

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
Центр дополнительного образования для детей «Ориентир» г. Сочи

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании Педагогического совета  
МБУ ЦДОД «Ориентир»  
Протокол № 5 от 18.05 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБУ ЦДОД «Ориентир»  
Набоких Н.П.  
Приказ № 18.05 от 18.05 2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ОСНОВЫ ПОВАРСКОГО ДЕЛА»

Уровень программы: базовый  
Срок реализации: 1 год (216 часа)  
Возрастная категория: 11-13 лет  
Форма обучения: очная, очно-дистанционная  
Вид программы: модифицированный  
Программа реализуется на бюджетной основе  
ID-номер программы в Навигаторе: 4046

Авторы-составители:  
педагог дополнительного образования  
Фролова Виолетта Константиновна  
заместитель директора по УВР  
Сарафян Светлана Владимировна

городской округ  
город-курорт  
Сочи  
2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1</b>	<b>Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты</b>	<b>Стр.</b>
1.1	Пояснительная записка	3
1.1.1.	Направленность и вид программы	3
1.1.2.	Новизна, актуальность и целесообразность программы	3
1.1.3.	Отличительные особенности.	4
1.1.4.	Адресат программы.	5
1.1.5.	Форма обучения и режим занятий	6
1.1.6.	Особенности организации образовательного процесса.	7
1.1.7.	Уровень программы, объем и сроки реализации.	7
1.1.8.	Цель и задачи программы.	8
1.1.9.	Планируемые результаты.	10
1.1.10.	Нормативно-правовое обеспечение	11
1.2.	<b>Учебный план и его содержание</b>	12
1.2.1.	Учебный план	12
1.2.2.	Содержание учебного плана	17
<b>Раздел 2</b>	<b>Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации.</b>	18
2.1.	<b>Календарный учебный график</b>	18
2.2.	<b>Условия реализации программы</b>	19
2.3.	<b>Формы аттестации. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов</b>	19
2.4.	<b>Оценка планируемых результатов</b>	19
2.4.1	Оценочные материалы	21
2.4.2.	Методические разработки, дидактический и лекционный материал	21
2.4.3	Список литературы	22

## РАЗДЕЛ 1

### КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

##### **1.1.1. Направленность и вид программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **базового уровня** «Основы поварского дела» имеет **социально-гуманитарную направленность** (виды деятельности – кулинария, организация обслуживания на предприятиях общественного питания).

После успешного прохождения данной программы, обучающиеся могут продолжить обучение по программе «Повар».

##### **1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы**

###### **Новизна.**

Настоящая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа является новшеством для ЦДОД «Ориентир». Она содержит основы для раскрытия и развития способностей детей в кулинарной деятельности. Разделы программы содержат материал, дающий теоретические знания и практические умения. В программе предусмотрено участие обучающихся в социально-значимой деятельности.

###### **Актуальность программы.**

В современной социально – экономической ситуации эффективность системы дополнительного образования важна тем, что именно этот вид образования ориентирован на свободный выбор подростком интересующих его видов деятельности.

Программа позволит реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы. Она направлена на то, чтобы всем подросткам, пришедшим в коллектив, дать шанс удовлетворить свой интерес, проявить способности, раскрыть свой внутренний мир, способствовать социализации и адаптации в современном обществе.

Насущность данной программы подтверждается ростом общественной потребности на специальности в сфере общественного питания и оказания услуг. В данной программе ясно, кратко и доступно раскрываются вопросы организации производственных процессов приготовления здоровой, безопасной пищи с соблюдением технологических норм и правил санитарии и личной гигиены. Уделяется внимание аспектам первоклассного сервиса: организационным и техническим вопросам обслуживания; поведенческому этикету работников сферы услуг.

Общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы поварского дела» соотносится с тенденциями развития дополнительного образования и согласно Концепции развития дополнительного образования способствует формированию у обучающихся компетенций в области изучаемой тематики, положительного практического опыта, нравственных категорий.

**Педагогическая целесообразность** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы поварского дела» заключается в том, что её содержание нацелено на активизацию познавательной активности каждого обучающегося с учётом его возрастных особенностей и индивидуальных потребностей.

Значительное внимание уделяется повышению мотивации подростка, что активизирует фантазию и способствует лучшему усвоению навыков и приёмов. Кроме того работа в коллективе позволяет развивать лидерские качества, посредством оказания помощи своим товарищам у которых ещё не сформировались необходимые навыки; ориентирует действовать в соответствии с интересами и ожиданиями других людей.

При составлении программы «Основы поварского дела» учитывалось, прежде всего, желание обучающихся научиться готовить, расширить свои знания в области организации работы предприятий общественного питания, что достаточно востребовано в городе – курорте и тот факт, что в программе по трудовому обучению в общеобразовательной школе не отводится достаточно времени для изучения вышеизложенной тематики.

Следует помнить и о том, что у обучающихся воспитывается творческая ориентация на практическую целесообразность дальнейшего обучения, формируется профессиональное самоопределение и гражданское сознание.

### **1.1.3.Отличительная особенность**

Особенностью данной дополнительной общеобразовательной программы является то, что она составлена в соответствии с современными нормативными правовыми актами и государственными программными документами по дополнительному образованию, требованиями новых методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеобразовательных программ с учётом задач, сформулированных Федеральными государственными образовательными стандартами нового поколения.

Своеобразие программы - в комплексном подходе к содержанию каждого занятия, структурированного по темам нескольких дисциплин сферы производства пищи и обслуживания посетителей.

Рабочая программа имеет практическую направленность, системный подход в изложении материала курса, учет возрастных особенностей учащихся и условий работы в системе дополнительного образования, ясность и лаконичность стиля, соответствие всем требованиям дополнительной подготовки учащихся образовательных учреждений.

После окончания обучения по программе «Основы поварского дела» учащиеся могут ориентироваться для дальнейшего продолжения обучения на такие программы как «Повар», «Кондитер».

### **1.1.4.Адресат программы.**

Возраст детей, участвующих в освоении данной дополнительной общеобразовательной программы – 11-13 лет. Учебная деятельность даёт возможность проявлять самостоятельность, включаться в новую сферу приложения сил, стимулирует развитие психических процессов непосредственного познания окружающего мира.

В группу принимаются все желающие с разным уровнем умений и навыков. Численный состав объединения определяется Уставом учреждения, с

учетом рекомендаций санитарных норм и правил и составляет от 8 до 10 человек.

**Форма обучения** – очная, с возможностью реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий.

**Режим занятий:** 2 раза в неделю по 3 учебных часа – 6 часа в неделю, Продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут с обязательной 15-минутной переменной после каждого учебного часа, для отдыха и проветривания помещения. Режим занятий соответствует правилам и нормам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

### **1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.**

#### **Особенности организации образовательного процесса.**

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме.

**Формы организации занятий:** индивидуальная, групповая, фронтальная.

**Типы занятий:** комбинированные, практические, диагностические, итоговые.

#### **Формы проведения занятий:**

- лекция;
- беседа с игровыми элементами;
- ролевая игра;
- викторина;
- практическое занятие;
- итоговое занятие;
- экскурсия;
- конкурс.

Разновозрастное формирование групп позволяет обучающимся перенимать друг у друга опыт, особенно в ходе выполнения практических заданий.

Обучающиеся, успешно освоившие данную программу в объеме первого года обучения, могут продолжить образование в течение второго года.

В программе предусмотрена возможность обучения одарённых детей, детей, состоящих на различных видах профилактического учёта по **индивидуальному образовательному маршруту (ИОМ)**. ИОМ разрабатывается в начале учебного года после диагностики обучающегося. ИОМ разрабатывается с учётом **сетевой формы реализации программы**. В сетевой форме организации обучения принимают участие организации – сетевые партнёры МБУ ЦДОД «Ориентир»:

- ГБУ «Центр диагностики и консультирования КК» (обследование обучающихся с целью определения и уточнения образовательного маршрута психолого-медико-педагогической комиссией);

- ВДЦ «Орлёнок» (организация совместного образовательного пространства для обучения и воспитания одарённых детей);

- ГКУ КК «Центр занятости населения» г. Сочи (проведение совместных профориентационных мероприятий для детей и родителей);

- ОАО санаторий «Южное взморье» (проведение совместных мероприятий по профориентации обучающихся);

- образовательные организации Адлерского района г. Сочи (совместные образовательные и воспитательные мероприятия для обучающихся).

### **1.1.7.Уровень программы, объём и сроки реализации.**

Программа «Основы поварского дела» базового уровня обучения.

Объём данной общеобразовательной программы: 216 часов.

Срок реализации программы: 1 год.

### **1.2.Цель и задачи программы.**

**Целью** программы является формирование у обучающихся системы знаний, умений, навыков в области кулинарного искусства и организации обслуживания посетителей.

**Задачи** можно классифицировать как:

**образовательные (предметные):**

- обучить методам определения качества пищевых продуктов;
- обучить технологии приготовления блюд;
- формировать навыки работы с инструментами при обработке пищевых продуктов;

- ознакомить с правилами техники безопасности при выполнении кулинарных работ;

- обучить правилам обслуживания посетителей и подачи блюд;
- обогатить словарный запас обучающихся на основе использования соответствующей терминологии;

**личностные:**

- формировать умения и навыки, необходимые для осуществления различных видов деятельности;

- развивать способности по постановке целей и претворению в жизнь творческих планов;

- мотивировать на достижение результатов;

- развивать способности по управлению поведением;

- стимулировать потребность в саморазвитии;

**метапредметные:**

- пробудить интерес к кулинарному искусству;

- развить умение определять задачи, планировать действия;

- развить навыки совместной работы, а также умение работать самостоятельно;

- формировать навыки самостоятельного получения знаний;

- развить умения осуществлять самонаблюдения, самоконтроль, самооценку;

- развить коммуникативные способности.

**1.3. Планируемые результаты.**

К концу года обучающиеся достигнут:

**предметных результатов, т.е.**

**будут знать:**

- методы определения качества пищевых продуктов;



- технологию приготовления блюд;
- правила обслуживания посетителей и подачи блюд;
- виды инструментов и оборудования, используемых при выполнении кулинарных работ;

- правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- некоторые профессиональные термины, используемые в кулинарии;

**будут уметь:**

- определять качество пищевых продуктов органолептическим методом;
- готовить салаты, супы, горячие блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, творога, гарниры, сладкие блюда, блюда и изделия из теста;
- сервировать стол к завтраку, обеду, складывать салфетки;
- работать с инструментами и оборудованием при выполнении кулинарных работ;

**личностных результатов:**

у обучающихся будут развиты (сформированы):

- навыки (компетенции) в области кулинарии;
- творческое воображение, творческая активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;
- навыки работы в группе, культура общения;
- умение обогащать свой личный опыт полученной на занятиях информацией;
- усидчивость, любознательность, дисциплинированность;

**метапредметных результатов:**

**регулятивных УУД:**

обучающиеся научатся:

- сохранять и выполнять задачу, поставленную педагогом;
- вносить коррективы, необходимые для выполнения задачи;
- видеть результат своей деятельности;

**познавательных УУД:**

обучающиеся научатся:

- искать и выделять необходимую информацию;

- осмысливать прочитанную или услышанную информацию;
- самостоятельно создавать алгоритм действий при обработке информации;

#### **коммуникативных УУД:**

обучающиеся научатся:

- отвечать на поставленные вопросы;
- аргументировать своё мнение;
- вести диалог со сверстниками и педагогом.

#### **1.4. Нормативно-правовое обеспечение**

Программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральным проектом «Успех каждого ребенка», утвержденным 07.12.2018;
3. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
4. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р (далее – Концепция);
5. Постановлением 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»;
6. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

7. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

8. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

9. Краевыми методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих общеобразовательных программ;

10. Уставом МБУ ЦДОД «Ориентир»;

11. Локальными актами.

## 1.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ

### 1.2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Объём часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практ.	
<b>БЛОК 1</b>					
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	3	3	–	Беседа, педагогическое наблюдение
2.	Оборудование предприятий	9	9	–	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу.
3.	Основы физиологии, гигиены и санитарии	6	6	–	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу.
4.	Товароведение пищевых продуктов	18	18	–	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу.
5.	Деловая культура	3	3	–	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу.
6.	Организация обслуживания посетителей	6	3	3	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу, выполнение практической работы.
7.	Специальная технология	48	18	30	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу,
8.	Итоговое занятие	3		3	<b>Промежуточная аттестация.</b> Выполнение практической работы.
<b>БЛОК 2</b>					
	Специальная технология	117	30	87	<b>Текущий контроль:</b> педагогическое наблюдение, опрос по теоретическому материалу, выполнение практической работы.
	<b>Итоговое занятие</b>	3	–	3	<b>Итоговая аттестация.</b> Тест и выполнение практического задания.
	<b>Итого:</b>	216	90	126	

## **1.2.2. Содержание учебного плана**

### **1. Вводное занятие**

#### **Теория:**

Ознакомление с программой обучения, профессией повара, официанта. Инструктаж по технике безопасности. Организация питания в современных условиях. Знакомство с профессией повара. Общие сведения о продуктах, посуде, инвентаре, оборудовании, необходимых для проведения кулинарных работ.

Форма контроля: Беседа, педагогическое наблюдение.

### **2. Оборудование предприятий общественного питания**

#### **Теория:**

Виды механического, теплового, холодильного оборудования. Оборудование для раздачи пищи.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

### **3. Основы физиологии, гигиены и санитарии**

#### **Теория:**

Пищеварительная система человека. Физиология питания. Основные пищевые вещества, поступающие в организм. Гигиена и санитария общественного питания. Пищевые отравления и их профилактика.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

### **4. Товароведение пищевых продуктов**

#### **Теория:**

Товароведческая характеристика такого сырья как овощи, плоды, рыба, мясо, молоко, яйца, пищевые жиры.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

## **5. Деловая культура**

### **Теория:**

Нравственные требования к профессиональному поведению повара, официанта. Общее понятие об этикете, виды этикета; имидж, составляющие имиджа. Эстетические нормы поведения за столом; культура потребления пищи.

Причины возникновения конфликтных ситуаций.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

## **6. Организация обслуживания посетителей**

### **Теория:**

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья, используемых на предприятиях общественного питания.

Формы обслуживания посетителей: обслуживание официантами, самообслуживание, обслуживание по типу шведского стола, обслуживание в гостиницах, местах массового отдыха, учебных заведениях.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

### **Практика:**

Изучение ассортимента столовой посуды, приборов и столового белья. Способы складывания салфеток.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, оценка выполненной работы.

## **7. Специальная технология**

### **Теория:**

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Обработка овощей. Формы нарезки овощей. Обработка грибов. Обработка рыбы.

Обработка нерыбных продуктов. Характеристика мясного сырья. Кулинарный разруб мясных туш и полутуш. Ассортимент полуфабрикатов из мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы. Ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Классификация супов. Технология приготовления супов: заправочных, прозрачных, пюреобразных, на молоке, холодных и сладких. Классификация соусов. Технология приготовления соусов на: бульонах и отварах, молоке, сметане и других основах. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, яиц, творога. Технология приготовления закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, мучных, сладких блюд и напитков, изделия из теста. Основы рационального питания.

Текущий контроль:

Педагогическое наблюдение, фронтальный, индивидуальный опросы по теоретическому материалу.

**Практика:**

Механическая обработка картофеля, моркови, свёклы, капусты белокочанной, лука репчатого и подготовка их для приготовления блюд. Обработка варёных овощей и нарезка их для приготовления салатов. Механическая обработка рыбы с костным скелетом и нарезка её на порционные куски для приготовления блюд. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз. Нарезка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз, рулета. Приготовление таких супов как щи, рассольник, суп картофельный, суп – лапша домашняя. Приготовление соусов красного основного и белого основного. Приготовление блюд и гарниров из овощей: капусты тушёной, картофеля жареного, рагу овощного, картофеля, тушёного с грибами. Приготовление блюд из рыбы: рыбы жареной, котлет (биточков), зраз; из мяса: запеканки картофельной с мясом, макаронника, гуляша, котлет (биточков), зраз, рулета с яйцом; из творога: вареников ленивых, запеканки; сладких блюд: киселя из клюквы, яблок в тесте

жареных и др. Приготовление изделий из муки: хвороста, пончиков, пирожков жареных и др.

Текущий контроль:

## **9.Итоговое занятие**

### **Практика:**

Приготовление блюд из различных видов продуктов. Дегустация.



**1.5.3. Календарный план воспитательной работы  
на 2022 / 2023 учебный год**

<b>Модуль воспитательной работы</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Срок выполнения</b>
Гражданин и патриот	«Урок мужества»	ежемесячно
	День освобождения Краснодарского края и завершения битвы за Кавказ	9 октября
	Всероссийская акция, посвященная Дню народного единства	4 ноября
	Всероссийская акция, посвященная Дню Конституции Российской Федерации	12 декабря
	«Блокада Ленинграда»	27 января
	V районный слет-турнир военно-патриотических отрядов образовательных организаций Адлерского района г. Сочи	февраль
	Открытая интеллектуально-познавательная онлайн - игра «Великая Победа – гордость всех поколений!»	май
	Акция «Бессмертный полк»	май
	Акция «Наследники Победы»	май
	Акция «Георгиевская ленточка»	май
	Акция «Окна Победы»	май
Акция «Лица Победы»	май	
Социализация и духовно-нравственное развитие	Акция «Радуга крышек Сочи»	Постоянно
	«Профилактика правонарушений и преступлений несовершеннолетних на объектах железнодорожного транспорта» с приглашением инспектора (ПДН) ГДН Адлерского ЛОП.	октябрь, декабрь, март, май
	Городской конкурс «Жить в мире с собой и другими», посвященного Международному Дню инвалидов»	ноябрь
	Конкурс для детей с ОВЗ и детей-инвалидов «Золотое сердце» среди образовательных организаций города Сочи	май
Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Социально - экологический конкурс «Черноморские дельфины», посвященный Международному дню Черного моря	октябрь
	Всероссийский день сбора макулатуры.	15 ноября
	Акция, приуроченная к международному дню экологических знаний	15 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Международному Дню Земли	22 апреля
Профориентация	День открытых дверей в онлайн - формате	сентябрь, май
	Профориентационный конкурс-практикум «Сочи – город мастеров»	декабрь-январь
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Работа с родителями	Онлайн общее родительское собрание	сентябрь
	Онлайн общее родительское собрание	май
	Выставка, посвященная «Дню учителя»	5 октября
	Выставка, посвященная «Дню Победы»	9 мая
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Экскурсии	Тематические экскурсии	Осенние, зимние, весенние каникулы

## РАЗДЕЛ 2

### КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.

#### 2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется календарным учебным графиком (*приложение 1*) и соответствует нормам, утвержденным СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Начало и окончание учебного года регламентируются локальными актами Центра.

Всего учебных недель (продолжительность учебного года) – 36 недель

Количество учебных дней – 72 дня.

Объем учебных часов – 216 часов.

Режим работы – 2 раза в неделю по 3 часа.

В каникулярное время занятия в объединении проводятся в соответствии с календарно-тематическими планами, допускается изменение форм занятий.

Нерабочие праздничные дни – в соответствии с Постановлениями Правительства РФ.

В период школьных каникул ЦДОД «Ориентир»:

- может проводить занятия и мероприятия по специальному расписанию;
- может проводить занятия в форме экскурсий, тематических площадок, лагерей.

#### 2.2. Условия реализации программы.

Важным условием реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы поварского дела» является достаточный уровень материально-технического обеспечения, наличие оборудования и инвентаря, аудио-, видео-, фото-, интернет источников.

Для организации обучения объединение «Основы поварского дела» располагает:

- учебным кабинетом – 1;
- школьными партами – 10;
- осветительными приборами - 9;
- стульями - 20
- компьютером -1,
- проектором -1.
- мастерской «Повар» - 1, в которой находятся:
- рабочие столы – 6;
- холодильник – 1;
- электрические плиты (четырёхконфорочные) – 3.

На занятиях учащимся требуются инвентарь и посуда числом:

- доски разделочные -15;
- кастрюли -15;
- сковороды - 15;
- миски - 15;
- тарелки столовые - 30;
- скалки- 4;
- ножи поварские – 15;
- столовые приборы - 30;
- горшочки керамические для запекания - 7;
- сковороды порционные для запекания – 8;
- сита, приспособления для очистки овощей и др.

**Кадровое обеспечение программы.** Для реализации данной программы необходим педагог дополнительного образования детей, владеющий специальными профессиональными знаниями в области кулинарного искусства, с широким кругозором, заинтересованный в социально-значимой деятельности.

### **2.3.Формы аттестации**

Промежуточная аттестация осуществляется в конце 1 – го полугодия, при этом используются:

- индивидуальная карточка для отслеживания результативности освоения программы «Основы поварского дела»;

- сводная таблица для отслеживания результативности освоения программы «Основы поварского дела»;

- итоговая аттестация осуществляется в конце учебного года, при этом используются:

- индивидуальная карточка для отслеживания результативности освоения программы «Основы поварского дела»;

- сводная таблица для отслеживания результативности освоения программы «Основы поварского дела»;

#### **Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:**

- видеозапись;

- материалы анкетирования и тестирования;

- фото;

- грамота, благодарственное письмо;

- отзывы родителей и коллег из организаций сетевых партнёров.

## **2.4. Оценка планируемых результатов**

### **Контроль и оценка достижений обучающихся.**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность кулинарных навыков, но и развитие общих компетенций и социализации.

#### **Формы и методы контроля и оценки:**

- педагогическое наблюдение;

- самоанализ обучающегося (рефлексия);

- кулинарный кроссворд;

- анкетирование;

- психолого-педагогическая диагностика.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;

- текущий контроль;

- промежуточный контроль;
- итоговый контроль.

Назначение **входного контроля** состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме беседы или фронтального опроса, творческого задания или тестирования.

**Текущий контроль** осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий.

**Промежуточный контроль** осуществляется в конце первого полугодия и осуществляется в виде тестирования. (*Приложение 3*).

**Итоговый контроль** результатов подготовки обучающихся осуществляется в виде: тестирования и демонстрации выполненных работ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в 3 основных направлениях:

- оценка уровня усвоения теоретических знаний;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям;
- оценка общеучебных умений и навыков.

Педагог оценивает результаты тестирования по десятибалльной системе. Низкий уровень – 1-4 балла, средний уровень – 5-7 баллов, высокий уровень – 8-10 баллов.

**2.4.1. Оценочные материалы** Педагогом разработан пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающихся (планируемые результаты). (*Приложение 2*).

#### **2.4.2. Методические материалы**

**Методы обучения включают в себя:**

- словесный
- объяснительно-иллюстративный
- игровой
- частично-поисковый
- дискуссионный

- проектный

### **Формы организации занятий.**

- индивидуальная
- индивидуально- групповая

### **Типы занятий:**

Теоретические, комбинированные, диагностические, итоговые.

### **Формы организации учебного занятия:**

- (лекция) получения новых знаний;
- отработка умений и навыков;
- открытое занятие;
- творческий урок;
- мозговой штурм;
- игра, соревнование и т.д.

### **Формы проведения занятий:**

Беседа, опрос, наблюдение, тестирование, мастер-класс, перекрестный опрос, итоговое занятие, экскурсия.

### **2.4.3. Список литературы (для педагога)**

1. Богущева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 374 с.
2. Зарайченко В.Е. Этикет государственного служащего: Учебное пособие для студентов вузов и колледжей. – Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2006. – 320 с.
3. Ивлева В.В. Шеф – повар. Практическое руководство – Ростов Д: Феникс, 2005 –576 с.
4. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. – Ростов н/Д: изд-во: «Феникс», 2004. – 384 с.
5. Шеламов Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач.проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

6. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников: Издательский центр «Академия», 2004. – 272с.

7. Санитарные правила и нормы; санитарные правила для предприятий производственной торговли и общественного питания. – М.: Изд-во «Омега – М», 2007. – 108с.

8. Украшение стола: 100 оригинальных идей. – М: «Аст - пресс книга», 2003. – 151с.

9. Интернет-ресурсы.

#### **Список литературы (для обучающихся)**

1. Богущева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 374 с.

2. Ивлева В.В. Шеф – повар. Практическое руководство. – Ростов Д: Феникс, 2005 – 576 с.

3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. – Ростов н/Д: изд-во: «Феникс», 2004. – 384с.

4. Украшение стола: 100 оригинальных идей. – М: «Аст - пресс книга», 2003. – 151с.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Занятия/предусмотрены/расписанием	Каникулярный период (К)	Промежуточная (П) итоговая (И) аттестация	Ознакомительный уровень программы		Неделя обучения	Год обучения
			Группа 1.	Группа 2		
			0	0	29.08.22-04.09.22	сентябрь
			0	0	05.09.22-11.09.22	1
			6	6	12.09.22-18.09.22	2
			6	6	19.09.22-25.09.22	3
			6	6	26.09.22-02.10.22	4
			6	6	03.10.22-09.10.22	5
			6	6	10.10.22-16.10.22	6
			6	6	17.10.22-23.10.22	7
			6	6	24.10.22-30.10.22	8
			6	6	31.10.22-06.11.22	9
			6	6	07.11.22-13.11.22	10
			6	6	14.11.22-20.11.22	11
			6	6	21.11.22-27.11.22	12
			6	6	28.11.22-04.12.22	13
			6	6	05.12.22-11.12.22	14
			6	6	12.12.22-18.12.22	15
			6	6	19.12.22-25.12.22	16
			6	6	26.12.22-01.01.23	17
		п	0	0	02.01.23-08.01.23	18
	к		6	6	09.01.23-15.01.23	19
			6	6	16.01.23-22.01.23	20
			6	6	23.01.23-29.01.23	21
			6	6	30.01.23-05.02.23	22
			6	6	06.02.23-12.02.23	23
			6	6	13.02.23-19.02.23	24
			6	6	20.02.23-26.02.23	25
			6	6	27.02.23-05.03.23	26
			6	6	06.03.23-12.03.23	27
			6	6	13.03.23-19.03.23	28
			6	6	20.03.23-26.03.23	29
			6	6	27.03.23-02.04.23	30
			6	6	03.04.23-09.04.23	31
			6	6	10.04.23-16.04.23	32
			6	6	17.04.23-23.04.23	33
			6	6	24.04.23-30.04.23	34
			6	6	01.05.23-07.05.23	35
			6	6	08.05.23-14.05.23	36
			6	6	15.05.23-21.05.23	37
		и	6	6	22.05.23-28.05.23	38
			0	0	29.05.23-04.06.23	39
			36	36	Всего учебных недель	40
			216	216	Всего часов по программе	



Реализация программы за счет муниципального задания



## ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Карточка для отслеживания результативности освоения программы

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_,

Группа № \_\_\_\_\_

Показатели/ Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Кол-во баллов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
<b>1. Теоретическая подготовка</b>				
1.1. Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объема знаний, предусмотренных программой);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$ );	5-7		
	- макси/уровень (ребенок освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период)	8-10		
1.2. Владение специальной терминологией по тематике программы (не менее 10 терминов)	- мини/уровень (ребенок, как правило, избегает употреблять специальные термины);	1-4		
	- средний уровень (ребенок сочетает специальную терминологию с бытовой);	5-7		
	- макси/уровень (специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием)	8-10		
<b>2. Практическая подготовка</b>				
2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более $\frac{1}{2}$ );	5-7		
	- макси/уровень (ребенок овладел практически всеми умениями и навыками,			

	предусмотренными программой за конкретный период)	8-10		
2.2. Работа со специальным оборудованием и оснащением	- мини/уровень умений (ребенок испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием);	1-4		
	- средний уровень (работает с оборудованием с помощью педагога);	5-7		
	- макси/уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей)	8-10		
2.3. Творческое отношение к делу и умение воплотить его в готовом продукте	- начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога);	1-4		
	- репродуктивный уровень (выполняет в основном задания на основе образца);	5-7		
	- творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества).	8-10		
<b>3. Обще учебные умения и навыки</b>				
3.1. Самостоятельность в подборе и использовании информации из различных источников Осуществление учебно-исследовательской работы.	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает затруднения при работе с различными источниками информации; не может придумать тему и написать реферат, проект)	1-4		
	- средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца)	5-7		
	- макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации;	8-10		

	придумывает тему работы)			
3.3. Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень (обучающийся испытывает серьезные затруднения в восприятии информации от педагога);</li> <li>- средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля)</li> <li>- макси/уровень (активно слушает педагога)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.4. Свобода владением и подачей информации (коммуникативные умения)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в выступлениях перед аудиторией);</li> <li>- средний уровень (выступает, имея опорный текст)</li> <li>- макси/уровень (свободно выступает перед аудиторией)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.5. Способность самостоятельно готовить реквизит, декорации, костюмы для социально-значимых событий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в подготовке рабочего места);</li> <li>- средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога)</li> <li>- макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		
3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил безопасности)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности);</li> <li>- средний уровень (соблюдает правила безопасности под контролем педагога)</li> <li>- макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности)</li> </ul>	<p>1-4</p> <p>5-7</p> <p>8-10</p>		

**Сводная таблица для отслеживания  
результативности освоения программы**

группы № \_\_\_\_\_

Показатели/Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Количество обучающихся в группе	
		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1.1. Соответствие теоретических знаний	-мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
1.2. Владение терминологий	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.1. Соответствие практических умений и навыков	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.2. Работа со специальным оборудованием	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.3. Творческое отношение к делу	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.1. Самостоятельный подбор информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.3. Адекватность восприятия информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.4. Свобода владением и подачей информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.5. Самостоятельность в подготовке и уборке рабочего места	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.6. Соблюдение правил безопасности	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		