

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

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании Педагогического совета
МБУ ЦДОД «Ориентир»
Протокол № 4 от 16.05. 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБУ ЦДОД «Ориентир»
Набоких Н.П.
Приказ № 24-00 от 16.05. 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ПОВАР»

Уровень программы: базовый
Срок реализации: 2 год (432 часа)
Возрастная категория: 13-15 лет
Форма обучения: очная, очно-дистанционная
Вид программы: модифицированный
Программа реализуется на бюджетной основе
ID-номер программы в Навигаторе: 3867

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

городской округ
город-курорт
Сочи
2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1 КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	3
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. Отличительная особенность	6
1.1.4. Адресат программы	7
1.1.5. Форма обучения и режим занятий	7
1.1.6. Особенности организации образовательного процесса	8
1.1.7. Уровень программы, объём и сроки реализации	9
1.2. Цель и задачи программы	9
1.3. Планируемые результаты	11
1.4. Нормативно-правовое обеспечение	12
1.5. Программа первого года обучения	12
1.5.2. Планируемые результаты	15
1.5.3. Учебный план программы первого года обучения и его содержание	17
1.6. Программа второго года обучения	22
1.6.1. Цели и задачи программы второго года обучения	22
1.6.2. Планируемые результаты	23
1.6.3. Учебный план программы второго года обучения и его содержание	25
Учебный план	25
1.5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	30

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ

УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИХ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	32
2.1. Календарный учебный график	32
2.2. Условия реализации программы	32
2.3. Формы аттестации	33
2.4. Оценка планируемых результатов	34
2.4.1. Оценочные материалы	35
2.4.2. Методические материалы	35
2.4.3. Список литературы	37
<i>Приложение 1</i>	39
<i>Приложение 2</i>	40
<i>Приложение 3</i>	43

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 «Повар»** имеет **социально-гуманитарную направленность** (вид деятельности – поварское искусство).

В данное объединение приходят после прохождения программы «Технология кулинарных изделий» или все желающие с разными умениями и навыками, интересом к поварскому искусству. После успешного прохождения данной программы обучающиеся могут продолжить обучение по любой программе Центра соответствующего возраста.

1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы

Настоящая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа является новшеством для МБУ ЦДОД «Ориентир». Она содержит основы для раскрытия и развития способностей подростков, приобретения ими специальных знаний и умений в области изготовления продукции общественного питания, в ней применены нововведения в формах диагностики и подведения итогов реализации программы.

Актуальность программы

В свете последних решений модернизации российской системы образования отмечается важность и особое значение системы дополнительного образования детей, как фактора, способствующего развитию склонностей, способностей и интересов, социального и профессионального самоопределения детей и молодежи. Система дополнительного образования выступает как педагогическая структура, которая:

- максимально приспособливается к запросам и потребностям обучающихся;
- обеспечивает психологический комфорт для всех обучающихся;
- предоставляет обучающимся возможность творческого развития.

Актуальность данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Повар» заключается в том, что она соотносится с тенденциями развития дополнительного образования и согласно Концепции развития дополнительного образования способствует созданию необходимых условий для личностного развития обучающихся, позитивной социализации и профессионального определения; на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и их родителей; формирует социально значимые знания, умения и навыки, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное воздействие, способствует формированию нравственных качеств.

Актуальность программы определяется и потребностью общества в специалистах, владеющих профессиональными навыками и умениями; определением и выбором учащимися (ещё на стадии школьного обучения) дальнейшего профессионального развития, обучения и освоения конкретных специальностей.

Педагогическая целесообразность

При существующем ритме жизни каждому человеку трудно ежедневно обеспечивать себя самостоятельно тем уровнем потребления продуктов, который исходит из научно обоснованных норм питания. Кроме того, потребление продуктов без их предварительной кулинарной обработки (как механической, так и тепловой) представляется весьма безрассудным. Поэтому широкое распространение и развитие системы общественного питания играет все возрастающую роль в жизни современного общества.

Общественное питание, представляет собой отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей. В России сеть общественного питания включает фабрики – кухни, заготовочные, столовые, домовые кухни, рестораны, чайные, закусочные, буфеты. Часть из них обслуживает потребителей по месту работы и учёбы, другие играют существенную роль в организации лечебного питания.

Повысились требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий общественного питания. В этой связи возникает необходимость постоянно совершенствовать и расширять знания о технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, национальной кухне, организации обслуживания потребителей. В системе общественного питания профессий много, но есть профессия, которая является самой массовой в сфере обслуживания – это профессия повара. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подобранным сочетанием ароматов и вкусов и изысканно оформленным блюдом. Прививать любовь к этой профессии следует с раннего возраста. К моменту поступления подростка в профессиональное училище или колледж у него должны быть сформированы определённые представления о профессии повара, необходимые для успешной учёбы.

Дать всю необходимую информацию о профессии может, кроме уроков профессиональной ориентации, и система дополнительного образования, предлагая программы соответствующей направленности по которым проводится обучение.

Социально-экономические преобразования в стране, вхождение России в общеевропейское и мировое образовательное пространство требуют новых подходов в образовательной политике. В концепции модернизации российского образования отмечается необходимость повышения качества профессиональной подготовки специалистов в соответствии с потребностями общества и запросами личности.

Проблема выбора профессии стояла перед подростками всегда, а сейчас, в условиях структурных изменений на рынке труда, роста конкуренции, определяющих постоянную потребность экономики любого города в профессиональной мобильности молодежи, она становится особенно актуальной. И здесь главное – помочь обучающемуся сделать правильный выбор, соответствующий его интересам и способностям. Правильно сделанный

выбор – это путь к успеху, к самореализации и материальному благополучию в будущем. Данная программа знакомит подростков с профессией повара и направлена на оказание дополнительной помощи обучающимся в профессиональной подготовке, в возможности использования приобретённых знаний в повседневной жизни, ориентирует их к последующему профессиональному образованию. Программа имеет практическую направленность, формирует у обучающихся способности работать индивидуально или в составе бригады, решая задачи различной степени сложности.

Применяемые на занятиях методы обучения и распределение программного материала в полной мере отвечают возрастным особенностям подростков, а индивидуальный подход позволяет даже в рамках групповой формы занятий раскрыть и развить творческие способности обучающихся.

1.1.3. Отличительная особенность данной дополнительной общеобразовательной программы заключается в том, 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.

В структуру программы входят такие образовательные блоки, как теория и практика, которые предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практического опыта.

При реализации программы осуществляется отработка навыков применения теоретических знаний при выполнении практических работ, расширяются представления воспитанников о системе общественного питания. Программа адресована подросткам, желающим проверить себя на предмет готовности к поварской деятельности, при этом учитываются и образовательные запросы родителей и социума.

При изучении курса предусмотрены большие возможности для самостоятельной работы.

Согласно Концепции развития дополнительного образования до 2030 года, ведение в основы современных профессий является одним из направлений дополнительного образования детей. Программа включает в себя цикл профориентационных мероприятий, состоящих в основном из профориентационных игр и упражнений: «Аукцион профессий», «Сотворение мира», «Самая самая», «Профессия на букву», «Профессия будущего» и знакомство с «Атласом новых профессий».

1.1.4.Адресат программы.

Возраст обучающихся, участвующих в освоении данной программы – 13-15 лет. Вовлечение подростков в орбиту уже не детских интересов побуждает их к инициативной перестройке взаимоотношений с окружающими людьми. Они начинают предъявлять повышенные требования к взрослым и сверстникам, выстраивают с ними новые отношения, а также демонстрируют свою самостоятельность. Учебная деятельность даёт возможность развития продуктивных взаимоотношений, познавательного интереса в предлагаемой к изучению области, стимулирует развитие психических процессов непосредственного познания окружающего мира.

Численный состав объединения и продолжительность занятий определяется Уставом учреждения, с учетом рекомендаций санитарных норм, что составляет 8-12 человек.

1.1.5.Форма обучения и режим занятий

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 переменой 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 объёме 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 «Повар» базового уровня обучения.

Объём данной общеобразовательной программы: 432 часа.

Срок реализации программы: 2 года.

1.2.Цель и задачи программы.

Целью программы является формирование у обучающихся системы знаний, умений, навыков в осуществлении технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Целью подготовки обучающихся **первого года** является обучения первоначальным знаниям и умениям, необходимым в поварском деле.

Целью подготовки обучающихся **второго года** является закрепление и совершенствования навыков и умений, необходимых в поварском деле.

Задачи можно классифицировать как:

образовательные (предметные):

- обучить способам кулинарной обработки пищевых продуктов;
- обучить технологии приготовления различных видов блюд и кулинарных изделий;

- обучить методам определения качества сырья и приготовленных блюд или кулинарных изделий;

- обучить основам рационального и здорового питания;

- ознакомить с правилами техники безопасности при выполнении кулинарных работ;

- формировать навыки работы с оборудованием и инструментами при выполнении кулинарных работ;

- ознакомить с санитарно – гигиеническими нормами и правилами при выполнении кулинарных работ;

- обогатить словарный запас обучающихся на основе использования соответствующей терминологии;

личностные:

- осознавать свою российскую идентичность в поликультурном социуме;

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

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;

- формировать ответственное отношение к процессу обучения;

- формировать качества, позволяющие добиваться высоких результатов обучения;

метапредметные:

- пробудить интерес к профессии повара;

- развить принципы коллективизма и социальной солидарности;

- развить умение самостоятельно принимать решения;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

- развить навыки коррекции поведения;

- прививать уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации, в том числе и через изучение их кулинарных традиций.

1.3. Планируемые результаты.

К концу обучения воспитанники достигнут:

предметных результатов, т.е.

будут знать:

- способы кулинарной обработки продуктов;
- технологию приготовления различных видов блюд и кулинарных изделий;
- методы определения качества сырья и приготовленных блюд или кулинарных изделий;
- основы рационального и здорового питания;
- правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- санитарно – гигиенические нормы и правила при выполнении кулинарных работ;
- профессиональные термины, используемые в кулинарии;

будут уметь:

- определять качество пищевых продуктов органолептическим методом;
- готовить закуски, супы, горячие блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, круп, макаронных изделий, сладкие блюда и напитки, изделия из теста;
- работать с инструментами и оборудованием при выполнении кулинарных работ;
- готовить блюда для диетического питания.

личностных результатов:

у обучающихся будут развиты (сформированы):

- навыки (компетенции) в области технологии приготовления блюд;
- творческое воображение, творческая активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;
- навыки работы в коллективе, культура общения;
- ответственное отношение к процессу обучения;
- стремление к приобретению новых знаний;

метапредметных результатов:

регулятивных УУД:

обучающиеся научатся:

- ставить перед собой цели и определять задачи;
- планировать последовательность действий при решении задачи;
- видеть результат своей деятельности;

познавательных УУД:

обучающиеся научатся:

- осмысливать прочитанную или услышанную информацию;
- искать и находить новые решения возникшей технической или организационной проблемы;
- строить логическую цепь рассуждений;

коммуникативных УУД:

обучающиеся научатся:

- вступать в диалог;
- строить продуктивные взаимодействия со сверстниками;
- определять правила работы в парах или группах.

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 27.07.2022 № 629 «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.

1.5. Программа первого года обучения

Программа рассчитана на 216 часов и предполагает 2 занятия в неделю по 3 часа.

1.5.1. Цели и задачи программы первого года обучения

Целью программы является формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, позволяющих производить кулинарную обработку пищевых продуктов, изготавливать полуфабрикаты и готовить некоторые виды блюд.

Задачи можно классифицировать как:

образовательные (предметные):

- обучить приёмам проведения механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов;
- обучить технологии изготовления полуфабрикатов;
- обучить технологии приготовления супов, соусов, гарниров, горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- ознакомить с санитарно – гигиеническими правилами и нормами и правилами техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- ознакомить с различными видами механического, теплового и холодильного оборудования;
- ознакомить с основами товароведения пищевых продуктов и методами определения их качества;

личностные:

- осознавать свою российскую идентичность в поликультурном социуме;
- развивать способности по постановке целей и претворению в жизнь творческих планов;
- формировать способности к саморазвитию и творческой деятельности;
- формировать ответственное отношение к процессу обучения;
- развивать осознанное и ответственное отношение к собственным действиям;

метапредметные:

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;
- развить навыки совместной работы, а также умение работать самостоятельно;
- развить принципы коллективизма и социальной солидарности;
- формировать навыки работы с демонстрационным материалом;
- развить навыки коррекции поведения.

1.5.2. Планируемые результаты.

К концу первого года обучающиеся обучения достигнут:

предметных результатов, т.е.

будут знать:

- приёмы проведения механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов;

- технологию изготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы;

- технологию приготовления супов, соусов, гарниров, горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

- санитарно – гигиенические правила и нормы и правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ;

- различные виды механического, теплового и холодильного оборудования;

- основы товароведения пищевых продуктов и методы определения их качества;

будут уметь:

- проводить механическую и тепловую кулинарные обработки пищевых продуктов;

- изготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса, птицы;

- готовить супы, соусы, гарниры, горячие блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;

- готовить блюда национальной кухни народов, проживающих в России;

личностных результатов:

у обучающихся будут развиты (сформированы):

- навыки (компетенции) в области кулинарии;

- способности к самореализации;

- навыки адаптации в коллективе;

- навыки по постановке целей и строительству жизненных планов;

- способности к осознанию своей российской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметных результатов:

регулятивных УУД:

обучающиеся научатся:

- сохранять и выполнять задачу педагога;
- прилагать волевое усилие для достижения цели;
- прогнозировать результат своей деятельности;

познавательных УУД:

обучающиеся научатся:

- искать информацию и выделять главное;
- уточнять причинно – следственные связи;
- действовать по алгоритму;

коммуникативных УУД:

обучающиеся научатся:

- принимать решение и его реализовывать;
- выявлять проблемы и разрешать конфликты;
- вступать в диалог.

1.5.3. Учебный план программы первого года обучения и его содержание

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля	Источник финансирования при реализации ДООП/ части ДООП
БЛОК 1 «Охрана труда. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, персонифицированное финансирование
Раздел 2. Охрана труда		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	
1.	Правовая основа охраны труда. Факторы, влияющие на условия труда.	3	3	-		
Раздел 3. Специальная технология		27	10	17	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	3	3	-		
2.	Обработка овощей. Формы нарезки овощей. Изготовление полуфабрикатов.	12	4	8		
3.	Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Изготовление полуфабрикатов.	12	3	9		
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация	
ИТОГО		36	16	20		
БЛОК 2 «Товароведение пищевых продуктов. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, муниципальное задание
Раздел 2. Товароведение пищевых продуктов		24	4	20	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Овощи, плоды и грибы	6	1	5		
2.	Рыба и мясо. Молоко и молочные продукты	6	1	5		
3.	Яйца, пищевые жиры, вкусовые товары	6	1	5		
4.	Продукты переработки зерна, кондитерские изделия	6	1	5		
Раздел 3. Специальная технология		30	12	18	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Обработка морепродуктов	6	3	3		
2.	Кулинарный разруб говяжьей полутуши. Изготовление полуфабрикатов	15	6	9		

3.	Кулинарный разбор туш мелкого скота. Изготовление полуфабрикатов	9	3	6			
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация		
ИТОГО		60	19	41			
БЛОК 3 «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Специальная технология»:							
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, персонифицированное финансирование	
Раздел 2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии		6	3	3	Наблюдение, обсуждение и корректировка.		
1.	Физиология питания	2	1	1			
2.	Гигиена и санитария в общественном питании	2	1	1			
3.	Составление однодневного меню для питания школьника	2	1	1			
Раздел 3. Специальная технология		24	10	14	Наблюдение, обсуждение и корректировка.		
1.	Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Изготовление полуфабрикатов	7	3	4			
2.	Приготовление супов	8	3	5			
3.	Приготовление соусов	9	4	5			
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация		
ИТОГО		36	16	20			
БЛОК 4 «Оборудование предприятий. Специальная технология»:							
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, муниципальное задание	
Раздел 2. Оборудование предприятий		6	6	-	Наблюдение, обсуждение и корректировка.		
1.	Механическое и тепловое оборудование	3	3	-			
2.	Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	3	3	-			
Раздел 3. Специальная технология		72	24	48	Наблюдение, обсуждение и корректировка.		
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей и грибов	19	9	10			
2.	Национальная кухня народов, проживающих на территории Краснодарского края.	53	15	38			
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация		
ИТОГО		84	33	51			
ВСЕГО ПО ДООП:		216					

Содержание программы

БЛОК 1. «Охрана труда. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе(пример).

Раздел 2. Охрана труда

Теория: Правовая основа охраны труда. Факторы, влияющие на условия труда.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей. Обработка салатно – шпинатных, десертных, бобовых овощей, пряной зелени и грибов. Формы нарезки овощей. Изготовление полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.

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, пластование обработанной тушки рыбы на филе.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

БЛОК 2. «Товароведение пищевых продуктов. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2. Товароведение пищевых продуктов

Теория: Введение в товароведение пищевых продуктов. Ассортимент овощей, плодов и грибов. Ассортимент рыба и рыбных продуктов. Ассортимент мясо и мясных продуктов. Мясо сельскохозяйственной птицы,

дичи и кролика. Молоко и ассортимент молочных продукты. Яйца и яичные продукты. Ассортимент пищевых жиров. Продукты переработки зерна, ассортимент кондитерских изделий. Вкусовые товары.

Практика: Определение качества рыбы, мяса, яиц и пищевых жиров с учётом сроков и условий хранения. Определение вида крупы по форме и цвету зерна и макаронных изделий по форме.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Обработка морепродуктов. Характеристика мясного сырья. Кулинарный разруб мясных туш и полутуш. Ассортимент и использование полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.

Практика: Обработка морепродуктов и подготовка их для тепловой обработки (кальмары, креветки). Нарезка порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление натуральной рубки из мяса и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

БЛОК 3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Специальная технология »:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

Теория: Физиология питания: пищеварительная система человека, основы рационального питания, нормы и режим питания. Основы диетического (лечебного) питания. Гигиена и санитария общественного питания: санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, кухонной и столовой посуде. Требования к изготовлению и реализации готовых блюд. Правила личной гигиены повара.

Практика: Составление меню завтрака, обеда и ужина с учётом норм физиологического потребления основных пищевых веществ и энергии.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кролика. Классификация супов. Технология приготовления бульонов для супов. Технология приготовления супов: заправочных, прозрачных, пюреобразных, на молоке, холодных и сладких. Классификация соусов. Технология приготовления бульонов для соусов. Технология приготовления соусов на: бульонах и отварах, молоке, сметане и других основах.

Практика: Механическая обработка тушки птицы и изготовление из неё порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Приготовление супов: заправочных, пюреобразных, на молоке, холодных и сладких. Приготовление соусов основных и их производных.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка /конкурс/викторина /и т.д.

БЛОК 4. «Оборудование предприятий. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2. Оборудование предприятий

Теория: Виды и техническая характеристика механического, теплового и холодильного оборудования. Оборудование для раздачи пищи: мармиты для супов, горячих блюд, тепловые шкафы.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Национальная кухня народов, проживающих на территории Краснодарского края: история возникновения и технология приготовления блюд.

Практика: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и грибов Приготовление блюд национальной кухни народов, проживающих на территории Краснодарского края.

Раздел 4.Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

1.6. Программа второго года обучения

Программа рассчитана на 216 часов и предполагает 2 занятия в неделю по 3 часа.

1.6.1. Цели и задачи программы второго года обучения

Целью программы является формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, позволяющих производить кулинарную обработку пищевых продуктов, изготавливать полуфабрикаты и готовить некоторые виды блюд.

Задачи можно классифицировать как:

образовательные (предметные):

- обучить технологии приготовления горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога;
- обучить технологии приготовления сладких блюд, напитков и мучных изделий;
- обучить технологии приготовления блюд диетического питания;
- ознакомить с организацией производства на предприятиях общественного питания;
- ознакомить с правилами ведения учёта на предприятиях общественного питания;
- ознакомить с основами предпринимательской деятельности;

личностные:

- осознавать свою российскую идентичность в поликультурном социуме;
- развивать способности по постановке целей и претворению в жизнь творческих планов;

- формировать ответственное отношение к процессу обучения;
- развивать рефлексивные умения;
- развивать словесно – логическое мышление, творческое воображение;

метапредметные:

- овладевать принципами рационального отношения к профессии и жизни и применять их на практике;
- добывать необходимые знания и с их помощью проделывать конкретную работу;
- преобразовывать познавательную задачу в практическую;
- логически рассуждать и делать умозаключения;
- строить продуктивные взаимоотношения со сверстниками.

1.6.2. Планируемые результаты.

К концу обучения воспитанники достигнут:

предметных результатов, т.е.

будут знать:

- технологию приготовления горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога;
- технологию приготовления сладких блюд, напитков и мучных изделий;
- технологию приготовления блюд диетического питания;
- организацию производства на предприятиях общественного питания;
- правила ведения учёта на предприятиях общественного питания;
- основы предпринимательской деятельности;

будут уметь:

- готовить горячие блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога;
- готовить сладкие блюда, напитки и мучные изделия;
- готовить блюда для диетического питания;

личностных результатов:

у обучающихся будут развиты (сформированы):

- навыки (компетенции) в области технологии приготовления блюд;
- эстетическое восприятие и творческое воображение;
- критическое отношение к информации и избирательность её

восприятия;

- стремление к профессиональному самоопределению;
- устойчивые мотивации к изучению данной области приложения сил;

метапредметных результатов:

регулятивных УУД:

обучающиеся научатся:

- прогнозировать предстоящую работу (составлять план);
- искать материал в предложенных источниках;
- осуществлять самоконтроль при выполнении задания;

познавательных УУД:

обучающиеся научатся:

- самостоятельно находить информацию в различных источниках;
- устанавливать аналогии;
- строить логические цепочки рассуждений;

коммуникативных УУД:

обучающиеся научатся:

- планировать учебное сотрудничество;
- согласовывать свои действия с действиями партнёров;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем.

1.6.3. Учебный план программы второго года обучения и его содержание

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля	Источник финансирования при реализации ДООП/ части ДООП
БЛОК 1 «Технологическая документация. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		2	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, персонифицированное финансирование
Раздел 2. Технологическая документация		6	6	3	Беседа, педагогическое наблюдение	
1.	Технологическая документация, используемая на предприятиях общественного питания	6	6	3		
Раздел 3. Специальная технология		25	12	21	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	9	3	9		
2.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	9	6	6		
3.	Приготовление блюд из отварного мяса и мяса, жаренного крупными и порционными кусками	7	3	6		
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация	
ИТОГО		36	21	27		
БЛОК 2 «Организация производства. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, муниципальное задание
Раздел 2. Организация производства		9	9	-	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	3	3	-		
2.	Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания	3	3	-		
3.	Организация работы доготовочных цехов предприятий общественного питания	3	3	-		
Раздел 3. Специальная технология		45	15	18	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками	14	3	6		
2.	Приготовление блюд из тушёного и запечённого мяса	16	6	6		
3.	Приготовление блюд из рубленого мяса и из субпродуктов	16	6	6		
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация	
ИТОГО		60	27	21		
БЛОК 3 «Калькуляция и учёт. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, персонифицированное

коллективе.						финансирование
Раздел 2. Калькуляция и учёт		9	9	-	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Ценообразование в общественном питании	3	3	-		
2.	Установление цен на продукцию общественного питания	3	3	-		
3.	Учёт сырья и готовой продукции	3	3	-		
Раздел 3. Специальная технология		21	18	27	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика	5	3	9		
2.	Приготовление блюд из яиц	3	3	3		
3.	Приготовление блюд из творога	6	3	6		
4.	Приготовление закусок из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов	7	9	9		
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация	
ИТОГО		36	30	30		
БЛОК 4 «Основы предпринимательской деятельности. Специальная технология»:						
Раздел 1. Вводное занятие. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе.		3	3	-	Беседа, педагогическое наблюдение	Бюджетная основа, муниципальное задание
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности		6	6	-	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Предпринимательство как система хозяйствования	3	3	-		
2.	Создание эффективного малого бизнеса	3	3	-		
Раздел 3. Специальная технология		72	21	27	Наблюдение, обсуждение и корректировка.	
1.	Приготовление закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов	29	3	9		
2.	Приготовление сладких блюд и напитков	3	3	6		
3.	Приготовление блюд и изделий из теста	33	12	12		
4.	Основы диетического (лечебного) питания	7	3	-		
Раздел 4. Итоговое занятие.		3	-	3	Выставка-дегустация	
ИТОГО		84	30	30		
ВСЕГО ПО ДООП:		216				

Содержание программы

БЛОК 1 «Технологическая документация. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие: Цели и задачи программы. Техника безопасности. Требования к внешнему виду учащихся. Правила поведения в коллективе (пример).

Раздел 2. Технологическая документация

Теория: Виды Сборников рецептур для предприятий общественного питания. Порядок построения Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. Порядок пользования нормативными таблицами Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практика: Составление технологических карт на блюда и кулинарные изделия.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса и мяса, жаренного крупными и порционными кусками.

Практика: Приготовление блюд из картофеля, овощей, грибов, рыбы и морепродуктов, отварного и жареного мяса.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

БЛОК 2. «Организация производства. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2. Организация производства

Теория: Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушёного и запечённого мяса. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленого мяса и из субпродуктов.

Практика: Приготовление блюд из мяса: жаренного мелкими кусками, тушёного, запечённого, рубленого. Приготовление блюд из субпродуктов.

Раздел 4.Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

БЛОК 3 «Калькуляция и учёт. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2.Калькуляция и учёт

Теория: Сертификация предприятий общественного питания. Порядок составления плана – меню. Установление цен на продукцию общественного питания. Правила ведения учёта на предприятиях общественного питания. Понятие о документах учёта.

Раздел 3.Специальная технология

Теория: Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика, яиц и творога. Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Практика: Приготовление блюд из птицы, кролика, яиц и творога. Приготовление закусок из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка /конкурс/викторина /и т.д.

БЛОК 4. «Основы предпринимательской деятельности. Специальная технология»:

Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Беседа.

Раздел 2.Основы предпринимательской деятельности

Теория: Предпринимательство как система хозяйствования. Экономические факторы, влияющие на развитие предпринимательства. Виды малого предпринимательства. Организация труда в условиях малого бизнеса.

Раздел 3. Специальная технология

Теория: Ассортимент и технология приготовления закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд и напитков. Ассортимент и технология приготовления блюд и изделий из теста. Основы диетического (лечебного) питания. Характеристика диет. Особенности приготовления блюд и напитков для диетического питания.

Практика: Приготовление закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление блюд и изделий из бездрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста.

Раздел 4. Итоговое занятие.

Открытое занятие/выставка/конкурс/викторина и т.д.

1.5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

на 2023 / 2024 учебный год

Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
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
	Всероссийский экологический диктант	ноябрь
	Всероссийская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом»	1 декабря
	Всероссийская акция, посвященная «День смеха»	1 апреля
	Всероссийская акция «Будь здоров!»	7 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Дню музеев	18 мая
	Всероссийская акция, посвященная Дню детских организаций	19 мая
Конкурс для детей с ОВЗ и детей-инвалидов «Золотое сердце» среди образовательных	май	

	организаций города Сочи	
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.

Число учебных недель – 72.

Объем учебных часов – 432.

Режим работы- 2 раза в неделю по 3 часа.

Нерабочие праздничные дни – в соответствии с постановлением 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 «Повар» является достаточный уровень материально-технического обеспечения, наличие оборудования и инвентаря, аудио-, видео-, фото-, интернет источников.

Для организации обучения объединение «Повар» 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 технологии приготовления пищи, с широким кругозором, заинтересованный в социально-значимой деятельности.

2.3.Формы аттестации

Вводная аттестация проводится в начале года для обучающихся не прошедших обучение по программе «Технология кулинарных изделий».

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 полугодия.

Итоговая аттестация в конце учебного года.

Для промежуточной и итоговой аттестации используются индивидуальные карточки отслеживания результативности освоения программы «Повар».

Сводная таблица отслеживания результативности программы «Повар» заполняется по результатам индивидуальных карточек.

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.

Родители и педагоги организаций – сетевых партнёров могут осуществлять внешнюю экспертизу.

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, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования (*Приложение 3*).

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.

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.Оценочныматериалы

Педагогом разработан пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающихся (планируемые результаты).

(*Приложение 2*).

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается справка, сертификат или свидетельство установленного образца.

2.4.2.Методические материалы

Материал программы предназначен и соответствует психофизическим особенностям детей среднего школьного возраста.

Методические разработки, дидактический и лекционный материал.

Методические материалы представлены:

- календарно – тематическим планом;
- дидактическим материалом – технологическими картами, карточками – викторинами, кулинарными кроссвордами и др.;
- методами обучения (словесным, объяснительно – иллюстративным, практическим, дискуссионным);
- алгоритмом учебного занятия, который включает в себя три основные части: подготовительную, основную, заключительную.

Подготовительная часть занятия.

Конкретными задачами этой части является: организация группы; мотивация обучающихся к предстоящей деятельности; повышение внимания и эмоционального состояния обучающихся, мотивирование обучающихся к занятию.

Основная часть занятия.

Задачами основной части являются: развитие и совершенствование основных приемов, используемых при приготовлении конкретных блюд и изделий, отработка и корректировка которых осуществляется в начале основной части, воспитание творческой активности, Педагог обращает внимание на общие способы действий, создает ситуацию успеха. Педагог поощряет учебное сотрудничество между обучающимися, обучающимися и педагогом.

В заключительной части проводится краткий анализ достигнутых на занятии результатов, что создает у обучающихся чувство удовлетворения, вызывает желание совершенствоваться. Педагог объясняет, за что обучающиеся получили поощрение или, наоборот, выявляет ошибки.

Используемая методика работы создает наиболее благоприятные возможности для развития творческих способностей обучающихся.

2.4.3. Список литературы.

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 400с.
2. Барановский, В.А. Повар – технолог/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 416с.
3. Гранаткин, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования/ Н.В. Гранаткина. – М.: ИНФРА 2013, – 174с.
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза переработки плодов и овощей: Учебник/ Л.Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – М.: Дашков и К, 2012. – 376с.
5. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина, – 4-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2011. – 192с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 336с.
7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с.
8. Перетятко, Т.И. Кондитер: Учебное пособие для профессиональных лицеев и училищ/ Т.И. Перетятко. Изд. 6-е дополн. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 384с.
9. Потапова И. И. П64 Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с.
10. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 320с.

11.Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224с.

12.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л. Г. Чеснокова. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 304 с.

Для обучающихся:

1.Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. : Издательский центр «Академия», 2013. — 400с.

2.Барановский, В.А. Повар – технолог/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 416с.

3.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 336с.

Интернет- сайты:

www.gastronom.ru

www.koolinar.ru

www.tveda.ru

www.chefmarket.ru

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Занятия по предмету открыты/расписан исем	Каникулярный Период (К)	Промежуточная (П) Итоговая (И) аттестация	Ознакомительный уровень программы		Неделя обучения	Год обучения
			Группа 1.	Группа 2		
			0	0	28.08.23-03.09.23	сентябрь
			0	0	04.09.23-10.09.23	1
			6	6	11.09.23-17.09.23	2
			6	6	18.09.23-24.09.23	3
			6	6	25.09.23-01.10.23	4
			6	6	02.10.23-08.10.23	5
			6	6	09.10.23-15.10.23	6
			6	6	16.10.23-22.10.23	7
			6	6	23.10.23-29.10.23	8
			6	6	30.10.23-05.11.23	9
			6	6	06.11.23-12.11.23	10
			6	6	13.11.23-19.11.23	11
			6	6	20.11.23-26.11.23	12
			6	6	27.11.23-03.12.23	13
			6	6	04.12.23-10.12.23	14
			6	6	11.12.23-17.12.23	15
			6	6	18.12.23-24.12.23	16
			6	6	25.12.23-31.12.23	17
		п	0	0	01.01.24-07.01.24	18
	к		6	6	08.01.24-14.01.24	19
			6	6	15.01.24-21.01.24	20
			6	6	22.01.24-28.01.24	21
			6	6	29.01.24-04.02.24	22
			6	6	05.02.24-11.02.24	23
			6	6	12.02.24-18.02.24	24
			6	6	19.02.24-25.02.24	25
			6	6	26.02.24-03.03.24	26
			6	6	04.03.24-10.03.24	27
			6	6	11.03.24-17.03.24	28
			6	6	18.03.24-24.03.24	29
			6	6	25.03.24-31.03.24	30
			6	6	01.04.24-07.04.24	31
			6	6	08.04.24-14.04.24	32
			6	6	15.04.24-21.04.24	33
			6	6	22.04.24-28.04.24	34
			6	6	29.04.24-05.05.24	35
			6	6	06.05.24-12.05.24	36
			6	6	13.05.24-19.05.24	37
		п	6	6	20.05.24-26.05.24	38
			0	0	27.05.23-02.07.24	39
			0	0		40
			36	36	Всего учебных недель	
			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
1. Теоретическая подготовка				
1.1. Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более ½);	5-7		
	- макси/уровень (ребенок освоил практически весь объём 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		
2. Практическая подготовка				
2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более ½);	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); - творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества).	5-7 8-10		
3. Обще учебные умения и навыки				
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) - средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца) - макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации; придумывает тему работы)	1-4 5-7 8-10		
3.3. Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	- мини/уровень (обучающийся испытывает серьезные затруднения в восприятии информации от педагога); - средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля) - макси/уровень (активно слушает педагога)	1-4 5-7 8-10		
3.4. Свобода владением и подачей информации (коммуникативные умения)	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в выступлениях перед аудиторией); - средний уровень (выступает, имея опорный текст) - макси/уровень (свободно выступает перед аудиторией)	1-4 5-7 8-10		
3.5. Способность самостоятельно готовить реквизит, декорации, костюмы для социально-значимых событий	- мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в подготовке рабочего места); - средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога) - макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место)	1-4 5-7 8-10		
3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил безопасности)	- мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности); - средний уровень (соблюдает правила безопасности под контролем педагога)	1-4 5-7		

	- макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности)	8-10		
--	--	------	--	--

**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		

ТЕСТЫ
к программе «Повар»
1-ый год обучения

Входной тест.

Вопрос 1: К кухонной посуде относится

1. тарелка
2. вилка
3. кастрюля

Вопрос 2: Как проводится дегустация любого блюда?

1. блюдо утилизируют (уничтожают)
2. блюдо пробуют на вкус, определяют запах, цвет
3. блюдо оставляют в холодильнике на сутки

Вопрос 3: Кухонный нож передают товарищу

1. ручкой от себя
2. ручкой к себе
3. кладут на стол и толкают

Вопрос 4: Какой овощ относится к группе корнеплодов?

1. картофель
2. морковь
3. лук репчатый

Вопрос 5: Что из перечисленного товароведы относят к ягодам?

1. абрикос
2. малину
3. арбуз

Вопрос 6: Какая рыба дольше хранится?

1. охлаждённая
2. жареная
3. мороженая

Вопрос 7: Какую крупу обязательно перебирают перед приготовлением?

1. манную
2. гречневую
3. геркулес

Вопрос 8: Миксер используется для

1. отжимания сока
2. взбивания теста для блинчиков
3. измельчения продуктов

Вопрос 9: Жареная котлета - это

1. сырьё
2. полуфабрикат
3. кулинарное изделие

Вопрос 10: К чему следует отнести сухожилия, имеющиеся в любом куске мяса?

1. к мышечной ткани
2. к костной ткани

3. к соединительной ткани

Ответы: 1.(3); 2.(2); 3.(1); 4.(2); 5.(2); 6.(3); 7.(2); 8.(2); 9.(3); 10.(3).

Промежуточный тест.

Вопрос 1: Качество продуктов можно определить методом

1. органолептическим
2. гормональным
3. серологическим

Вопрос 2: Какие процессы происходят в пищевых продуктах при хранении?

1. модифицирование
2. нагревание
3. гниение

Вопрос 3: К механическим процессам обработки пищевых продуктов относится

1. перемешивание
2. бланширование
3. варка

Вопрос 4: Что значит рассортировать картофель?

1. разложить по размеру
2. удалить загнившие клубни
3. удалить глазки

Вопрос 5: Какой скелет имеет большинство видов рыб?

1. костный
2. хрящевой
3. хитиновый

Вопрос 6: Пластование рыбы – это

1. нарезание её на куски
2. удаление у неё головы
3. разрезание её на филе

Вопрос 7: Какая рыба относится к бесчешуйчатой?

1. сом
2. карась
3. щука

Вопрос 8: Как используют на предприятиях питания кости, оставшиеся после разделки мясных туш?

1. утилизируют (уничтожают)
2. варят бульоны для супов и соусов
3. продают в буфете

Вопрос 9: Какой полуфабрикат получают при разделке говяжьей полутуши?

1. корейку
2. эскалоп
3. толстый край

Вопрос 10: Натуральная рубка из мяса – это

1. фарш с добавлением соли и молотого перца (иногда мелких кусочков свиного сала)

2. фарш с добавлением соли, молотого перца и замоченного в воде или молоке чёрствого пшеничного хлеба без корок
3. фарш

Ответы: 1.(1); 2.(3); 3.(1); 4.(2); 5.(1); 6.(3); 7.(1); 8.(2); 9.(3); 10.(1).

Итоговый тест

Вопрос 1: Меланж – это

1. яичный порошок
2. замороженная смесь желтков и белков
3. варёные яйца

Вопрос 2: К говяжьим субпродуктам относится

1. говяжья вырезка
2. говяжья печень
3. говяжья грудинка

Вопрос 3: Какой орган относится к пищеварительной системе человека?

1. нос
2. желчный пузырь
3. бронхи

Вопрос 4: Какую функцию выполняет пароконвектомат?

1. запекает и жарит блюда
2. моет тарелки
3. охлаждает продукты

Вопрос 5: Часть, которую отделили от мясной туши с учётом её анатомического строения, называется

1. отруб
2. мышца
3. крупный кусок

Вопрос 6: К порционным кускам относится

1. тонкий край
2. бифштекс
3. покромка

Вопрос 7: Какой суп относится к холодным?

1. рассольник
2. щи из квашеной капусты
3. окрошка

Вопрос 8: Пассерование овощей – это

1. погружение овощей на короткое время в кипяток
2. удаление с поверхности овощей кожицы
3. обжаривание некоторых видов овощей в жире до размягчения

Вопрос 9: Для приготовления сухой красной мучной пассеровки используют

1. муку и сливочное масло
2. муку
3. муку и растительное масло

Вопрос 10: На гарнир подают каши

1. рассыпчатые
2. жидкие

3. вязкие

Ответы: 1.(2); 2.(2); 3.(2); 4.(1); 5.(1); 6.(2); 7.(3); 8.(3); 9.(2); 10.(1).

2-й год обучения

Входной тест

Вопрос 1: Сёмга относится к семейству

1. карповых
2. лососёвых
3. осетровых

Вопрос 2: Какие виды колбас хранятся дольше?

1. варёные
2. ливерные
3. полукопчёные

Вопрос 3: Суточная потребность старших школьников в калориях составляет

1. 4000 ккал
2. 2700 ккал
3. 1900 ккал

Вопрос 4: Какой скелет имеет осётр?

1. хрящевой
2. костный
3. хитиновый

Вопрос 5: Что такое зразы?

1. конфеты
2. изделия из котлетной массы из мяса, птицы, рыбы с фаршем внутри
3. блюдо из макаронных изделий

Вопрос 6: Котлетная масса из мяса отличается от натуральной рубки наличием

1. молотого перца
2. замоченного в воде или молоке чёрствого пшеничного хлеба без корок
3. варёного риса

Вопрос 7: В чём принципиальное отличие борща от щей?

1. в борщ добавляют свёклу
2. в борщ добавляют помидоры
3. в борщ добавляют сладкий перец

Вопрос 8: Последовательность закладки продуктов при варке мясо – костногубульонаследующая

1. куски мяса и кости закладывают в котёл одновременно и варят
2. сначала закладывают куски мяса, варят до полуготовности, а затем закладывают кости и продолжают варку
3. сначала закладывают кости, варят их 2 часа, а затем закладывают куски мяса и продолжают варку

Вопрос 9: Какой объём жидкости на 1 кг гречневой крупы необходим для варки рассыпчатой каши?

1. 1 литр
2. 1,9 литра
3. 2,5литра

Вопрос 10: Соус красный основной подаётся

1. только к холодным блюдам
2. только к горячим блюдам
3. и к горячим блюдам и к холодным блюдам

Ответы: 1.(2); 2.(3); 3.(2); 4.(1); 5.(2); 6.(2); 7.(1); 8.(3); 9.(2); 10.(2).

Промежуточный тест

Вопрос 1: Технологическая карта на продукцию общественного питания содержит

1. рецептуру блюда (изделия)
2. продажную цену блюда (изделия)
3. характеристику используемого сырья

Вопрос 2: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий содержат

1. технологические указания по приготовлению блюд
2. технологические указания по утилизации (уничтожению) блюд
3. технологические указания по приготовлению булочных и кондитерских изделий

Вопрос 3: К какой группе блюд относится рагу овощное?

1. жареным блюдам
2. тушёным блюдам
3. запечённым блюдам

Вопрос 4: В какие полуфабрикаты из котлетной массы добавляют пассерованный репчатый лук?

1. биточки
2. тефтели
3. фрикадельки

Вопрос 5: Чтобы определить готовность куска варёного мяса необходимо

1. вынуть его из котла и проколоть поварской иглой
2. проколоть его поварской иглой не вынимая из котла
3. варить его строго определённое время

Вопрос 6: Какой соус рекомендуется подавать к блюду «Котлета с картофелем жареным»?

1. молочный
2. красный основной
3. белый основной

Вопрос 7: Сколько механических операций выполняет «Универсальная кухонная машина»?

1. одну механическую операцию
2. две механические операции
3. более десяти механических операций

Вопрос 8: Омлетная масса готовится из

1. яиц, молока и соли
2. яиц, молока, муки и соли
3. яиц и соли

Вопрос 9: Как называется полуфабрикат из котлетной массы из рыбы, который имеет форму полумесяца?

1. котлета
2. тельное
3. биточек

Вопрос 10: Пудинг из творога отличается от запеканки из творога наличием

1. сахара
2. взбитого в крепкую пену яичного белка
3. манной крупы

Ответы: 1.(1); 2.(1); 3.(2); 4.(2); 5.(1); 6.(2); 7.(3); 8.(1); 9.(2); 10.(2).

Итоговый тест

Вопрос 1: Какое блюдо можно приготовить из творога?

1. зразы
2. сырники
3. азу

Вопрос 2: При приготовлении картофельного пюре в него добавляют

1. кипячёное горячее молоко, растопленное сливочное масло
2. кипячёное горячее молоко, растопленное сливочное масло, сырое яйцо
3. горячий картофельный отвар

Вопрос 3: Маркировать оборудование и инвентарь в производственных цехах предприятия питания значит

1. мыть его с моющими средствами
2. делать на нём соответствующие обрабатываемому сырью надписи
3. ремонтировать его

Вопрос 4: Картофель можно нарезать

1. кубиком
2. кольцами
3. полукольцами

Вопрос 5: Для чего при приготовлении капусты тушёной к ней добавляют пассерованную муку?

1. чтобы капуста не подгорела
2. чтобы сделать соус более густым
3. чтобы придать блюду терпкий вкус

Вопрос 6: Какую операцию *не* выполняют при разделке рыбы с костным скелетом?

1. удаляют чешую
2. удаляют голову
3. удаляют визигу

Вопрос 7: К сладким блюдам относится

1. чай
2. компот
3. пирожное

Вопрос 8: С использованием дрожжей готовят

1. тесто песочное
2. тесто для блинов
3. тесто заварное

Вопрос 9: Что из перечисленного относится к кондитерским изделиям?

1. рулет бисквитный
2. блинчики с вареньем
3. булочка калорийная

Вопрос 10: Вид питания, рекомендуемый для людей с различными заболеваниями органов, называется

1. профилактическим
2. диабетическим
3. диетическим

Ответы: 1.(2); 2.(1); 3.(2); 4.(1); 5.(2); 6.(3); 7.(2); 8.(2); 9.(1); 10.(3)