

**Министерство образования и науки Республики Ингушетия
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя (коррекционная) школа-интернат-детский сад»**

Принята
Педагогическим советом
Протокол № ____ от _____

Утверждена
Приказ по ГБОУ «СКОШИ-ДС»
№ ____ от _____

Директор ГБОУ «СКОШИ-ДС»

_____ **Ф.С. Оздоева**

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Кулинар»
(направленность – социальная)**

Объем обучения: 144 ч.
Срок реализации: 1 г.
Возрастная категория: 12-18 л.
Уровень освоения – стартовый

Составитель: М.А. Тумгоева,
педагог дополнительного образования

г. Сунжа, 2023

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинар» имеет художественную направленность, является модифицированной и соответствует следующим нормативно-правовым требованиям Российской Федерации в сфере дополнительного образования:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ);
- Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей» (в частях, не противоречащих действующему законодательству);
- Письмо Минобрнауки РФ от 11.12.2006 № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
- Письмо Минпросв. РФ от 30.12.2022 №АБ3924/06 «О направлении методических рекомендаций»

Программа «Кулинар» - это одно из возможных направлений подготовки подростков к жизни в обществе, оптимальной адаптации в социуме. Привлечение детей с нарушениями слуха к занятиям по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий способствует развитию творческих способностей и эстетического вкуса, развитию интереса к профессиям, связанных со сферой общественного питания.

Приготовление пищи - творческий процесс и каждый может внести в него что-то новое, в соответствие со своим вкусом и знаниями. Пища должна быть не только вкусной, питательной, красиво оформленной, но и полезной. При приготовлении кулинарных блюд многое зависит от знаний, умений и навыков мастера, его изобретательности, умения правильно использовать особенности данного вида сырья, оформлять кулинарные блюда, мучные и кондитерские изделия. В процессе обучения у детей формируется технологическое мышление, экономическая грамотность. Дети учатся планировать практическую деятельность, начиная с расчета сырья и организации рабочего места, правильно вести технологический процесс, приобретают навыки самостоятельной и коллективной творческой деятельности.

Актуальность

Профессиональное самоопределение было и остается одним из основных вопросов социализации обучающихся. Развитие практики профессионального ориентирования обучающихся с нарушениями слуха становится в наши дни как никогда актуальным. В изменившихся экономических условиях необходимо помочь познать свои способности и возможности, научить их разбираться в мире профессий, овладеть навыками общения.

Дополнительное образование расширяет возможности выбора каждым школьником своего жизненного и профессионального пути. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинар» отвечает потребностям современных детей и их родителей и направлена на развитие личности, способной к активной социальной адаптации и профессиональному самоопределению.

Программа ориентирована на получение знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления кулинарных блюд, мучных и кондитерских изделий. Обучение по программе способствует формированию профессионально значимых качеств - трудолюбия, терпения, ответственности и нацеливает на осознанный выбор профессий, связанных со сферой общественного питания: повар, кулинар, кондитер, пекарь, технолог по приготовлению пищи. Занятия в объединении «Кулинар» способствуют повышению мотивации обучающихся к познанию и творчеству, освоению знаний, умений и навыков, которые они смогут применять в дальнейшей жизни.

Адресат программы: обучающиеся в возрасте от 12 до 18 лет, проявляющие интерес к кулинарному искусству, имеющие представление о первичной обработке овощей, подготовке круп, приготовлении несложных блюд из овощей, круп, макаронных изделий.

Объем и срок реализации программы - 1год

Цель программы

Развитие личности обучающихся с нарушениями слуха, способной к активной социальной адаптации и профессиональному самоопределению посредством овладения основами кулинарного мастерства.

Задачи программы

1. Обучающие:

- ознакомить с историей развития кулинарного искусства;
- научить соблюдать санитарные правила и правила личной гигиены кулинара;
- научить правилам безопасной работы на технологическом оборудовании;
- научить организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- овладеть специальной терминологией;
- научить механической кулинарной обработке продуктов (овощи, мясо, рыба, птица, яйца, крупа и т.д.);
- научить читать технологические схемы;
- научить производить расчет продуктов, пользуясь технологическими картами;
- ознакомить с технологией приготовления кулинарных блюд (холодных блюд и закусок, сладких блюд, супов, блюд из мяса, рыбы, птицы, напитков);
- научить приготовлению кулинарных блюд (холодных блюд и закусок, сладких блюд, супов, блюд из мяса, рыбы, птицы, напитков);
- ознакомить с правилами оформления кулинарных блюд;
- научить приемам шинкования овощей, формования и панирования полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
- научить приготовлению полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (фарши, начинки, крема и т.д.);
- научить приготовлению различных видов теста: дрожжевого, пресного, песочного, заварного, бисквитного, вафельного;
- научить приготовлению изделий из теста: пирожки, ватрушки, пироги, расстегаи, печенье, вафли и т.д.;
- сформировать навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования: теплового, механического оборудования и режущих инструментов (ножи, кулинарные приспособления);
- ознакомить с профессиями сферы общественного питания.

2. Развивающие:

- способствовать формированию у обучающихся технологического мышления;
- способствовать развитию творческих способностей и эстетического вкуса;

- способствовать формированию потребности в творческой самореализации;
- способствовать развитию памяти, внимания;
- способствовать развитию интереса к познавательной деятельности;
- способствовать формированию коммуникативных способностей;
- способствовать формированию умения проводить самоанализ результатов своих достижений.

3. Воспитательные:

- способствовать воспитанию настойчивости в достижении цели, трудолюбия, терпения и упорства, умения доводить начатое дело до конца;
- способствовать воспитанию уважительного отношения между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- способствовать воспитанию дисциплинированности, ответственности, аккуратности;
- способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни.

Условия реализации программы:

Условия набора детей в коллектив: в группы 1 года обучения принимаются все желающие в возрасте от 12 до 18 лет, желающие заниматься кулинарией и прошедшие обучение по программе общекультурного уровня «Школа поварят». При наличии мест, обучающиеся, ранее не прошедшие обучение по программе общекультурного уровня, зачисляются в группу 1 года обучения без предварительного отбора.

Условия формирования групп: разновозрастные группы.

Количество детей в группе: 15 человек.

Количество обучающихся обусловлено требованиями охраны труда: использование технологического оборудования (теплового, механического) и режущих инструментов (ножи, кулинарные приспособления), предназначенных для обработки продуктов.

Особенности организации образовательного процесса

Особенности организации образовательного процесса заключаются в создании выстроенной системы процессов обучения, развития, воспитания детей с нарушениями слуха и их обеспечения.

В содержание программы входит обучение технологии приготовления разнообразных кулинарных блюд (холодных блюд и закусок, сладких блюд, супов, блюд из мяса, рыбы, птицы, напитков), мучных и кондитерских изделий (пироги, пирожки, ватрушки, печенье, кексы и т.д.). Теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ, где ребята знакомятся со всеми этапами технологического процесса и приобретают практические умения и навыки.

В ходе реализации программы, обучающиеся овладевают навыками безопасной работы на современном технологическом оборудовании, с кухонным инвентарем и инструментами, учатся не только вкусно и качественно готовить, но и получают навыки в оформлении кулинарного блюда, правильной сервировке стола, знакомятся с особенностями национальной кухни разных народов мира. В процессе обучения формируется технологическое мышление, экономическая грамотность, эстетический вкус. Воспитываются профессиональные качества, необходимые каждому человеку: трудолюбие, терпение, аккуратность, дисциплинированность, целеустремленность, способность доводить начатое дело до конца, работать самостоятельно и в коллективе.

В процессе обучения учитываются интересы, потребности и возможности обучающихся.

При организации деятельности используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: объяснительно-иллюстративный (беседа, рассказ, объяснение, показ опыта работы на оборудовании), репродуктивный, метод проблемного изложения, частично-поисковый. На занятиях используется разнообразный дидактический материал (плакаты, технологические схемы, иллюстрации), в том числе электронные образовательные ресурсы (компьютерные презентации, видеоматериалы). Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется,

поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: викторина, тестирование, работа по карточкам-заданиям, устный опрос, практическая работа, конкурс. На первом году обучения особое внимание уделяется обеспечению эмоционального благополучия ребенка, развитию мотивации к познанию и творчеству, налаживанию тесного взаимодействия педагога с семьей.

С целью ознакомления со спецификой работы сферы общественного питания, режимом работы, специальностями в программу включены экскурсии в профильные профессиональные учебные заведения и предприятия.

По результатам обучения ребята имеют возможность принять участие в соревнованиях профессионального мастерства.

Участие в соревнованиях повышает мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка, дает возможность получить практический опыт и в дальнейшем стать специалистом в данной области.

Формы проведения занятий:

1. *Беседа.* Используется для развития интереса к предстоящей деятельности; для уточнения, углубления, обобщения и систематизации знаний.
2. *Практическое занятие.* Используется для углубления, расширения и конкретизации теоретических знаний; формирования и закрепления практических умений и навыков; приобретения практического опыта; проверки теоретических знаний.
3. *Выставка кулинарных блюд и изделий.* Используется для демонстрации результата работы обучающихся объединения; повышения мотивации и интереса; для подведения итогов.
4. *Конкурс.* Проведение конкурсов способствует выявлению и развитию творческих способностей обучающихся, повышению уровня учебных достижений, стимулирует познавательную активность, инициативность, самостоятельность детей с нарушениями слуха
5. *Мастер-класс.* Проводится с целью усовершенствования навыков, приобретения новых знаний и практических умений, обмена опытом.

Формы организации деятельности обучающихся на занятии:

- фронтальная - при беседе, показе, объяснении;
- коллективная - при организации проблемно-поискового или творческого взаимодействия между детьми;
- групповая - для выполнения определенных задач (участие в конкурсах);
- индивидуальная - выполнение практического задания.

Материально-техническое оснащение программы

Для реализации программы необходимо помещение площадью не менее 75 м². Визуально помещение лучше разделить на 2 зоны: зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение должно быть оборудовано системами водоснабжения, вентиляции. Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы:

Технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование	Кол-во шт.
<i>Тепловое оборудование</i>		
1	Жарочный шкаф	4
2	Электрическая плита	5
3	Электрочайник	2
4	Печь конвекционная	4
5	Блендер	5
<i>Немеханическое оборудование</i>		
1	Шкаф для посуды	5

2	Стол письменный	1
3	Стол компьютерный	1
4	Стулья	7
5	Шкаф	2
Холодильное оборудование		
1	Холодильник	2

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Посудомоечная машина	2

Кухонный инвентарь:

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Кастрюля н/с	10
2	Сковорода.	5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
	Краткая история развития кулинарного искусства				опрос
	Раздел 1. Общие сведения об организации питания				опрос, викторина, выполнение практич. заданий
1	Основы физиологии, санитарии и гигиены	9	3	6	
2	Этикет и сервировка стола	9	3	6	
3	Технологическое оборудование кухни	5	2	3	
4	Механическая кулинарная обработка овощей	5	2	3	
	Итого	28	10	18	
	Раздел 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц и творога				тестирование, практическая работа
1	Приготовление бутербродов и холодных закусок	8	2	6	
2	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов	9	3	6	
3	Приготовление салатов из вареных овощей	11	3	8	
4	Приготовление блюд из яиц и творога	14	4	10	
	Итого	42	12	30	
	Раздел 3. Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий				тестирование, практическая работа
1	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	10	3	7	

2	Приготовление блюд и гарниров из круп	10	3	7	
3	Приготовление блюд и гарниров из овощей	13	4	9	
	Итого	33	10	23	
	Раздел 4. Технология приготовления супов				тестирование, работа по карточкам- заданиям, практическая работа
1	Тепловая кулинарная обработка продуктов	7	2	5	
2	Технология приготовления заправочных супов	21	5	16	
3	Технология приготовления супов-пюре	10	2	8	
	Итого	38	9	29	
	Итоговое занятие	3	-	3	
	Итого часов:	144	41	103	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

1 года обучения

Задачи 1-го года обучения

1. Обучающие:

- научить соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- ознакомить с историей развития кулинарного мастерства;
- научить безопасным приемам работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- научить соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- научить организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- научить производить первичную обработку продуктов;
- научить приемам шинкования овощей;
- научить технологии приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий.

2. Развивающие:

- способствовать развитию внимания, памяти;
- способствовать развитию трудолюбия, познавательного интереса к приготовлению пищи;
- способствовать развитию навыков самостоятельной деятельности;
- способствовать формированию умения проводить самоанализ результатов своих достижений.

3. Воспитательные:

- способствовать воспитанию терпения, аккуратности, дисциплинированности, трудолюбия;
- способствовать воспитанию уважительного отношения между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни.

Планируемые результаты 1 года обучения

Личностные

- терпение, аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие;
- уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- мотивация к здоровому образу жизни.

Метапредметные

- развитие внимания, памяти; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности;
- формирование умения проводить самоанализ результатов своих достижений.

Предметные

- знание правила охраны труда при выполнении кулинарных работ; личной гигиены при выполнении кулинарных работ; санитарных требований к обработке кухонной, столовой посуды, технологического оборудования (мясорубка электрическая, электроплита, тостер, холодильник); безопасной эксплуатации технологического оборудования (мясорубка электрическая, электроплита, тостер, электрический чайник); приемов механической кулинарной обработки овощей; простых форм нарезки овощей и их кулинарное использование; виды тепловой обработки; технологии приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога; супов, холодных блюд и закусок; правил оформления и подачи блюд; кулинарной терминологии.
- умение организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; пользоваться технологическим оборудованием (электроплита, тостер, микроволновая печь, жарочный шкаф); проводить первичную обработку продуктов (овощей, круп, яиц, творога); готовить холодные блюда и закуски, супы, блюда из яиц, творога, круп, макаронных изделий; пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд (ножи, овощечистки, терки и т.д.); оформлять блюда (подбирать соответствующую посуду, правильно размещать на тарелке, вырезать из овощей украшения).

Особенности организации образовательного процесса 1 года обучения

В процессе обучения учитываются интересы, потребности и возможности обучающихся. На первом году обучения особое внимание уделяется обеспечению эмоционального благополучия ребенка, развитию мотивации к познанию и творчеству, налаживанию тесного взаимодействия педагога с семьей. Применение на занятии разнообразных форм организации деятельности детей направлено на развитие познавательной активности ребят, интереса к данному виду деятельности. На первом году обучения ребята знакомятся с историей развития кулинарного искусства, изучают основы физиологии, санитарии и гигиены, знакомятся с видами технологического оборудования и правилами его эксплуатации, осваивают основные приемы кулинарной обработки пищевых

продуктов, изучают этапы технологического процесса. Теоретический материал излагается в ходе интерактивной беседы с использованием наглядных средств обучения (плакатов, раздаточного материала, иллюстраций и др.). Обучающиеся ведут тетрадь для записей основных сведений (рецепты, последовательность приготовления, полезные советы и т.п.).

Систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: работа по карточкам, тестирование, опрос, практическая работа, конкурс.

Содержание программы 1-го года обучения

Тема: Краткая история развития кулинарного искусства

Теория

Краткая история развития кулинарного искусства. Цели и задачи 1-го года обучения. Вводный инструктаж.

Практика

Входная диагностика.

Р а з д е л 1.

Общие сведения об организации питания

Тема 1. Основы физиологии, санитарии и гигиены

Основы пищевой санитарии и гигиены Теория

Правила санитарии и личной гигиены. Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Практика

Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник).

Понятие о рациональном питании

Теория

Пищевые вещества и их роль в питании (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества)

Практика

Процессы пищеварения. Режим питания.

Тема 2. Этикет и сервировка стола

Общие требования к сервировке стола Теория

Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Основные правила расположения посуды на столе.

Практика

Правила поведения за столом, правила употребления блюд.

Основные правила этикета за столом

Теория

Виды банкетов.

Практика

Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.

Тема 3. Технологическое оборудование кухни

Теория

Виды оборудования (механическое, тепловое, холодильное), назначение, правила эксплуатации.

Практика

Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей

Теория

Пищевая ценность овощей, технологический процесс обработки овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Практика

Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей.

Р а з д е л 2.

Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц и творога

Тема 1. Приготовление бутербродов и холодных закусок

Технология приготовления закусочных бутербродов

Теория

Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

Практика

Приготовление закусочных бутербродов (канапе). Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий.

Технология приготовления холодных закусок

Теория

Ассортимент холодных блюд и закусок (мясные, овощные), основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика

Приготовление блюда «Рулетики ветчинные» или «Рулетики из баклажанов». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий.

Тема 2. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов

Технология приготовления салатов из сырых овощей

Теория

Ассортимент салатов из сырых овощей, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практика

Приготовление салата из свежей капусты или салат витаминный (по выбору учащегося). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

Приготовление салатов из фруктов

Теория

Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика

Приготовление салата из фруктов по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

Тема 3. Приготовление салатов из вареных овощей

Технология приготовления салатов из вареных овощей

Теория

Ассортимент салатов из вареных овощей, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Практика

Приготовление салата столичного (мясного, рыбного). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка блюда.

Технология приготовления винегрета

Теория

Рецептура винегрета, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Практика

Приготовление винегрета в авторском исполнении. Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, технология приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Технология приготовления горячих закусок

Практика

Приготовление горячих закусок. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, технология приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Тема 4. Приготовление блюд из яиц и творога

Технология приготовления блюд из яиц

Теория

Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, технология приготовления омлета, сроки реализации.

Практика

Приготовление омлета фаршированного. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Технология приготовления блюд из творога

Теория

Значение в питании блюд из творога, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления сырников.

Практика

Приготовление сырников со сметаной (запеканки, пудинг, вареников) по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Технология приготовления блинчиков с творогом

Теория

Особенности приготовления блинного теста, технология приготовления творожной начинки, режим тепловой обработки, требования к качеству блинчиков с творогом.

Практика

Приготовление блинчиков с творогом. Расчет сырья. Организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, творожной начинки, выпечка блинчиков, формование, оформление блюда, качественная оценка.

Промежуточная аттестация

Практика

Тестирование по пройденному материалу. Практическая работа по выбору учащегося по темам: «Холодные блюда и закуски», «Блюда из яиц и творога».

Р а з д е л 3.

Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий

Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Технология приготовления блюд из макаронных изделий

Теория

Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи.

Практика

Приготовление блюда «Макаронник» или «Лапшевник с творогом». Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления макарон по-флотски

Практика

Особенности приготовления блюда «Макарон по-флотски». Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, технология приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп

Технология приготовления блюд из круп

Теория

Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи.

Практика

Приготовление блюда «Биточки манные» (или пшеничные, рисовые) или запеканка рисовая по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление биточков, формование изделий, оформление блюда, качественная оценка.

Технология приготовления блюд из круп

Практика

Приготовление блюда «Крупеник». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление рассыпчатой гречневой каши, запекание, оформление блюда, качественная оценка.

Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей

Технология приготовления блюд из овощей

Теория

Значение в питании блюд из овощей, ассортимент блюд из овощей, технология приготовления картофеля, жаренного основным способом, во фритюре, жареного из отварного, правила подачи.

Практика

Приготовление блюда «Картофельное пюре». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, технология приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления котлет из овощей

Теория

Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецептура, последовательность приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи. Практика Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (или свеклы, моркови). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной, морковной) массы, порционирование, формование, панирование котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления блюд из тушеных овощей

Теория

Технология приготовления капусты тушеной, рагу из овощей, требования к качеству.

Практика

Приготовление блюда «Рагу из овощей» или «Капуста тушеная». Организация рабочего места, расчет, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления блюд из запеченных овощей

Теория

Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления запеканки из картофеля с овощами (рулет картофельный), правила подачи.

Практика

Приготовление блюда «Рулет картофельный с мясной» (или с овощной начинкой). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной массы, начинки из мяса или овощей, формование изделия, температурный режим запекания, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Р а з д е л 4.

Технология приготовления супов

Тема 1. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Теория

Виды тепловой обработки. Основные виды тепловой обработки (варка, жарка), вспомогательные (пассерование, припускание), комбинированные (тушение, запекание). Практика

Приготовление бульонов. Виды, правила варки, использование.

Тема 2. Технология приготовления заправочных супов

Технология приготовления щей

Теория

Разновидности щей, особенности приготовления, правила подачи.

Практика

Приготовление щей (из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты с картофелем, зеленые, суточные) по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Технология приготовления борщей

Теория

Особенности приготовления борщей, разновидности, правила подачи.

Практика

Приготовление борща из свежей капусты с картофелем. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Технология приготовления рассольников

Теория

Особенности приготовления рассольников, разновидности рассольников, правила подачи.

Практика

Приготовление рассольника. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Технология приготовления картофельных супов

Теория

Особенности приготовления картофельных супов. Разновидности картофельных супов (с макаронными изделиями, мясными фрикадельками, бобовыми и т.д.), правила подачи.

Практика

Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Технология приготовления суп-лапши домашней

Теория

Особенности приготовления суп-лапши домашней. Технология приготовления лапши, бульона, последовательность закладки, правила подачи.

Практика

Приготовление суп-лапши домашней. Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление бульона, лапши, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Технология приготовления солянки

Теория

Особенности приготовления солянок. Ассортимент, подготовка продуктов, последовательность закладки, правила подачи.

Практика

Приготовление солянки. Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность закладки продуктов, доведение до вкуса, качественная оценка блюда

Тема 3. Технология приготовления супов-пюре

Теория

Особенности приготовления супов-пюре. Ассортимент, подготовка продуктов, последовательность закладки, правила подачи.

Практика

Приготовление суп-пюре из картофеля. Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность закладки продуктов, доведение до вкуса, качественная оценка блюда.

Промежуточная аттестация

Практика

Тестирование по пройденному материалу. Практическая работа по выбору учащегося.

Итоговое занятие

Практика

Подведение итогов года. Цели и задачи программы 2-го года обучения. Награждение обучающихся и их родителей за активное участие в мероприятиях объединения (конкурсах, фестивалях).

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

Входная диагностика (сентябрь) - проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей обучающихся при поступлении в объединение или осваивающих программу 2-го и 3-го годов обучения, ранее не занимающихся по данной программе. Форма проведения: собеседование, тестирование или выполнение практического задания (Приложение № 1).

Текущий контроль (в течение всего учебного года) - проводится после прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: работа по карточкам, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и обучающимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

Промежуточная аттестация - проводится в середине учебного года (декабрь) и в конце 1 и 2 учебного года (май) по изученным темам для выявления уровня освоения содержания программы и своевременной коррекции учебно-воспитательного процесса. Форма проведения: тестирование, выполнение практической работы (Приложение № 2).

Итоговый контроль - проводится в конце третьего года обучения (май) и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения. Форма проведения: тестирование, выполнение практической работы по выбору обучающихся (Приложение № 3).

Результаты промежуточной аттестации, итогового контроля фиксируются в оценочных листах.

Результаты участия обучающихся в творческих мероприятиях заносятся в «Карту учета творческих достижений» (Приложение № 4).

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Педагогические методики и технологии

При реализации программы используются современные педагогические технологии, обеспечивающие личностное развитие ребенка за счет уменьшения доли репродуктивной деятельности: личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии и др. Использование данных технологий способствует повышению качества образования, снижению нагрузки обучающихся, более эффективному использованию учебного времени. Личностно-ориентированное обучение дает возможность создания комфортных, бесконфликтных условий, которые способствуют личностному проявлению обучающихся: предоставление им возможности задавать вопросы, высказывать оригинальные идеи, обмениваться мнениями, дополнять и анализировать ответы товарищей.

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ). Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется, поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: опрос, тестирование, практическая работа, конкурс и др.

Дидактические средства

№ п/п	Раздел или тема программы	Дидактические средства
1.	Вводное занятие	Фотографии; тесты для проведения входной диагностики; инструкции ОТ; презентация объединения «Школа кулинара-кондитера»
2. Общие сведения об организации питания		
1.	Основы физиологии, санитарии и гигиены	Правила санитарии и гигиены; презентация «Оснащение кухни»
2.	Этикет и сервировка стола	Видеоматериал; альбом плакатов; образцы отдельных форм складывания салфеток. Специальная литература по этикету и сервировке
3.	Технологическое оборудование кухни	Инструкции по эксплуатации оборудования
4.	Механическая кулинарная обработка овощей	Видеоматериал; схема первичной обработки овощей; таблица «Простые формы нарезки и их кулинарное использование»
3. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц и творога		
1.	Приготовление бутербродов и холодных закусок	Видеоматериал; альбом плакатов; технологические карты; тесты
2.	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов	Видеоматериал; альбом плакатов; технологические карты; карточки-задания
3.	Приготовление салатов из вареных овощей	Видеоматериал; альбом плакатов; технологические карты; карточки-задания
4.	Приготовление блюд из яиц и творога	Видеоматериал; альбом плакатов; технологические карты; презентации «Блюда из творога», «Блюда из яиц»
4. Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий		
1.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Видеоматериал; технологические карты; тесты
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп	Видеоматериал; технологические карты; тесты
3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Видеоматериал; технологические карты; тесты
5. Технология приготовления супов		
1.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Схема «Классификация приемов тепловой обработки»; карточки-задания
2.	Технология приготовления заправочных супов	Видеоматериалы; технологические карты; технологические схемы; карточки-задания
3.	Технология приготовления супов-пюре	Видеоматериалы; технологические карты; технологические схемы; карточки-задания
6.	Итоговое занятие	Грамоты, презентация по итогам года

**Входная диагностика обучающихся 1-го года обучения
«КУЛИНАР»**

Задание: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ - 1 балл.

За неправильный ответ или отсутствие ответа - 0 баллов.

Максимальное количество баллов - 10

<i>Вопросы</i>	<i>Ответы</i>	<i>Правильный ответ</i>
1. Определите название супа по набору продуктов	Свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томатное пюре, специи	борщ
2. Температура подачи заправочных супов	1. 60° С 2. 65° С 3. 75° С	3
3. Что такое личная гигиена?	Дать определение	Это санитарные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи, чтобы не быть переносчиком инфекционных заболеваний
4. При какой температуре обжаривают биточки манные?	1. 120 - 130° С 2. 150 - 160° С 3. 180 - 190° С	2
5. В какую воду закладывают макаронные изделия для варки?	1. холодную 2. теплую 3. горячую 4. кипящую	4
6. В какой последовательности закладывают продукты в щи из свежей капусты?	1. картофель, капуста, пассерованные корни 2. капуста, картофель, пассерованные корни 3. пассерованные корни, картофель, капуста	2
7. Какие продукты используют в качестве разрыхлителя при приготовлении теста?	1. дрожжи 2. ванилин 3. сахар 4. сода	1
8. Какие формы нарезки картофеля можно использовать для приготовления винегрета?	1. средний кубик, брусочек 2. мелкий кубик, ломтик 3. долька, мелкий кубик	2
9. Срок реализации салатов, заправленных майонезом	1. 30 минут 2. 1 час 3. 6 часов	1

10. В какое молоко засыпают манную крупу при варке каши?	1. холодное 2. теплое 3. горячее 4. кипящее	4
--	--	---

Критерии уровня освоения по сумме баллов: от 9 до 10 баллов - высокий уровень;
от 6 до 8 баллов - средний уровень;
до 5 баллов - низкий уровень.

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Кулинар»**

Форма проведения: тестирование, практическая работа по выбору учащегося

Задание 1: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа из предложенных.

Задание № 2: самостоятельно выполнить практическую работу на тему по выбору учащегося.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ - 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа - 0 баллов.

Максимальное количество баллов - 10.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определить название блюда по набору продуктов	Яйца, молоко, соль, маргарин	Омлет
2	Составить алгоритм сборки мясорубки	1. шнек 2. зажимная гайка 3. рабочая камера 4. нож 5. решетка 6. загрузочная воронка	3, 1, 4, 5, 2, 6
3	Какие формы нарезки используют для приготовления салатов?	1. средний кубик, ломтик, кружочки 2. мелкий кубик, долька, брусочек 3. ломтик, мелкий кубик, соломка	3
4	Срок реализации салатов, заправленных майонезом	1. 3 часа 2. 1 час 3. 30 минут	3
5	В каких овощах содержится каротин?	1. капуста 2. морковь 3. редька	2
6.	Как должны быть промаркированы доски для нарезки сырых овощей?	1. ОВ 2. ОС 3. ГП	2
7	При какой температуре моют столовую посуду?	1. 60°C 2. 40°C 3. 30°C	2
8	В каких овощах содержатся фитонциды?	1. морковь, свекла 2. лук, чеснок 3. редька, репа	2
9	С какой маркировкой можно использовать разделочную доску для приготовления винегрета овощного?	1. МВ 2. ОС 3. ОВ	3
10	Как необходимо нарезать картофель для супа картофельного с мясными фрикадельками?	1. средним кубиком 2. мелким кубиком 3. брусочками	1

Задания практической работы (на выбор):

1. Салат из белокочанной капусты.
2. Салат мясной.
3. Салат столичный.
4. Салат фруктовый.
5. Винегрет овощной.
6. Рулетики ветчинные.
7. Горячие закуски.
8. Бутерброды.
9. Омлет фаршированный.

Критерии оценки практической работы:

- Соблюдение правил санитарии и личной гигиены - 2 балла
- Организация рабочего места, культура труда - 2 балла
- Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями - 2 балла
- Соблюдение правил по охране труда - 2 балла
- Соблюдение технологического процесса - 5 баллов
- Качество изделий - 5 баллов
- Оформление изделий - 2 балла
- Рациональное использование времени - 2 балла
- Умение общаться в коллективе - 2 балла

Баллы снимаются за:

- нарушение правил санитарии и личной гигиены - 1-2 балла
- несоблюдение правил охраны труда при работе на оборудовании - 1-2 балла
- нарушение правильной организации рабочего места при приготовлении изделий в течение всего промежутка выполнения практической работы - 1-2 балла
- несоблюдение технологического процесса - 1-5 баллов
- дефекты готового изделия (внешний вид, вкус, консистенция) - 1-5 баллов
- нарушение правил подачи изделия - 1-2 балла

Максимальное количество баллов за практическую работу - 24.

Баллы, полученные за тестирование и выполнение практического задания, суммируются.

Максимальное количество баллов - 34.

Критерии уровня освоения программы по сумме баллов:

от 28 до 34 баллов - высокий уровень;

от 18 до 27 баллов - средний уровень;

до 17 баллов - низкий уровень.

**Оценочный лист результатов промежуточной аттестации
обучающихся объединения «Кулинар»**

Группа

№ п/п	Фамилия, имя	<i>Предметные результаты</i>					<i>Метапредметные результаты</i>		<i>Личностные результаты</i>			<i>Общая сумма баллов</i>	<i>Уровень освоения программы</i>
		Тест	Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями	Соблюдение технологического процесса	Качество изделий	Соблюдение правил по охране труда	Оформление изделий	Правила санитарии и личной гигиены	Организация рабочего места, культура труда	Рациональное использование времени	Умение общаться в коллективе		
		0-10 б.	0-2 б.	0-5 б.	0-5 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													

Максимальное количество баллов - 34.

Критерии уровня освоения программы по сумме баллов: от 28 до 34 баллов - высокий уровень;

от 18 до 27 баллов - средний уровень;

до 17 баллов - низкий уровень.

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Кулинар»**

Форма проведения: тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

Задание 1: ответить на вопросы теста письменно. Выбрать один правильный вариант ответа из предложенных.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ - 1 балл.

За неправильный ответ или отсутствие ответа - 0 баллов.

Максимальное количество баллов - 10.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определите название блюда по набору продуктов	Свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, маргарин, томатная паста, соль, сахар, уксус, петрушка, бульон или вода	борщ из свежей капусты
2	Составьте алгоритм приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками	1. Добавить фрикадельки 2. Сварить бульон 3. Довести до кипения 4. Добавить пассерованные морковь и лук 5. Варить до полуготовности 6. В кипящий бульон добавить нарезанный картофель 7. Варить до готовности 8. За 5 мин. до окончания варки добавить специи и пряности	2,6,5,4,1,7,8
3	Особенности приготовления «Рассольника Ленинградского»	1. Готовится с капустой и соленым огурцом. 2. Готовится с перловой крупой и соленым огурцом. 3. Готовится с рисом и маринованным огурцом.	2
4	Температура подачи заправочных супов	1. 50-55°C 2. 60-65°C 3. 70-75°C	3
5	Что такое пассерование?	1. Варка в небольшом количестве жидкости 2. Обжаривание продукта до полуготовности с дальнейшей тепловой обработкой. 3. Ошпаривание продукта.	2
6	Температура варки основным способом	1. 100°C 2. 150°C 3. 220°C	1

7	Какое количество воды необходимо для варки 1 кг макарон откидным способом?	1. 3 л 2. 4 л 3. 6 л	3
8	В какую воду необходимо закладывать мясо, чтобы сварить бульон?	1. Горячую 2. Теплую 3. Холодную	1
9	В какое молоко всыпают манную крупу, чтобы сварить вязкую кашу?	1. Холодное 2. Теплое 3. Кипящее	3
10	Что такое припускание?	1. Варка в большом количестве жидкости, когда продукт закрыт полностью. 2. Варка в небольшом количестве жидкости, когда продукт закрыт на 1/3 объема. 3. Жарка в небольшом количестве жира, до полуготовности с дальнейшей тепловой обработкой.	2

Задание № 2: самостоятельно выполнить практическую работу на тему по выбору учащегося.

Темы практической работы (на выбор)

1. Макароны по-флотски
2. Макароны с сыром (томатом)
3. Биточки манные (пшеничные, рисовые)
4. Котлеты картофельные (свекольные, морковные)
5. Щи из свежей капусты с картофелем
6. Борщ из свежей капусты с картофелем
7. Рассольник (Ленинградский, домашний)
8. Солянка
9. Суп картофельный с мясными фрикадельками
10. Суп картофельный с бобовыми (макаронными изделиями)
11. Суп - пюре из картофеля
12. Суп молочный с макаронными изделиями (рисом)
13. Суп-лапша домашняя
14. Холодные супы (свекольник, окрошка)

Максимальное количество баллов за практическую работу - 24.

Критерии оценки практической работы.

- Соблюдение правил санитарии и личной гигиены - 2 балла
- Организация рабочего места, культура труда - 2 балла
- Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями - 2 балла
- Соблюдение правил по охране труда - 2 балла
- Соблюдение технологического процесса - 5 баллов
- Качество изделий - 5 баллов
- Оформление изделий - 2 балла
- Рациональное использование времени - 2 балла
- Умение общаться в коллективе - 2 балла

Баллы снимаются за:

- нарушение правил санитарии и личной гигиены - 1-2 балла
- несоблюдение правил охраны труда при работе на оборудовании - 1-2 балла

- нарушение правильной организации рабочего места при приготовлении изделий в течение всего промежутка выполнения практической работы - 1-2 балла
- несоблюдение технологического процесса - 1-5 баллов
- дефекты готового изделия (внешний вид, вкус, консистенция) - 1-5 баллов
- нарушение правил подачи изделия - 1-2 балла

Баллы, полученные за тестирование и выполнение практического задания суммируются.

Максимальное количество баллов - 34.

Критерии уровня освоения программы по сумме баллов:

от 28 до 34 баллов - высокий уровень;

от 18 до 27 баллов - средний уровень;

до 17 баллов - низкий уровень.

**Оценочный лист результатов промежуточной аттестации
обучающихся объединения «Кулинар»**

№ п/п	Фамилия, имя	<i>Предметные результаты</i>					<i>Метапредметные результаты</i>		<i>Личностные результаты</i>			<i>Общая сумма баллов</i>	<i>Уровень освоения программы</i>
		Тест	Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями	Соблюдение технологического процесса	Качество изделий	Соблюдение правил по охране труда	Оформление изделий	Правила санитарии и личной гигиены	Организация рабочего места, культура труда	Рациональное использование времени	Умение общаться в коллективе		
		0-10 б.	0-2 б.	0-5 б.	0-5 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.	0-2 б.		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													

Максимальное количество баллов - 34.

Критерии уровня освоения программы по сумме баллов:

от 28 до 34 баллов - высокий уровень;

от 18 до 27 баллов - средний уровень;

до 17 баллов - низкий уровень.

Педагог дополнительного образования: _____ ТУМГОЕВА М.А.

