

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

МУНИЦИПАЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР» СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

Принята на заседании
педагогического совета МАОДОПО ЛУЦ
от «28» марта 2025 года
протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОДОПО ЛУЦ
Т.И.Позвонкова
Приказ от 28.03.2025 года № 14-У

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»**

Уровень программы: базовый

Срок реализации программы: 1 год (136 часов)

Возрастная категория: от 13 до 17 лет (8-11 классы)

Состав группы: до 20 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: модифицированная

Программа реализуется на бюджетной основе

ID-номер программы в Навигаторе: 64282

Автор-составитель:
Грибовская Ольга Леонидовна,
педагог дополнительного
образования МАОДОПО ЛУЦ

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
социально-гуманитарной направленности
«Основы кулинарии»

Наименование муниципалитета	Муниципальное образование Ленинградский район
Наименование организации	Муниципальная автономная организация дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
ID-номер программы в АИС «Навигатор»	64282
Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Основы кулинарии»
Механизм финансирования	Программа реализуется на бюджетной основе
ФИО автора (составителя) программы	Грибовская Ольга Леонидовна
Краткое описание программы	Обучающиеся получают знания и умения компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами готовить кулинарные блюда и изделия.
Форма обучения	очная
Уровень содержания	базовый
Продолжительность освоения (объём)	1 год – 136 часов
Возрастная категория	13-17 лет
Цель программы	Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области поварского искусства, а также подготовка их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.
Задачи программы	<u>Предметные:</u> - овладение теоретическими основами и практическими знаниями в области кулинарного искусства; - формирование элементарных знаний для ориентации в большом разнообразии

гастрономических блюд;

- обучение приготовлению блюд и кулинарных изделий в бытовых ситуациях;
- совершенствование навыков по созданию блюд и кулинарных изделий;
- расширение кругозора в области технологического процесса приготовления кулинарных изделий;
- формирование знаний и умений использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- формирование у обучающихся знаний, умений и профессиональных навыков в области санитарии и гигиены, требований безопасности труда, противопожарной безопасности;
- развитие познавательного интереса обучающихся к выбранной программе.

Личностные:

- всестороннее развитие личности обучающегося;
- повышение интереса к технологии приготовления кулинарных изделий;
- повышение культурного уровня общения и поведения в социуме;
- приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кулинарного искусства;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кулинарными изделиями;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-

	исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Ожидаемые результаты	<p><u>Предметные результаты:</u></p> <p><u>Обучающийся должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; - правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления; - виды каш и правила их варки; - приемы варки овощей; - кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; - признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; - назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила приготовления блюд из концентратов; - правила раздачи блюд массового спроса; - способы рациональной организации труда на рабочем месте; - правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и противопожарной безопасности, правила внутреннего распорядка; - рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд; - виды, свойства и назначения овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; - правила приёма и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Обучающийся должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупуные изделия;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень, размораживать мясо, рыбу, потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу, разделывать сельдь, обрабатывать субпродукты и пр.;
- приготавливать блюда из концентратов;
- приготовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- порционировать, раздавать блюда малого спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к технологии приготовления кулинарных изделий;
- слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
- предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована

	<p>устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии; - обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Особые условия (доступность для детей с ОВЗ)	да
Возможность реализации в сетевой форме	да
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	да
Материально-техническая база	<p>Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.</p> <p>В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания», «Обработка овощей и грибов», «Обработка рыбы», «Обработка мяса и мясопродуктов», «Супы», «Соусы», «Блюда и гарниры из овощей и грибов», «Тепловая кулинарная обработка», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».</p> <p>В кабинете имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь,</p>

мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, видео мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.

Лаборатория занимает площадь 47,7 м.кв. В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель. Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства. Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

Нормативно-правовая база

Программа разработана в соответствии с нормативными документами, в которых закреплены содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
- 2) Федеральный закон от 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
- 3) Государственная программа РФ «Развитие образования» в редакции от 26.12.2024г.
- 4) Национальный проект «Молодежь и дети» от 01.04.2024г.
- 5) Приказ Министерства просвещения РФ от 21.04.2023г. № 302 «О внесении изменений в целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденную приказом Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019г. № 467.
- 6) Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022г. N629 «Об утверждении Порядка Организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- 7) Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022г. №678-р).
- 8) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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».
- 9) Приказ Минтруда России от 22.09.2021г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
- 10) Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ. Региональный модельный центр дополнительного образования детей Краснодарского края, 2024г.
- 11) Устав Муниципальной автономной организации дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.
- 12) Положение о структуре, порядке разработки и утверждения дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ Муниципальной автономной организации дополнительного образования и профессионального обучения «Ленинградский учебный центр» станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район.

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты».

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Актуальность программы обусловлена новыми социально-экономическими условиями и требованиями к результатам образования. В последнее время знание технологии приготовления блюд и кулинарных изделий востребовано как со стороны молодежи, так и со стороны взрослого населения. Прежде всего, это связано с потребностями общества получать более качественные кулинарные блюда: безвредность, высокие пищевые, вкусовые и товарные достоинства и т.д.

Программа направлена на социально-экономическое развитие муниципального образования и региона в целом, так как на данный момент отмечается востребованность специалистов в сфере общественного питания.

Содержание программы помогает обучающимся в осознанном выборе профессии, связанной с общественным питанием.

Новизна программы объективна и состоит в том, что в учебном процессе обучающиеся получают знания и умения компетентно, правильно, грамотно, в полном соответствии с действующими нормами, приготовить разнообразные кулинарные изделия и блюда. В программе особое место занимает дисциплина «Кулинария», в которой рассматриваются различные виды приготовления блюд и полуфабрикатов.

Педагогическая целесообразность программы состоит в формировании у обучающихся навыков индивидуальной и коллективной работы. Лабораторно-практическая деятельность обучающихся на занятиях по программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определить простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления кулинарных изделий, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

В основе программы заложены три образовательные линии: дидактическая, развивающая и воспитательная.

- дидактическая – обучение специальным приемам и методам работы.

В программе, кроме дидактической линии обучения основам кулинарного дела, заложена линия формирования эстетической культуры обучающихся средствами восприятия красивого, развития личностных данных обучающихся, поэтому формируются еще две образовательные линии – развивающая и воспитательная.

- развивающая - развитие универсальных учебных действий (личностных, познавательных, регулятивных, коммуникативных).

- воспитательная – воспитание личностных качеств и способностей у обучающихся, направленных на саморазвитие, отражающие их индивидуально-личностную позицию к учению и познанию, социальные компетентности, общую и эстетическую культуру обучающихся.

Программа формирует навыки проектной деятельности, поэтому в программу включена дисциплина «Основы проектной деятельности» в количестве 17 часов.

Отличительной особенностью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является то, что каждое занятие направлено на овладение основами кулинарии, на приобщение детей к активной познавательной и творческой работе на основе личного интереса.

Программа составлена таким образом, что организация деятельности обучающихся предполагает использование активных и нетрадиционных методов обучения, индивидуальной и коллективной деятельности по созданию блюд, их оценке (само- и взаимооценке), осознание своего места в образовательном процессе (рейтинг успешности).

Процесс обучения строится на единстве активных и увлекательных методов и приемов учебной работы, при которой в процессе усвоения знаний и умений в кондитерском искусстве у обучающихся развивается творческое начало.

В программе предусмотрено использование дистанционных и комбинированных форм взаимодействия в образовательном процессе. Могут применяться различные формы (методы) дистанционных занятий:

- чат-занятия с использованием чат-технологий;
- веб-занятия: дистанционные занятия, конференции, семинары, деловые игры, лабораторные работы, практикумы и другие формы, проводимые с использованием средств телекоммуникаций);
- телеконференции;
- почтовая рассылка учебно-методических материалов, видео- и аудиофайлов.

В рамках сетевого взаимодействия МАОДОПО ЛУЦ с Ленинградским техническим колледжем предусмотрено использование сетевой и комбинированной формы реализации программы.

Адресатом дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы являются дети в возрасте от 13 до 17 лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию, преобразовывать в виде материальных объектов и оценивать в соответствии с предложенными критериями.

В программе предусмотрено участие детей с особыми образовательными потребностями: детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

При необходимости предусмотрена возможность занятий по индивидуальному учебному плану.

Уровень освоения программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы кулинарии» реализуется на **базовом** уровне, направленном на освоение кулинарного искусства. В процессе обучения накапливаются базовые знания, умения и навыки, что способствует не только успешности обучения, но и создаёт возможности освоения творческо-продуктивной, проектной и учебно-исследовательской деятельности.

Объем программы: 136 часов.

Сроки реализации: программа рассчитана на 1 год обучения.

Форма обучения – очная.

Режим занятий с периодичностью 1 раз в неделю по 4 часа, продолжительность занятия 40 минут, в год – 136 часов.

Особенности организации образовательного процесса: состав группы – постоянный; виды занятий носят групповой характер и определяются содержанием программы и предусматривают лекции, практические занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, деловые и ролевые игры, тренинги, выездные тематические занятия, выполнение самостоятельной работы.

- **состав групп:** постоянный;

- **занятия:** групповые;

- **виды занятий:** лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, творческие отчеты, выставки, конкурсы.

Из числа желающих формируются разновозрастные группы постоянного состава. Запись на программу осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и через АИС «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края».

1.2. Цель и задачи программы

Основной **целью обучения** является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области поварского искусства, а также подготовка их к самостоятельной трудовой жизни в условиях жёсткой конкуренции на рынке труда.

В процессе изучения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кулинарии» реализуются следующие **задачи:**

Предметные:

- овладение теоретическими основами и практическими знаниями в области кулинарного искусства;
- формирование элементарных знаний для ориентации в большом разнообразии гастрономических блюд;
- обучение приготовлению блюд и кулинарных изделий в бытовых ситуациях;
- совершенствование навыков по созданию блюд и кулинарных изделий;
- расширение кругозора в области технологического процесса приготовления кулинарных изделий;
- формирование знаний и умений использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- формирование у обучающихся знаний, умений и профессиональных навыков в области санитарии и гигиены, требований безопасности труда, противопожарной безопасности;

- развитие познавательного интереса обучающихся к выбранной программе.

Личностные:

- всестороннее развитие личности обучающегося;
- повышение интереса к технологии приготовления кулинарных изделий;
- повышение культурного уровня общения и поведения в социуме;
- приобретение навыков здорового образа жизни и питания.

Метапредметные:

- развитие мотивации на приобретение новых знаний в области кулинарного искусства;
- формирование самостоятельности, ответственности, активности и аккуратности в работе с кулинарными изделиями;
- развитие готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- формирование мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- развитие навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

1.3. Содержание программы **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

№	Наименование учебной дисциплины	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Теоретическое обучение	92	50	42	
1.1.	Экономический курс	8	6	2	
	Основы рыночной экономики	8	6	2	зачет
1.2.	Общетехнический курс	33	21	12	
	Охрана труда и производственная санитария	10	8	2	зачет
	Товароведение пищевых продуктов	16	8	8	оценка
	Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании	7	5	2	зачет
1.3.	Специальный курс	51	23	28	
	Кулинария	41	17	24	оценка
	Техническое оснащение и организация производства	10	6	4	зачет
2.	Основы проектной деятельности	17	11	6	зачет
3.	Практическое обучение	18	-	18	оценка
4.	Коллективно-воспитательная деятельность	2	-	2	

5.	Консультации	3	3	-	
6.	Итоговый экзамен	4	4	-	оценка
	ИТОГО:	136	68	68	

Раздел 1. Теоретическое обучение.

1.1. Экономический курс.

**Содержание учебной дисциплины
«Основы рыночной экономики»**

Раздел 1. Фундаментальные экономические понятия – 4 часа.

Теория – 4 часа.

Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

Раздел 2. Производство: ресурсы, факторы, тенденции – 2 часа.

Теория – 1 час.

Факторы производства и их доход.

Практика – 1 час.

Лабораторная работа (Л.Р.) «Производительность и эффективность».

Раздел 3. Экономические основы рынка – 2 часа.

Теория – 1 час.

Структура рыночной экономики.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

1.2. Общетехнический курс.

**Содержание учебной дисциплины
«Охрана труда и производственная санитария»**

Раздел 1. Организация охраны труда на производстве – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Законодательство об охране труда в РФ. Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания – 2 часа.

Теория – 2 часа.

Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.

Раздел 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.3.) «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».

Раздел 4. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению, кулинарной обработке и реализации продуктов питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.

Раздел 5. Личная гигиена – 2 часа.

Теория – 1 час.

Правила личной гигиены повара. Профилактические медицинские осмотры и обследования.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

**Содержание учебной дисциплины
«Товароведение пищевых продуктов»**

Раздел 1. Зерномучные товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика зерновых культур. Мука и крахмал.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.3.) «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала».

Раздел 2. Сахар-песок и его заменители – 2 часа.

Теория – 1 час.

Сахар-песок и его заменители.

Практика – 1 час.

П.3. «Сахар и его заменители».

Раздел 3. Яйца и яичные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Характеристика яиц и яичных продуктов.

Практика – 1 час.

П.3. «Показатели качества яиц и яичных продуктов».

Раздел 4. Молоко и молочные продукты – 2 часа.

Теория – 1 час.

Цельное натуральное молоко, сливки и молочные товары.

Практика – 1 час.

П.3. «Кисломолочные продукты и сыры».

Раздел 5. Пищевые жиры – 2 часа.

Теория – 1 час.

Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.

Практика – 1 час.

П.З. «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».

Раздел 6. Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды – 2 часа.

Теория – 1 час.

Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды.

Практика – 1 час.

П.З. «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам».

Раздел 7. Пищевые добавки – 2 часа.

Теория – 1 час.

Пищевые добавки.

Практика – 1 час.

П.З. «Пищевые добавки».

Раздел 8. Вкусовые товары – 2 часа.

Теория – 1 час.

Ассортимент вкусовых товаров.

Практика – 1 час.

Контрольная работа (К.Р.) по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

**Содержание учебной дисциплины
«Основы психологии и профессиональной этики
в общественном питании»**

Раздел 1. Психология работников общественного питания – 2 часа.

Теория – 1 час.

Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Психология личности».

Раздел 2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.

Раздел 3. Профессиональная этика работников общественного питания – 1 час.

Теория – 1 час.

Понятие этики. Этикет и сферы его деятельности.

Раздел 4. Деловое общение – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

Практика – 1 час.

П.З. «Этикет в деловом общении».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

1.3. Специальный курс.

Содержание учебной дисциплины «Кулинария»

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья – 14 часов.

Теория – 5 часов.

Обработка клубнеплодов и корнеплодов. Механическая кулинарная обработка рыбы. Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Контрольная работа по разделу «Механическая кулинарная обработка сырья».

Практика – 9 часов.

Практическое занятие (П.3.) Работа со сборником рецептур. Лабораторная работа (Л.Р.) Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. П.3. Расчет количества отходов. Л.Р. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки. П.3. Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке различных видов мяса. Л.Р. Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Л.Р. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. П.3. Решение задач по определению массы нетто и брутто при обработке птицы. Л.Р. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы.

Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка – 27 часов.

Теория – 12 часов.

Основные способы тепловой обработки. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок и бульонов. Подготовка круп к варке. Блюда из каш. Блюда и гарниры из вареных, припущеных и жареных овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущеных и жареных овощей. Отварная, прищенная, жареная, тушеная птица и дичь. Варка яиц. Жареные, запеченные блюда из яиц и творога. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Контрольная работа по дисциплине «Кулинария».

Практика – 15 часов.

П.3. Расчеты при варке супов. Л.Р. Приготовление заправочных супов. П.3. Расчеты для приготовления соусов. Л.Р. Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного. П.3. Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп. Л.Р. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с грибами и луком. П.3. Расчеты для приготовления блюд из овощей. Л.Р. Приготовление картофельного пюре и картофеля, жаренного во фритюре. Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Л.Р. Приготовление блюд из птицы. Л.Р. Приготовление блюд из яиц и творога. Л.Р. Приготовления бутербродов, салатов, винегретов. Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Кулинария».

Консультации к итоговому экзамену - 3 часа.

Консультация по теме «Блюда из овощей».

Консультация по теме «Блюда из мяса и мясопродуктов».

Консультация по теме: «Блюда из птицы».

Итоговый экзамен – 4 часа.

Содержание учебной дисциплины

«Техническое оснащение и организация производства»

Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания - 2 часа.

Теория – 1 час.

Организация производства.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) «Классификация предприятий общественного питания».

Раздел 2. Товарные запасы – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Организация завоза. Хранение сырья.

Практика – 1 час.

П.З. «Приёмка сырья».

Раздел 3. Планировка помещений и размещение оборудования кулинарного цеха – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Планировка помещений кулинарного цеха. Оборудование цеха.

Практика – 1 час.

П.З. «Машины для подготовки кондитерского сырья».

Раздел 4. Характеристика рабочих мест - 2 часа.

Теория – 1 час.

Организация рабочих мест.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».

Форма контроля: Зачет по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».

Раздел 2. Основы проектной деятельности.

Содержание учебной дисциплины

«Основы проектной деятельности»

Раздел 1. Введение – 1 час.

Теория – 1 час.

Проект. Виды и типы проектов.

Раздел 2. Выбор темы. Определение объекта, предмета, гипотезы – 4 часа.

Теория – 3 часа.

Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования. Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.

Практика – 1 час.

Практическое занятие (П.З.) Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.

Раздел 3. Методы учебного исследования – 2 часа.

Теория – 1 час.

Наблюдение. Эксперимент. Опрос.

Практика – 1 час.

П.3. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.

Раздел 4. Источники информации – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Практика – 1 час.

П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.

Раздел 5. Структура проектной работы – 4 часа.

Теория – 2 часа.

Структура проекта. Правила оформления текста. Правила оформления электронной презентации.

Практика – 2 часа.

П.3. Оформление текста по заданным параметрам. П.3. Составление презентации к проектной работе.

Раздел 6. Подготовка к выступлению – 3 часа.

Теория – 2 часа.

Подготовка защитной речи. Культура выступления.

Практика – 1 час.

Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Раздел 3. Практическое обучение.

Содержание

практического обучения

Раздел 1. Практическое обучение в учебной лаборатории – 18 часов.

Практика – 18 часов.

Лабораторная работа (Л.Р.) Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов. Л.Р. Приготовление заправочных супов. Л.Р. Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного. Л.Р. Приготовление блюда: «Лазанья». Л.Р. Приготовление блюд из запеченных овощей. Л.Р. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов. Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Л.Р. Приготовление блюд из птицы. Л.Р. Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуров. Л.Р. Приготовление горячих и холодных напитков. Правила подачи. Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Конкурс «Лучший по профессии» (КВД). Презентация программы в рамках Недели профессий (КВД).

Форма контроля: Дифференцированный зачет по практическому обучению.

Раздел 4. Коллективно-воспитательная деятельность.

Содержание

коллективно-воспитательной деятельности

Практика - 2 часа.

Презентация программы в рамках Недели профессий. Конкурс «Лучший по профессии».

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающийся должен знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- виды каш и правила их варки, приемы варки овощей;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; правила приготовления блюд из концентратов;
- правила раздачи блюд массового спроса;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте;
- правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и противопожарной безопасности, правила внутреннего распорядка;
- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и назначения овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила приёма и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Обучающийся должен уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупуные изделия;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья;

- приготовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- порционировать, раздавать блюда малого спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Личностные результаты:

- проявлять интерес к первым успехам товарищей;
- творчески откликаться на события окружающей жизни;
- проявлять интерес к технологии приготовления кулинарных изделий;
- слушать собеседника и высказывать свою точку зрения;
- предлагать свою помощь и просить о помощи товарища.

Метапредметные результаты:

- у обучающихся будет сформирована устойчивая мотивация к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- в процессе обучения сформируются навыки к саморазвитию и личностному самоопределению, самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- обучающиеся научатся планировать и прогнозировать, самостоятельно формулировать учебные цели и организовывать их достижение, освоят навыки учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающих формы аттестации».

2.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график является составной частью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, содержит в себе комплекс основных характеристик образования, представленных в Приложении № 1. Календарный учебный график составляется отдельно для каждой учебной группы.

Даты начала и окончания учебных периодов – учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 25 мая.

Количество учебных недель – программа предусматривает обучение в течение 34 недель.

2.2. Раздел программы «Воспитание»

Воспитательная модель в дополнительном образовании базируется на том, что воспитание рассматривается, прежде всего, как организация педагогических условий и возможностей для осознания ребенком собственного личностного опыта, приобретаемого на основе межличностных отношений и обусловленных ими ситуаций, проявляющегося в форме переживаний, саморазвития.

Важно отметить, что опыт позитивных отношений в детском коллективе можно получить только в атмосфере взаимопонимания, сотрудничества, искренности, комфортной психологической обстановке, позволяющей каждому ребёнку и педагогу реализовать свой потенциал.

Логика выстраивания образовательной модели с детьми строится на гармоничном переплетении образования, общения, деятельности, отношений, которые определяют позитивные изменения в детском коллективе и создают комфортную среду для творческой деятельности.

В образовательной деятельности обучающихся осуществляется не только приобретение знаний и навыков по конкретной программе, но и создаются условия для проявления инициативы, активности, творчества, лидерской позиции. При этом большое внимание уделяется созданию развивающей среды, закреплению мотивации к конкретному виду деятельности, выявлению и активизации внутренних ресурсов обучающихся.

Решение задачи общего развития обучающихся с использованием нестандартных форм и методов обучения и воспитания стимулирует активность обучающихся, ставит их в субъектную позицию, предоставляет им возможность для самовыражения, развивает их творческие способности. Программы формируют готовность к выбору разнообразных видов деятельности и продуктивного взаимодействия.

Обучающиеся получают возможность проявить и развить самостоятельность, творчество, реализовать свои интересы, применить свою находчивость, умение принимать верные решения в условиях быстро меняющихся ситуаций.

Предоставление возможности ребёнку выступить в самых разнообразных ролях, активно осваивать элементы различных жизненных ситуаций закрепляются в их сознании и поведении и откладывают отпечаток на дальнейшую жизнь.

Задача педагога в процессе реализации программы обеспечить педагогическую поддержку процесса развития и обогащения познавательных и социальных возможностей детей, помочь им занять активную позицию в коллективе, придать общественную направленность их увлечениям, сформировать самостоятельность и независимость в будущем, что является важным фактором формирования жизненного и профессионального самоопределения.

Цель воспитания – формирование творческой воспитывающей среды в детском коллективе, способствующей формированию гармонично развитой личности, социально адаптированной и ответственной, профессионально-ориентированной личности.

Задачи воспитания:

1. Реализация потенциала детского коллектива в воспитании обучающихся, поддержка активного участия обучающихся в жизни организации, укрепление коллективных ценностей:

- организация интересных и полезных для личностного развития обучающихся совместных воспитательных событий, коллективных творческих дел, способствующих укреплению традиций, формированию и развитию коллектива, самореализации подростков и получению ими социального опыта, формирование поведенческих стереотипов, одобряемых в обществе;

- выработка норм и правил совместной жизнедеятельности;

- поддержка ребенка в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с другими детьми, личный и социальный опыт в конкретных видах и направлениях деятельности, в том числе в рамках программного содержания);

- коррекция поведения ребенка через индивидуальные беседы с ним, его родителями (законными представителями).

2. Реализация воспитательного потенциала программы:

- воспитание любви к родному краю; воспитание культуры поведения;

- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;

- создание условий, обеспечивающих воспитание интереса к будущей профессии;

- обеспечение условий по формированию сознательной дисциплины и норм поведения обучающихся;

- включение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, с целью приобретения социально-значимых знаний, вовлечения в социально-значимые отношения, получения опыта участия в социально-значимых делах;

- формирование и развитие творческих способностей;

- создание условий для саморазвития обучающихся и формирования у них ценностных установок, профессионального самоопределения.

3. Организация работы с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

4. Формирование позитивного уклада жизни организации и положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ.

Направления и содержание деятельности

Направления воспитания	Задачи воспитания	Тематические модули
Организация воспитательной деятельности в учебной группе	Организация воспитательной работы с коллективом и индивидуальной работы с обучающимися учебной группы.	«Воспитание в детском коллективе»
Учебные занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам. Индивидуализация образовательного процесса. Профориентация.	Использование в воспитании детей возможностей учебного занятия по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам как источника поддержки и развития интереса к познанию и творчеству; содействие успеху каждого ребенка. Поддержка и развитие мотивации к саморазвитию и самореализации. Содействие приобретению опыта личностного и профессионального самоопределения на основе индивидуальных проб в совместной деятельности и социальных практиках.	«Воспитательный потенциал программы»
Воспитательные мероприятия в детских коллективах и в МАОДОПО ЛУЦ	Активное включение обучающихся в планирование, подготовку, организацию и проведение значимых событий, способствующих сплочению и развитию детского коллектива, появлению новых знаний, нового опыта, нового способа деятельности.	«Ключевые культурно-образовательные события»

Организация воспитательной деятельности в каникулярный период	Формирование целостной системы каникулярного отдыха и оздоровления детей, их развитие на основе включения в разнообразную социально-значимую и личностно-ориентированную деятельность.	«Организация деятельности в каникулярный период»
Продуктивное взаимодействие родителями	Вовлечение родителей в образовательное пространство МАОДОПО ЛУЦ, выстраивание партнёрских взаимоотношений в воспитании обучающихся, повышение педагогической культуры родителей на основе взаимных интересов.	«Взаимодействие с родителями»
Формирование предметно-эстетической среды	Формирование положительного имиджа и престижа МАОДОПО ЛУЦ	«Предметно-эстетическая среда»

Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Название события, мероприятия	Уровень мероприятия	Сроки	Форма проведения
Модуль «Воспитание в детском коллективе»				
1	Беседа: «Моя будущая профессия»	учебная группа	декабрь	беседа, дискуссия
2	Беседа: «Вредные привычки»	учебная группа	март	беседа, дискуссия
Модуль «Воспитательный потенциал программы»				
1	Презентация программы в рамках Недели профессий	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь	презентация
2	Конкурс «Лучший по профессии»	МАОДОПО ЛУЦ	апрель	конкурс
Модуль «Ключевые культурно-образовательные события»				
1	День открытых дверей МАОДОПО ЛУЦ	муниципальный	сентябрь, апрель	открытое мероприятие
2	День Ленинградского района и станицы Ленинградской	муниципальный	сентябрь	мастер-классы
3	Участие в мероприятиях в рамках месячника оборонно-массовой и военно-патриотической работы	муниципальный	февраль	круглый стол
4	Участие в конкурсах воспитательной	муниципальный	в течение года	конкурс, соревнование

	направленности			
Модуль «Организация деятельности в каникулярный период»				
1	Участие в программе «Творческие каникулы»	МАОДОПО ЛУЦ	ноябрь, январь, март	мастер-классы
2	Участие в ПЛДП «Мир профессий»	МАОДОПО ЛУЦ	июнь-июль	открытое мероприятие, мастер-классы
Модуль «Взаимодействие с родителями/законными представителями»				
1	Индивидуальные тематические беседы, консультирование	МАОДОПО ЛУЦ	по необходимости	беседа, дискуссия
2	Информирование в родительских группах	МАОДОПО ЛУЦ	по необходимости	беседа
3	Анкетирование родителей/законных представителей «Удовлетворенность услугами МАОДОПО ЛУЦ»	МАОДОПО ЛУЦ	декабрь	анкетирование
4	Анкетирование родителей/законных представителей «Востребованность программ дополнительного образования»	МАОДОПО ЛУЦ	май-август	анкетирование
Модуль «Предметно-эстетическая среда»				
1	Участие в просмотре-конкурсе кабинетов	МАОДОПО ЛУЦ	октябрь	конкурс

2.3. Условия реализации программы

Материально-техническая база реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы включает все необходимые составляющие: теоретические занятия проводятся в учебном кабинете с полезной площадью 47,7 кв.м. и числом посадочных мест - 20 чел.

В процессе теоретических занятий используется дидактический, лекционный и видеоматериал по темам: «Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания», «Обработка овощей и грибов», «Обработка рыбы», «Обработка мяса и мясопродуктов», «Супы», «Соусы», «Блюда и гарниры из овощей и грибов», «Тепловая кулинарная обработка», «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто и изделия из него», «Изделия из теста», «Оборудование предприятий общественного питания», «Калькуляция и учет», «Этикет», «Сервировка стола».

В кабинете имеется материально-техническое оснащение: ноутбук, мышь, мультимедийная установка, мультимедийный экран, магнитно-маркерная доска, стеллаж, стенд по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, видео мастер-классы от профессионалов, учебные пособия.

Лаборатория занимает площадь 47,7 м.кв. В лаборатории установлены учебные рабочие места, укомплектованные электрооборудованием и бытовой техникой. Имеется холодильник, электрическая плита, посудомоечная машина, система вытяжки, электроводонагреватель. Для проведения практических занятий используются блендеры, миксеры, мясорубки, печь СВЧ, электрочайник, фритюрница, соковыжималка, мультиварка, взбивальная машина, различные формы и инструменты для кондитерского производства. Лаборатория полностью укомплектована наборами посуды для приготовления и сервировки блюд.

При проведении занятий с обучающимися применяются как коллективные формы работы, так и индивидуальные, с учётом здоровьесберегающих компонентов: организационных моментов, динамических пауз, проветривания помещений, коротких перерывов.

2.4. Формы аттестации

Аттестация является средством контроля за усвоением обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы и проводится по учебным дисциплинам в сроки, предусмотренные учебным планом.

Целями текущей и промежуточной аттестации являются:

- установление фактического уровня теоретических знаний по предметам, практических умений и навыков;
- контроль выполнения учебных программ и календарно-тематического планирования по изучаемой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя оценивание результатов учебы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в баллах:

«5» - отлично,

«4» - хорошо,

«3» - удовлетворительно,

«2» - неудовлетворительно.

Отметку "5" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствуют учебной программе, допускается один недочет, объем знаний, умений и навыков составляет 90-100% содержания (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях). Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, приводит собственные примеры.

Отметку "4" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем, соответствуют требованиям учебной программы, но имеются одна или две негрубые ошибки, или три недочета и объем знаний, умений и навыков составляет 70-90% содержания (правильный, но не совсем точный ответ).

Отметку "3" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется 1 грубая ошибка и 2 недочета, или 1 грубая ошибка и 1 негрубая, или 2-3 грубых ошибки, или 1 негрубая ошибка и 3 недочета, или 4-5 недочетов. Обучающийся владеет знаниями, умениями и навыками в объеме 50-70% содержания (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил, недостаточно глубоко и доказательно обучающийся обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку "2" получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний, умений и навыков обучающегося составляет 20-50% содержания (неправильный ответ).

Текущей аттестации подлежат все обучающиеся. Форму текущей аттестации определяет педагог с учётом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых им образовательных технологий. Оценки по завершению изучения дисциплин выставляются на основе результатов письменных работ и устных ответов, с учетом фактических знаний, умений и навыков обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой собеседование, тестирование, контрольные и практические работы, которые проводятся по предметам, изучаемым в течение всего учебного года. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план в объёме не менее 75%, у которых не менее 3-х оценок по учебной дисциплине и отработаны пропуски занятий. По дисциплинам, количество которых некратно количеству недель в полугодии, итоговая оценка выставляется по завершению изучения дисциплины, а по дисциплинам, которые изучаются в течение всего учебного года итоговая оценка выставляется по окончании учебного года. По данным дисциплинам промежуточная аттестация проводится в конце декабря каждого учебного года. Дисциплины, изучение которых завершается до начала промежуточной аттестации, оцениваются согласно форме контроля, указанной в учебном плане по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Промежуточная аттестация обучающихся МАОДОПО ЛУЦ может проводиться как письменно, так и устно.

Формами проведения **письменной промежуточной аттестации** являются:

- контрольная работа,

- письменный зачет (в том числе в форме тестирования).

Формами проведения *устной промежуточной аттестации* являются:

- зачет,
- практическая работа,
- защита проектов,
- лабораторная работа,
- самостоятельная работа.

В соответствии с Уставом и учебным планом по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе формами оценивания уровня усвоения учебной дисциплины в учебном плане являются оценка и зачет.

Итоговая аттестация выпускников представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы. Итоговая аттестация выпускников проводится в виде итогового экзамена по изучаемым дисциплинам, включающего теоретические вопросы, решение практических и ситуационных задач, выполнение практических заданий. Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов являются: аналитическая справка, ведомость промежуточной и итоговой аттестации, журнал учебной группы, свидетельство о прохождении обучения по дополнительной образовательной программе.

2.5. Оценочные материалы

Контрольно-измерительные материалы по программе, позволяющие определить достижение обучающимися планируемых результатов, представлены в приложении № 2.

Также программа предусматривает выполнение практических и лабораторных работ. Подготовлены лабораторные работы по темам: «Производительность и эффективность», «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов», «Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки», «Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из мяса», «Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее», «Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы», «Приготовление заправочных супов», «Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного», «Приготовление рассыпчатой гречневой каши с грибами и луком», «Приготовление картофельного пюре и картофеля, жаренного во фритюре», «Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов», «Приготовление блюд из птицы», «Приготовление блюд из яиц и творога», «Приготовления бутербродов, салатов, винегретов», «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него», «Приготовление блюда: «Лазанья»,

«Приготовление блюд из запеченных овощей», «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов», «Приготовление блюд из птицы», «Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуров» и практические занятия по темам: «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания», «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала», «Сахар и его заменители», «Показатели качества яиц и яичных продуктов», «Кисломолочные продукты и сыры», «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров», «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам», «Пищевые добавки», «Психология личности», «Этикет в деловом общении», «Работа со сборником рецептур», «Расчет количества отходов», «Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке различных видов мяса», «Решение задач по определению массы нетто и брутто при обработке птицы», «Расчеты при варке супов», «Расчеты для приготовления соусов», «Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп», «Расчеты для приготовления блюд из овощей», «Классификация предприятий общественного питания», «Приёмка сырья», «Машины для подготовки кондитерского сырья», «Определение цели и задач, объекта и предмета исследования», «Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика», «Составление тезисного конспекта к предложенному тексту», «Оформление текста по заданным параметрам», «Составление презентации к проектной работе».

Формами предъявления и демонстрации образовательных результатов являются: контрольная работа, открытое занятие, выставка, готовое изделие, защита творческих работ, исследовательских и социально-значимых проектов, научно-практическая конференция, презентация программы в рамках Недели профессий, конкурс «Лучший по профессии», аналитическая справка.

2.6. Методические материалы

В ходе реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы кулинарии» применяются следующие методы обучения:

- словесные (рассказ, беседа, объяснение, работа с учебником, печатным изданием);
- наглядные (демонстрация иллюстраций, фото- и видеоматериалов, технологических приёмов);
- практические (выполнение творческих работ);
- эвристический метод (постановка проблемных вопросов, решение задач);
- исследовательский метод (поиск ответов на поставленный вопрос или задание);
- объяснительно-иллюстративный позволяет передавать обучающимся систему знаний посредством любых видов дидактического материала;
- репродуктивный метод предполагает практическое использование информации, решение различных задач, упражнений и ситуаций, требующих применения на практике полученных знаний;

- метод проблемного изложения материала заключается в создании проблемы и наглядном объяснении обучающимся способов и путей её решения;
- частично-поисковый (эвристический) метод обучения основан на самостоятельной деятельности обучающихся, направленной на переработку информации и с целью выявления проблем, а также поиск путей решения этих проблем;
- исследовательский метод предполагает формулирование проблемы обучающимся совместно с педагогом, который производит управление самостоятельной исследовательской деятельностью обучающихся.

Применяемые образовательные технологии при реализации программы:

- индивидуализация обучения, обеспечивающая доступность программы для детей с особыми образовательными потребностями;
- технология группового обучения является основной для реализации программы и обеспечивает возможность развития необходимых навыков;
- технология коллективного взаимообучения используется для повышения качества усвоения теоретического материала обучающимися;
- технология дифференцированного обучения позволяет найти оптимальный уровень сложности материала для каждого обучающегося;
- технология развивающего обучения обеспечивает возможность работы с детьми в зоне ближайшего развития и формировать уверенность обучающихся в собственных возможностях;
- технология проблемного обучения является основой для развития навыков научно-исследовательской деятельности;
- технология исследовательской и проектной деятельности является основой для формирования опыта научно-исследовательской деятельности обучающихся;
- технология игровой деятельности обеспечивает формирование и развитие практических умений и навыков через моделирование ситуаций из реальной жизни в соответствии с содержанием программы;
- технология коллективной творческой деятельности позволяет развивать навыки работы в команде через создание совместных продуктов деятельности;
- здоровьесберегающие технологии включают: санитарно-гигиенические (влажная уборка кабинета, проветривание, обеспечение оптимального освещения, соблюдение правил личной гигиены), психолого-педагогические (создание благоприятной психологической обстановки на занятиях, создание ситуации успеха, соответствие содержания программы возрастным особенностям детей, чередование видов деятельности), физкультурно-оздоровительные (использование физкультминуток, динамических пауз, дыхательной гимнастики, гимнастики для глаз) методы и приёмы организации учебно-воспитательного процесса.

Формами организации учебного занятия являются: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, КВН, конкурс, круглый стол, лекция, мастер-класс, «мозговой штурм», открытое занятие, практическое занятие, презентация, экскурсия.

Для реализации программы самостоятельно созданы методические разработки мероприятий.

В ходе обучения программе используются следующие дидактические материалы: карточки с различными задачами.

Основным алгоритмом учебного занятия является следующая структура занятия: организационный момент, основная часть и заключительная часть.

2.7. Список литературы

Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Губарев В.Г. Основы экономики и предпринимательства. Серия «Учебники Феникса» - Ростов-н/Д.: «Феникс», 2003.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 1: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Дубровская Н.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
7. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.С. Никифорова. -3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И.Потапова.-5-е изд., испр. - М.: ИЦ «Академия», 2011.
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1078-01 и СанПин 42-123-4117-86.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
11. Улейкис Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – (Сер. «Учебники ХХI века.) - Ростовн/Д:изд-во «Феникс», 2000.
12. Усов В.В. Деловой этикет. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.-4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
14. Шемалова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – СПб.: «Академия», 2010.
15. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. - Ростов н /Д: «Феникс», 2003.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф.

- образования/ (В.П.Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.) -4-е изд.,стере. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) -4-е изд.,стере. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) -5-е изд.,испр.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В.П.Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.) -5-е изд.,испр.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Календарный учебный график

п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
Дисциплина «Основы рыночной экономики»							
1		Материальное производство как основа жизнедеятельности.	1	40 минут	беседа, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
2		Собственность: сущность и экономическое содержание.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
3		Товар и составляющие его части.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тестирование
4		Деньги, их происхождение и функции.	1	40 минут	диспут	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка презентации
5		Факторы производства и их доход.	1	40 минут	тренинг	МАОДОПО ЛУЦ	проект
6		Л.Р. «Производительность и эффективность».	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
7		Структура рыночной экономики.	1	40 минут	семинар	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
8		Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет
Дисциплина «Охрана труда и производственная санитария»							
9		Законодательство об охране труда в РФ.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
10		Инструктаж по технике безопасности, его виды. Пожарная безопасность.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
11		Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	1	40 минут	лекция, видеоматериал	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
12		Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест

13		Кишечные инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
14		Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.	1	40 минут	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	тест
15		П.3. «Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
16		Санитарные правила производства, перевозки, приема, реализации и хранения кулинарной продукции.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
17		Правила личной гигиены повара. Профилактические медицинские осмотры и обследования.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	проект
18		Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»

19		Характеристика зерновых культур. Мука и крахмал.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
20		П.3. «Ознакомление с натуральными образцами муки и крахмала».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
21		Сахар – песок и его заменители.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
22		П.3. «Сахар и его заменители».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
23		Характеристика яиц и яичных продуктов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
24		П.3. «Показатели качества яиц и	1	40 минут	практическое	МАОДОПО	практическая

		яичных продуктов».			занятие	ЛУЦ	работа
25		Цельное натуральное молоко, сливки и молочные товары.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	тест
26		П.З. «Кисломолочные продукты и сыры».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
27		Жиры животные, маргарин, кулинарные и растительные масла.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
28		П.З. «Качество, упаковка, маркировка и хранение жиров».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
29		Свежие и переработанные овощи, плоды и ягоды.	1	40 минут	мастер-класс	МАОДОПО ЛУЦ	презентация
30		П.З. «Ознакомление с ассортиментом овощей, плодов по каталогам».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
31		Пищевые добавки.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
32		П.З. «Пищевые добавки».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
33		Ассортимент вкусовых товаров.	1	40 минут	беседа, практикум	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
34		К.Р. по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа

Дисциплина «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании»

35		Понятие о психике. Психические процессы и состояния.	1	40 минут	лекция, диспут	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
36		П.З. «Психология личности».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
37		Понятие об эстетической культуре. Производственная эстетика.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
38		Понятие этики. Этикет и сферы его действия.	1	40 минут	видеоматериал, лекция	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
39		Понятие делового общения.	1	40 минут	лекция,	МАОДОПО	тест

					презентация	ЛУЦ	
40		П.З. «Этикет в деловом общении».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
41		Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет

Дисциплина «Кулинария»

42	Обработка клубнеплодов и корнеплодов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
43	П.З. Работа со сборником рецептур.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
44	Л.Р. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
45	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
46	П.З. Расчет количества отходов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
47	Л.Р. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
48	Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
49	П.З. Решение задач по определению массы отходов, образующихся при обработке различных видов мяса.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
50	Л.Р. Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
51	Л.Р. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа

52		Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
53		П.З. Решение задач по определению массы нетто и брутто при обработке птицы.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
54		Л.Р. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
55		Контрольная работа по разделу «Механическая кулинарная обработка сырья».	1	40 минут	контрольное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
56		Основные способы тепловой обработки.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
57		Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
58		П.З. Расчеты при варке супов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
59		Л.Р. Приготовление заправочных супов.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
60		Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок и бульонов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
61		П.З. Расчеты для приготовления соусов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
62		Л.Р. Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
63		Подготовка круп к варке. Блюда из каш.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тестирование
64		П.З. Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа

65		Л.Р. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с грибами и луком.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
66		Блюда и гарниры из вареных, припущеных и жареных овощей.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
67		П.З. Расчеты для приготовления блюд из овощей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
68		Л.Р. Приготовление картофельного пюре и картофеля, жаренного во фритюре.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
69		Блюда и гарниры из вареных, припущеных и жареных овощей.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
70		Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
71		Отварная, прищенная, жареная, тушеная птица и дичь.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	тест
72		Л.Р. Приготовление блюд из птицы.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
73		Варка яиц.	1	40 минут	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	тест
74		Жареные, запеченные блюда из яиц и творога.	1	40 минут	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	тест
75		Л.Р. Приготовление блюд из яиц и творога.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
76		Бутерброды. Салаты. Винегреты.	1	40 минут	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	тест
77		Л.Р. Приготовления бутербродов, салатов, винегретов.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
78		Дрожжевое и бездрожжевое тесто.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
79		Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
80		Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа

81		Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	1	40 минут	лабораторное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	лабораторная работа
82		Контрольная работа по дисциплине «Кулинария».	1	40 минут	контрольное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	контрольная работа
83		Консультация по теме «Блюда из овощей».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
84		Консультация по теме «Блюда из мяса и мясопродуктов».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
85		Консультация по теме: «Блюда из птицы».	1	40 минут	консультация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
86		Итоговый экзамен	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
87		Итоговый экзамен	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
88		Итоговый экзамен	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-
89		Итоговый экзамен	1	40 минут	экзамен	МАОДОПО ЛУЦ	-

Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства»

90		Особенности организации кондитерских цехов.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
91		П.З. «Классификация предприятий общественного питания».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
92		Организация завоза.	1	40 минут	лекция	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
93		Хранение сырья.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
94		П.З. «Приёмка сырья».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
95		Планировка помещений кондитерского цеха.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	тест
96		Оборудование кондитерского цеха.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
97		П.З. «Машины для подготовки	1	40 минут	практическое	МАОДОПО	практическая

	кондитерского сырья».			занятие	ЛУЦ	работа
98	Организация рабочих мест.	1	40 минут	лекция, презентация	МАОДОПО ЛУЦ	реферат
99	Зачет по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».	1	40 минут	контрольная работа	МАОДОПО ЛУЦ	зачет

Дисциплина «Основы проектной деятельности»

100	Проект. Виды и типы проектов.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
101	Выбор темы. Определение целей и задач. Актуальность проекта.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	тест
102	Объект и предмет исследования.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	проект
103	Гипотеза. Доказательство и опровержение гипотезы.	1	40 минут	дискуссия	МАОДОПО ЛУЦ	проект
104	П.3. Определение цели и задач, объекта и предмета исследования.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
105	Наблюдение. Эксперимент. Опрос.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
106	П.3. Оформление результатов сравнения в виде таблицы, диаграммы, графика.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
107	Виды литературных источников информации.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
108	Информационные ресурсы.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка презентации
109	П.3. Составление тезисного конспекта к предложенному тексту.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
110	Структура проекта. Правила оформления текста.	1	40 минут	диспут	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект
111	Правила оформления электронной презентации.	1	40 минут	лекция, просмотр видеоматериала	МАОДОПО ЛУЦ	презентация
112	П.3. Оформление текста по заданным параметрам.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа

113		П.З. Составление презентации к проектной работе.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
114		Подготовка защитной речи.	1	40 минут	дискуссия	МАОДОПО ЛУЦ	подготовка доклада
115		Культура выступления.	1	40 минут	круглый стол	МАОДОПО ЛУЦ	доклад
116		Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».	1	40 минут	зачетное занятие	МАОДОПО ЛУЦ	зачет

Практическое обучение

117		Л.Р. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
118		Л.Р. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
119		Л.Р. Приготовление заправочных супов.	1	40 минут	презентация	МАОДОПО ЛУЦ	опрос
120		Л.Р. Приготовление заправочных супов.	1	40 минут	конкурс	МАОДОПО ЛУЦ	готовое изделие
121		Л.Р. Приготовление соуса красного основного, белого основного, грибного.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
122		Л.Р. Приготовление блюда: «Лазанья».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
123		Л.Р. Приготовление блюда: «Лазанья».	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
124		Л.Р. Приготовление блюд из запеченных овощей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
125		Л.Р. Приготовление блюд из запеченных овощей.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
126		Л.Р. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа

127	Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
128	Л.Р. Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
129	Л.Р. Приготовление блюд из птицы.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
130	Л.Р. Приготовление блюд из птицы.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
131	Л.Р. Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуров.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
132	Л.Р. Приготовление горячих и холодных напитков. Правила подачи.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
133	Л.Р. Приготовление горячих и холодных напитков. Правила подачи.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
134	Л.Р. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	1	40 минут	практическое занятие	МАОДОПО ЛУЦ	практическая работа
135	Конкурс «Лучший по профессии» (КВД).	1	40 минут	конкурс	МАОДОПО ЛУЦ	готовое изделие
136	Презентация программы в рамках Недели профессий (КВД)	1	40 минут	презентация	МАОДОПО ЛУЦ	мини-проект

Контрольно-измерительные материалы по дисциплинам:

Дисциплина «Основы рыночной экономики»

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы рыночной экономики».

1 вариант

Вопрос 1. Материальное производство как основа жизнедеятельности. Собственность: сущность и экономическое содержание.

Вопрос 2. Товар и составляющие его части. Деньги, их происхождение и функции.

2 вариант

Вопрос 1. Факторы производства и их доход.

Вопрос 2. Структура рыночной экономики.

Дисциплина «Охрана труда и производственная санитария»

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Охрана труда и производственная санитария».

1 вариант

Вопрос 1. Какие факторы повышают работоспособность поваров?

Вопрос 2. Чем опасен туберкулез?

Вопрос 3. В каких случаях повар должен обязательно мыть и дезинфицировать руки?

Вопрос 4. Какие требования предъявляются к размещению холодного цеха?

Вопрос 5. Какая служба дает заключение о санитарно-эпидемиологическом состоянии предприятий общественного питания?

2 вариант

Вопрос 1. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве?

Вопрос 2. Как остановить артериальное кровотечение при травматизме. **Вопрос 3.** Что входит в полный комплект санитарной одежды повара?

Вопрос 4. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами?

Вопрос 5. Что такое производственный контроль?

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов».

1 вариант

Вопрос 1. Вставьте пропущенные слова.

1. Лактоза находится в _____ и придает ему _____ вкус.
2. По происхождению белки бывают _____ и _____.
3. Отсутствие витаминов в пище вызывает заболевание - _____.
4. Раскрошка – это потери при _____ мяса, _____ хлеба.
5. Свертывание белка – _____.

6. Распыл – это потеря _____ при перевозке и хранении.

Вопрос 2. Заполните таблицу:

Название группы овощей	Примеры овощей
1. Корнеплоды	
2. Томатные	
3. Десертные	
4. Бобовые	
5. Луковые	

Вопрос 3. Заполните таблицу:

Показатель качества	Дефект рыбы
1. Появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира.	
2. Покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника.	
3. Мясо рыбы с неприятным запахом и ослабленной консистенцией.	

Вопрос 4. Вставьте пропущенные слова.

1. Изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению - _____.

2. Ткань, состоящая из отдельных волокон, покрытая полупрозрачной оболочкой, называется _____.

3. Ткань, представляющая собой клетки, заполненные жировыми капельками, называется _____.

4. Колбасные оболочки придают колбасам _____, предохраняет их от _____, микроорганизмов и потери _____.

5. Изделия из теста с мясным фаршем - _____.

6. Баранину для производства колбасных изделий используют очень редко, так как она имеет _____ вкус и запах.

7. По пищевой ценности субпродукты делят на _____ и _____ категории.

2 вариант

Вопрос 1. Вставьте пропущенные слова.

1. Способ сохранения продуктов от порчи - _____.

2. По происхождению жиры различают _____ и _____.

3. Недостаточное потребление витаминов вызывает заболевание - _____.

4. К мягким видам тары относится _____.

5. В процессе тепловой обработки белки _____, образуя пену.

6. Розлив – это потеря жидких продуктов при _____.

Вопрос 2.

Название группы овощей	Примеры овощей
1. Клубнеплоды	
2. Тыквенные	
3. Капустные	
4. Салатно-шпинатные	

5. Пряные	
-----------	--

Вопрос 3. Заполните таблицу:

Показатель качества	Дефект рыбы
1. Привкус и запах сырой рыбы.	
2. Заражение личинкой сырной мухи при хранении рыбы без тузлука.	
3. Лопнувшее брюшко рыбы.	

Вопрос 4. Вставьте пропущенные слова.

- Субпродукты относятся к группе _____ продуктов.
- Ткань, основу которой составляет осsein называется _____.
- Ткань, состоящая из неполноценных белков – коллагена и эластина называется _____.
- Копченые колбасы подразделяют на две группы: _____ и _____.
- Измельченное мясо, снятое с костей, освобожденное от сухожилий – _____.
- Категории упитанности мяса определяют по развитию мышечной ткани, отложению _____, степени выступа _____.
- По термическому состоянию субпродукты бывают _____ и _____.

Дисциплина «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании»

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы психологии и профессиональной этики в общественном питании».

Вопрос 1. Понятие о психике. Психические процессы и состояния.

Вопрос 2. Понятие этики. Этикет и сферы его деятельности.

Дисциплина «Кулинария»

Форма контроля: Контрольная работа по дисциплине «Кулинария».

Вариант 1

- Составьте схему механической кулинарной обработки картофеля.
- Каков состав котлетной рыбной массы?
- Назовите форму тельного.
- Как обрабатывают креветок?
- Каков состав льезона?
- Чем отличается азу от бефстроганова?
- Из какой части говядины нарезают бифштекс?
- Из какой части свинины нарезают эскалоп?
- Как приготовить полуфабрикат котлета «по-киевски»?
- Какие способы тепловой обработки относят к основным?
- Дайте определение понятию «заправочные супы».
- Выберите правильный вариант ответа.
 - Какой борщ готовят на грибном отваре?
 - с черносливом; б) «Флотский»; в) «Московский».
 - Какой из рассольников готовят без картофеля?

- а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
13. Почему рис варят сначала в воде, а затем в молоке?
14. Как сварить вязкую рисовую кашу?
15. Как приготовляют шницель из капусты?
16. Как приготовляют и отпускают блюдо «Тефтели рыбные в соусе»?
17. Как приготовляют и отпускают блюдо «Печень по-строгановски»?
18. Как приготовляют и отпускают блюдо «Зразы отбивные»?
19. Как приготовляют блюдо «Цыплята табака»?
20. Как нарезают редис для салата?
21. При каких заболеваниях назначается диета № 1?

Вариант 2

1. Составьте схему последовательности механической обработки свеклы.
2. В чем заключается особенность обработки судака?
3. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
4. Как обрабатывают кальмаров?
5. Перечислите виды панировок.
6. Перечислите полуфабрикаты из вырезки.
7. Какова форма нарезки гуляша?
8. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?
9. Как приготовить полуфабрикат шницель «по-столичному»?
10. Какие способы тепловой обработки относят к вспомогательным?
11. Дайте определение понятию «заправочные супы».
12. Выберите правильный вариант ответа.
В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?
а) суточные; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты.
- Какой борщ подается с мясным набором?
а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
13. Как сварить рассыпчатую гречневую кашу?
14. Как сварить вязкую манную кашу?
15. Как приготовляют и отпускают запеканку картофельную?
16. Как приготовляют и отпускают блюдо «Кальмары, жареные в сухарях»?
17. Как приготовляют и отпускают котлеты «Пожарские» из кур?
18. Как приготовляют и отпускают блюдо «Ромштекс»?
19. Как жарят кур?
20. Чем заправляют салаты из свежих овощей?
21. При каких заболеваниях назначается диета № 2?

Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства»

Форма контроля: Зачет по дисциплине: «Техническое оснащение и организация производства».

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Организация завоза. Хранение сырья.
3. Оборудование цеха.

Дисциплина «Основы проектной деятельности»

Форма контроля: Зачет по дисциплине «Основы проектной деятельности».

Вариант I

1. Основоположником метода проектов в обучении был:

- а. К. Д. Ушинский;
- б. Дж. Дьюи;
- в. Дж. Джонсон;
- г. Коллингс.

2. Какое из приведённых определений проекта верно:

- а. Проект — уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;
- б. Проект — совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;
- в. Проект — процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;
- г. Проект — совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

3. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

- 1. социальный проект;
- 2. учебный проект;
- 3. телекоммуникационный проект.

Определения:

- а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;
- б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;
- в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;

4. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

- а. Глагол;
- б. Прилагательное;
- в. Существительное;
- г. Наречие.

5. Задачи проекта — это:

- а. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;
- б. Цели проекта;
- в. Результат проекта
- г. Путь создания проектной папки.

6. Соотнесите этапы работы над проектом с содержанием деятельности:

Содержание деятельности:

- 1. Рефлексия;
- 2. Поиск необходимой информации; сбор данных, изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач; изучение соответствующей литературы, проведение опроса, анкетирования по изучаемой проблеме и т. д.; изготовление продукта;
- 3. Формулируются проблемы, которые будут разрешены в ходе проектной деятельности;
- 4. Способы обработки полученных данных; демонстрация творческой работы;
- 5. Определение направления работы, распределение ролей; формулировка задачи для каждой группы; способы источников информации по каждому направлению; составление детального плана работы.

Этапы работы над проектом:

- а. Погружение в проект;
- б. Организационный;
- в. Осуществление деятельности;
- г. Оформление результатов проекта и презентация;
- д. Обсуждение полученных результатов.

7. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:

- а. Смешанные;
- б. Краткосрочные;
- в. Годичные
- г. Мини-проекты.

8. Результатами (результатом) осуществления проекта является (являются):

- а. Формирование специфических умений и навыков проектирования;
- б. Личностное развитие обучающихся (проектантов);
- в. Подготовленный продукт работы над проектом;
- г. Все вышеперечисленные варианты.

9. Непосредственное решение реальной прикладной задачи и получение социально- значимого результата — это особенности...

- а. прикладного проекта,
- б. информационного проекта
- в. исследовательского проекта

10. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

- а. цель включает много задач,
- б. цель не предполагает результат,
- в. цель не содержит научных терминов.

Вариант II

1. Деятельность — связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов — это...?

- а. исследовательская деятельность
- б. научная деятельность
- в. проектная работа
- г. познавательная деятельность

2. Слово «проект» в буквальном переводе обозначает:

- а. самый главный,
- б. предшествующий действию,
- в. брошенный вперед.

3. Сбор информации о каком-либо объекте или явлении, анализ, обобщение информации включает:

- а. прикладной проект,
- б. информационный проект
- в. творческий проект

4. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности.

Деятельность:

- 1.Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив;
- 2.Постановка проблемы, определение темы и целей проекта;
- 3.Обработка полученной информации, отбор. Решение промежуточных задач. Формулировка выводов;
- 4.Обсуждение плана действий. Обмен мнениями и согласование интересов. Выдвижение первичных идей и разрешение спорных вопросов; распределение ролей;
- 5.Анализ выполнения проекта;
- 6.Представление полученных результатов, демонстрация приобретенных знаний и умений.

Этап:

- а. Мотивационный;
- б. Планирование;
- в. Информационно-аналитический;
- г. Выполнение проекта;
- д. Заключительный (защита проекта);
- е. Рефлексивный.

5. Выберите лишнее. Виды проектов по доминирующей роли обучающихся:

- а. поисковый;
- б. ролевой;
- в. информационный;
- г. творческий.

6. Установите последовательность деятельности в процессе работы над проектом.

- а. исправлять ошибки;

- б. выдвигать идеи и выполнять эскизы;
- в. подбирать материалы и инструменты;
- г. подсчитывать затраты;
- д. оценивать свою работу;
- е. организовывать своё рабочее место;
- ж. изготавливать вещи своими руками.

7. Выберите правильное выражение:

- а. цель проекта может быть неконкретной и иметь различное понимание;
- б. ошибка в постановке цели проекта не влияет на результат;
- в. достижимость цели проекта обозначает, что она должна быть реалистичной.

8. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

- 1. социальный проект;
- 2. учебный проект;
- 3. телекоммуникационный проект.

Определения:

- а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;
- б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;
- в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;

9. Компонентами творческой деятельности являются:

- а. интуиция;
- б. фантазия;
- в. воображение;
- г. строгое следование инструкции.

10. Выберите лишнее. Типы проектов по содержанию:

- а. монопредметный;
- б. деятельностный;
- в. индивидуальный;
- г. метапредметный.

«Практическое обучение»

Форма контроля: Дифференцированный зачет по практическому обучению.

- 1. Приготовление блюда: «Лазанья».
- 2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов.