из макаронных изделий	1	Приготовлен ие блюд из макаронных изделий	3	Каб.105	Беседа Практичес кое выполни е заданий
2 0				Крупы. Классификац ия круп. Подготовка круп к варке. Способы варки каш.	1	Приготовлен ие гарниров. Приготовлен ие каш	3	Каб.105	Практичес кое выполни е заданий
2 1				Технология приготовлен ия изделий из каш	1	Приготовлен ие изделий из каш	3	Каб.105	Беседа Практичес кое выполни е заданий
2 2				Мясо Обработка мяса, приготовлен ие п/ф Технология приготовлен ия мясной котлетной массы, п\ф	2	Приготовлен ие вторых горячих блюда из мяса	2	Каб.105	Практичес кое выполни е заданий
2 3						Приготовлен ие вторых горячих блюда из мяса	4	Каб.105	Беседа Практичес кое выполни е заданий
2 4				Рыба Классификац ия рыбы по кожному покрову	1	Приготовлен ие вторых горячих блюда из рыбы	3	Каб.105	Практичес кое выполни е заданий

25				Птица Классификация птицы Обработка птицы Пф	1	Приготовление вторых горячих блюд из птицы	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
26						Приготовление вторых горячих блюд из птицы	4	Каб.105	Практическое выполнение заданий
27				Яйца. Пищевая ценность. Блюда из яиц	1	Приготовление блюд из яиц	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
28				Творог. Блюда из творога	1	Приготовление вторых горячих блюд из творога	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
29				Холодные блюда и закуски	1	Приготовление холодных блюд и закусок	3	Каб.105	Беседа Практическое выполнение заданий
30				Холодные блюда и закуски	1	Приготовление холодных блюд и закусок	3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
31						Приготовление холодных блюд и закусок	4	Каб.105	Беседа Тестирование Промежуточная аттестация
32				Основы карвинга и оформление блюд	1		3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
33				Сладкие блюда и напитки	1		3	Каб.105	Практическое выполнение заданий

3 4				Изделия из теста Технология приготовления теста для вареников	1		3	Каб.105	Практическое выполнение заданий
3 5				Культура обслуживания и правила этикета	2		2	Каб.105	Беседа Тестирование
3 6				Итоговое занятие	1	Итоговое занятие	3	Каб.105	Тестирование
				ВСЕГО	37		107		

Промежуточное тестирование
по программе «Азбука кулинарии»

1. Способы нарезки картофеля (выберите три варианта ответа):

- а) Соломкой
- б) Брусочком
- в) Кубиками
- г) Зигзагом

2. Виды тепловой обработки овощей (выберите три варианта ответа):

- а) Варка
- б) Тушение
- в) Выжимание
- г) Запекание

3. Основные признаки пищевого отравления – это (выберите три варианта ответа):

- а) Боль в области живота
- б) Головокружение
- в) Тошнота
- г) Насморк

4. Когда яйцо сварено "в мешочек", у него (выберите один вариант ответа):

- а) Крутые желток и белок
- б) Жидкие желток и белок
- в) Жидкий желток, крутой белок

5. К бутербродам не относится (выберите один вариант ответа):

- а) Канапе
- б) Сандвичи
- в) Пирожное

6. К горячим напиткам относятся (выберите два варианта ответа):

- а) Чай

- б) Квас
- в) Морс
- г) Кофе

7. Какие из овощей не употребляют в сыром виде (выберите один вариант ответа):

- а) Картофель
- б) Огурец
- в) Морковь
- г) Капуста

За выполнение тестового задания обучающемуся выставяются баллы.

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

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (7 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 2 баллов)

«средний» - 70% - 31 % (3-5 баллов)

«высокий» - 100% - 71 % (6-7 баллов)

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Кол-во баллов	1	1	1	1	1	1	1