

Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА
социально-педагогической направленности
«Поварское дело»

Возраст обучающихся: 13-17 лет
Срок реализации: 2 года

Объем программы: 288 часов

Разработчик:
Солдатова С.П.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
сертифицированный эксперт Ворлдскиллс
по компетенции «Поварское дело»

г. Калининград,
2021 г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварское дело» (далее – Программа) разработана для обучения школьников навыкам поварского дела с использованием сетевой формы обучения.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)
- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

Программа реализуется в сетевой форме с использованием современной новой мастерской ГАУ КО ПОО КСТ «Поварское дело».

1. Общая характеристика программы.

Направленность (профиль) программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварское дело» имеет социально-педагогическую направленность и направлена на социальную адаптацию, успешную профессионализацию, повышение уровня готовности обучающихся к выбору профессии.

Актуальность Программы.

Актуальность предлагаемой программы определяется запросом со стороны детей и молодежи на программы в сфере профессионального самоопределения, материально-технические условия для реализации которых имеются на базе ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

В 2021 году в ГАУ КО ПОО КСТ отывается новая современная мастерская по компетенции «Поварское дело» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального

образования)" национального проекта "Образование". Мастерская оснащена новейшим оборудованием, интерактивным и программным комплексами, технологически максимально приближенными к реальным современным рабочим местам.

Данная Программа актуальна и востребована. Программа несет в себе образовательный потенциал, обеспечивая обучение, воспитание и развитие личности, расширяя возможности общения обучающихся на занятиях и за его пределами.

Отличительные особенности программы, новизна.

Отличительная особенность Программы заключается в том, что она имеет интегративный характер и реализуется в сетевой форме.

Новизна данной программы заключается в том, что по форме организации образовательного процесса она является модульной.

Программа обучения имеет 2 (два) модуля. Каждый из модулей имеет свою специфику.

Содержание и материалы Модуля 1 соответствуют базовому уровню сложности.

Модуль 1. «Повар – ученик». Реализация этого модуля направлена на обучение первоначальным знаниям по организации трудовой деятельности работников на предприятиях общественного питания, организации рабочих мест при размораживании, разделке рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, овощей и приготовлении полуфабрикатов из них, приготовление супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, приобретение навыков работы. Виды оборудования. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Обучение по модулю 1 проводится как на базе общеобразовательной организации (теоретический блок), так и на базе ГАУ КО ПОО КСТ (практический блок).

Программа обучения Модуля 2 соответствуют продвинутому уровню сложности. Модуль 2. Повар-профессионал.

Реализация этого модуля направлена на изучение организации работы цехов и рабочих мест, способов тепловой обработки мяса, технологии приготовления блюд из мяса, способов тепловой обработки и приготовления блюд из рыбы, значения холодных блюд и закусок и их приготовление, технологии приготовления горячих и холодных напитков и сладких блюд, технологии приготовления дрожжевого теста и изделия из него.

Обучение по модулю 2 проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Поварское дело» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Адресат программы. Программа предназначена для работы с обучающимися 13-17 лет общеобразовательных организаций, с которыми ГАУ КО ПОО КСТ реализует образовательные программы в сетевой форме на основании договора о сотрудничестве.

Объем и срок освоения программы.

Объем программы - 288 часов. Срок освоения программы – 2 года.

Форма обучения – очная.

Уровень программы: базовый уровень.

Состав группы: до 15 человек.

Программа предусматривает проведение занятий в группе и индивидуально,

сочетая принцип группового обучения с индивидуальным подходом.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на группу: 4 часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Документ, выдаваемый после завершения обучения.

Слушателям, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Педагогическая целесообразность программы.

Педагогическая целесообразность заключается в реализации потенциала социокультурной среды для воспитания и развития обучающихся. Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялись на основе следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся;
- направленность обучения на продолжение профессионального образования в учреждениях профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации;
- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей учащихся, их желания овладеть профессией

Цели и задачи Программы.

Цель - формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара.

Задачи

обучающие

- расширить знания о профессиях, связанных с питанием человека, что позволит углубить начальные навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии в основной школе;
- предоставить возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией;
- содействовать в приобретении детьми навыков и знаний по приготовлению кулинарных изделий.

развивающие

- содействовать расширению кругозора по изучаемой области родственной профессии повар, ориентации их в будущем выборе профессии;
- развитие мотивируемой потребности в получении среднего профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

воспитательные

- сформировать у учащихся четкую жизненную и социальную позицию о необходимости труда;
- сформировать потребности в самообразовании и дальнейшем развитии умений и навыков в области кулинарии;
- содействовать использованию полученных знаний в дальнейшей

жизнедеятельности.

Планируемые результаты Программы.

В результате обучения по данной Программе обучающиеся будут

знать:

- историю движения Ворлдскиллс (WorldSkills, JuniorSkills) в мире и в России;
- стандарты компетенции WSI «Поварское дело»;
 - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
 - виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
 - виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- запекать овощные и крупяные изделия
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Модули	Трудоемкость (количество часов)			Формы аттестации
	Всего	Теория	Практика	
Модуль 1. «Повар – ученик»	144	48	96	Педагогические наблюдения, защита проектных работ, тестирование
Модуль 2. «Повар профессионал»	144	46	98	
Итого	288	94	194	

Модуль 1 «Повар ученик» Учебно - тематический план

№ п/п	Разделы, курсы, темы, модуль	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.				
2.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».	2	2		
5 3.	Мастерская «Поварское дело»	8	2	6	Практические

					задания
4.	Состав и кулинарное назначение пищевых продуктов	6	2	4	тестирование
5.	Общие сведения о товароведении пищевых продуктов	8	2	6	тестирование
6.	Основы санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности	8	2	6	тестирование
7.	Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания	6	2	4	тестирование
8.	Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.	4	2	2	тестирование
9.	Оборудование предприятий общественного питания	10	4	6	тестирование
10.	Технология механической кулинарной обработки овощей	16	6	10	тестирование
11.	Технологии механической кулинарной обработки мяса и рыба	36	12	24	тестирование
12.	Тепловая обработка продуктов	6	2	4	тестирование
13.	Приготовление супов.	18	4	14	опрос
14.	Приготовление соусов	4	2	2	тестирование
15.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных	12	4	8	тестирование
	Всего	144	48	96	

Модуль 1. «Повар – ученик». Содержание программы.

1. Вводное занятие. Техника безопасности.

Введение, знакомство с программой, инструктаж по технике безопасности

Раздел 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России. Движение JuniorSkills. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Раздел 3. Мастерская «Поварское дело».

Мастерская «Поварское дело»: зонирование, оборудование, инвентарь, посуда, рабочие места. Техника безопасности.

Практическая работа. Основные принципы использования оборудования мастерской «Поварское дело».

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Роль питания в жизни и для здоровья человека.

Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи, об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах. Пищевые продукты — питательная среда для развития микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Иммуитет, бациллоносительство. Понятие о пищевых инфекциях. Виды пищевых отравлений. Профилактика кишечных инфекций и глистных заболеваний. Правильное хранение пищевых продуктов.

Практическая работа. Мини-сочинение «Рацион моей семьи». Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 3. Состав и кулинарное назначение пищевых продуктов.

Химический состав пищевых продуктов и суточная потребность в основных пищевых веществах (вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты).

Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов. Основы рационального питания, режим питания, принципы составления суточного меню, распределение суточного рациона. Особенности диетического (лечебного) и детского питания.

Классификация и кулинарное назначение пищевых продуктов.

Рациональное использование различных групп продовольственных товаров в кулинарии.

Лабораторно-практические работы

1. Составление суточного меню с учетом пищевой ценности продукта;
2. Составление набора продуктов для лечебного питания; 3. Составление набора продуктов для детского питания. Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 4 Общие сведения о товароведении пищевых продуктов.

Понятие о товаре и товароведении. Общие сведения о продовольственных товарах.

Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества продуктов. Факторы, влияющие на качество продуктов, дефекты, сроки и условия хранения пищевых продуктов, маркировка и упаковка, приемка продуктов и сырья по количеству и качеству.

Лабораторно-практические работы:

1. Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров;
2. Определение вида вкусовых продуктов.

Раздел 5. Основы санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности.

Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспортировке, хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Санитарно-пищевое законодательство.

Понятие о личной гигиене повара. Гигиенические требования к уходу за кожей, гигиена полости рта. Дезинфекция рук.

Требования к форменной одежде и обуви.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к рабочему месту повара. Значение санитарной культуры повара для предупреждения инфекций и отравлений. Основные положения законодательства по охране труда.

Нормы и правила электробезопасности. Меры в средства защиты от поражения электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров, меры пожарной профилактики. Меры и средства пожаротушения.

Первая помощь при несчастных случаях (ушибах, порезах, ожогах, отравлениях, поражениях электрическим током). Медицинские противопоказания для работы поваром.

Лабораторно-практические работы

1. Изучение требований санитарно-пищевого законодательства;
2. Изучение инструкции по безопасности труда;
3. Изучение правил оказания первой медицинской помощи при травмах и поражении электрическим током.

Контрольно-проверочные мероприятия: тестирование, опрос

Раздел 6. Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания; размещение; уровень и виды услуг. Организация снабжения.

Требования к производственным помещениям. Организация работы цехов, рабочих мест.

Формы обслуживания посетителей.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 7. Основы учета и калькуляции на предприятиях общественного питания.

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции.

Понятие об инвентаризации, ее значение, порядок и сроки проведения. Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 8. Оборудование предприятий общественного питания.

Тепловое оборудование и его классификация.

Оборудование с паровым обогревом, его виды, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с электрическим обогревом. Электроплиты, их типы, устройство, правила эксплуатации, требования безопасности. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические пищеварочные котлы, кипяtilьники, их отличительные особенности. Правила эксплуатации и требования безопасности. Электросковороды, электрофритюрницы, сосисковарки, кофеварки и др.; типы, устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические жарочные и пекарные шкафы.

Лабораторно-практические работы

1. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования; правил безопасного труда;
2. Изучение правил эксплуатации оборудования с электрическим обогревом; правил безопасного труда.

Раздел 9 Технология механической кулинарной обработки овощей.

Характеристика помещения и оборудования овощного цеха. Значение правильной организации механической кулинарной обработки овощей.

Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом

для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переборке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.

Порядок хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая и сложная), их характеристика. Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т.д.) и технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, и использованию.

Уход за оборудованием, инструментом и инвентарем. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

Лабораторно-практические работы:

1. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей;
2. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов; общего процента отходов; проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам).

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опросы, готовые блюда.

Раздел 10 Технология механической кулинарной обработки мяса и рыбы.

Краткая характеристика помещений мясного и рыбного цехов. Машины применяемые для обработки мяса и рыбы, их классификация. Приспособление для очистки рыбы (рыбоочиститель), его устройство, принцип работы; правила эксплуатации и требования безопасности труда.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочих местах при потрошении рыбы, птицы, обработке субпродуктов. Технология потрошения рыбы, птицы, обработки субпродуктов.

Организация рабочих мест при размораживании рыбы, мяса, птицы. Технология размораживания мяса.

Отходы при обработке мяса и рыбных продуктов, мероприятия по их снижению и использованию.

Краткая характеристика холодного цеха. Организация рабочих мест при разделке сельди и кильки. Технология разделки сельди и кильки.

Уборка рабочего места по окончании работы. Уход за оборудованием, инструментами и инвентарем. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

Обработка рыбы. Изучение видов оборудования, инвентаря, инструментов в рыбном цехе, организацией рабочих мест по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов, правилами санитарии. Инструменты и правила техники безопасности на рабочем месте.

Освоение приемов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). Подготовка рабочего места. Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление чешуи или кожи,

голова, плавников, внутренностей, промывание). Разделка рыбы разными способами.

Овладение навыками обработки рыбы с хрящевым скелетом. Удаление головы,

спинных жучек, плавников, пластование, ошпаривание и зачистка звеньев. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, тефтелей.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы.

Приобретение навыков обработки голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Определение отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией).

Обработка мяса и птицы. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами, мясного цеха, правилам санитарии и гигиены, безопасности труда, организацией рабочих мест. Подготовка рабочего места, инструктаж.

Оценка качества поступающего сырья органолептическим методом. Подготовка туш мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, промывание, срезание клейм, обсушивание).

Ознакомление с приготовлением полуфабрикатов крупнокусковых для варки, жарки и тушения; порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной, мясо духовое) и мелкокусковых (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, плов, мясо для шашлыка, рагу).

Приготовление рубленой массы натуральной и полуфабрикатов из нее (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, людя-кебаб). Овладение техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Отработка приемов порционирования, формования, панирования изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей).

Обработка птицы. Изучение видов поступающего сырья, органолептическая оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия на сырье.

Освоение приемов механической кулинарной обработки птицы. Подготовка тушек птицы к тепловой обработке. Обработка пищевых отходов. Определение норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы.

Овладение приемами приготовления полуфабрикатов из птицы (для тушения порционными и мелкими кусками) котлетной массы птицы и изделий из нее.

Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы.

Лабораторно-практические работы

1. Определение доброкачественности мяса органолептическим методом;
2. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 11 Тепловая обработка продуктов. Тепловое оборудование.

Тепловая обработка, ее виды и назначение. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Варка и ее разновидности. Варка в жидкости, припускание, варка на пару. Влияние различных температур и продолжительности варки на качество продуктов; варка при повышенном давлении.

Жарка и ее разновидности: Жарка основным способом, во фритюре, на открытом огне.

Основные правила жарки. Тушение, запеканке.

Пассерование овощей, его цель и значение. Основные правила пассерования овощей. Процессы, происходящие в продуктах при различных приемах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на сохранность белков, жиров, углеводов,

витаминов и минеральных солей. Приемы, обеспечивающие максимальное сохранение их. Влияние тепловой обработки на красящие вещества продуктов.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 12. Приготовление супов.

Введение, инструктаж по технике безопасности.

Приготовление бульонов, супов и соусов. Значение в питании, ассортимент, особенности технологии приготовления. Требования к качеству и правила подачи

Приготовление бульонов. Овладение навыками приготовления бульонов; мясного, костного, рыбного, из домашней птицы, грибного. Изучение норм жидкости. Оценка качества готовых бульонов. Изучение условий хранения, обеспечивающих безопасность кулинарной продукции и сохранность качества. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд (по нормативным документам).

Контроль и учет знаний и умений. Защита проектных работ. Выставка блюд.

Приготовление супов. Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками приготовления супов заправочных, супов-пюре, прозрачных, сладких, холодных. Соблюдения норм закладки продуктов, общих правил приготовления супов

Раздел 13 Приготовление соусов.

Овладение навыкам приготовления соусов (варка бульона, пассерование муки, томата), подбор специй, защипывание и подача соуса.

Контрольно-проверочные мероприятия: тесты, опрос.

Раздел 14 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Подготовка круп к варке. Виды каш. Блюда из вязких каш, технология их приготовления, нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Варка бобовых. Особенности варки бобовых. Качественные требования к готовым блюдам.

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий, технология их приготовления и нормы выхода.

Оборудование, посуда, применяемые для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Условия и сроки хранения готовых блюд

Контрольно проверочные мероприятия: тесты, опрос, выставка готовых блюд.

Модуль 1. «Повар – ученик» Ожидаемые результаты.

По окончании обучающиеся должны:

знать:

- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов и блюд;
- назначение, правила, использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

уметь:

- процеживать, протирать, замешивать и измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса
- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, рыбы и мяса, подготовку пряностей и приправ
- Организовывать и проводить приготовление супов.
- Организовывать и проводить приготовление соусов.
- Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы «Я – кулинар» являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;

- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

Познавательные

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

Коммуникативные

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

Критерии оценивания.

Оценка устного ответа:

Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка. Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень работа выполнена меньше, чем на половину или содержит

несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

Оценка умений решать задачи:

Высокий уровень: в логическом рассуждении и решении ошибок нет, задача решена рациональным способом.

Средний уровень: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена не рациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении, отсутствие ответа на задание.

Формы подведения итогов.

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности на каждом году обучения.

В процессе реализации программы используются различные виды контроля:

а) входной – в начале обучения:

- беседа,
- анкетирование,
- тест.

В результате проведенного контроля определяется уровень развития способностей ребенка, его знания об искусстве кулинарии.

б) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,

- оценка системы усвоения приемов и методов работы, в) промежуточный

– по окончании полугодия:

- выставка работ обучающихся.

г) итоговый – в конце учебного года:

- отчетная выставка работ обучающихся.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы, навыки, полученные детьми.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

- в устных ответах на каждом занятии;
- во время проведения тематических викторин - после прохождения определённой темы:

- обсуждения итогов работы и дегустации приготовленных блюд;
- выступления с докладом и презентацией.

Результатом овладения практическим материалом являются готовые блюда, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.

Кроме того, проводятся конкурсы:

- конкурс украшения холодных блюд и закусок
- праздники-конкурсы «Масленица», «Дары осени», Лучший по профессии.

В начале работы по программе проводится стартовый мониторинг знаний обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится с целью определения уровня творческих способностей на основе полученных знаний, умений и развития

навыков. Традиционными формами аттестации являются: тестовые задания, конкурсы, соревнования, викторины, кроссворды и т.д.

Обучающиеся принимают участие в конкурсах и праздниках в качестве жюри и таким образом показывают собственные знания и умения.

Модуль 2 «Повар - профессионал» Учебно- тематический план

№ п/п	Разделы, курсы, темы, модуль	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания	8	2	6	анкетирование
2.	Мастерская «Поварское дело». Тепловое оборудование и его классификация.	14	4	10	тестирование
3.	Приготовление мясных горячих блюд	36	12	24	тестирование
4.	Приготовление рыбных горячих блюд	20	8	12	тестирование
5.	Приготовление холодных блюд и закусок	18	6	12	тестирование
6.	Приготовление блюд из яиц и творога	12	4	8	тестирование
7.	Приготовление сладких блюд и напитков	12	4	8	тестирование
8.	Изделия из теста	24	6	18	тестирование
	Всего	144	46	98	

Модуль 2. «Повар – профессионал» Содержание программы

Раздел1. Общие сведения об организации производства на предприятиях общественного питания.

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии гигиены. Классификация предприятий общественного питания; размещение; уровень и виды услуг. Организация снабжения.

Требования к производственным помещениям. Организация работы цехов, рабочих мест. Формы обслуживания посетителей.

Анкетирование.

Раздел 2. Мастерская «Поварское дело». Тепловое оборудование и его классификация.

Мастерская «Поварское дело» ГАУ КО ПОО КСТ. Оборудование с паровым обогревом, его виды, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с газовым обогревом; устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности.

Оборудование с электрическим обогревом. Электроплиты, их типы, устройство, правила эксплуатации, требования безопасности. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения, правила эксплуатации и требования безопасности. Правила эксплуатации и требования безопасности. Электросковороды, электрофритюрницы, сосисковарки, кофеварки, типы, устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации и требования безопасности. Электрические жарочные и пекарные шкафы.

Лабораторно-практические работы.

1. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования; правил безопасного труда;

2. Изучение правил эксплуатации оборудования с электрическим обогревом; правил безопасного труда.

Контрольно- проверочные материалы: тесты, опрос.

Раздел 4. Приготовление мясных горячих блюд.

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Значение мясных блюд для питания. Способы тепловой обработки мяса. Технология приготовления из мяса котлетной массы и полуфабрикатов.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Приемы приготовления блюд из субпродуктов. Оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода.

Условия и сроки хранения готовых блюд.

Ознакомление с ассортиментом способами варки мяса, мясопродуктов, птицы для вторых горячих блюд. Определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев. Органолептическая оценка качества блюд из отварного мяса, птицы.

Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд.

Овладение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из рубленого мяса (натурального и с хлебом). Оценка качества приготовленных блюд, проверка его соответствия требованиям нормативных документов. Ознакомление с условиями и сроками реализации блюд.

Практические работы:

-приготовление мяса жаренного;

- приготовление гуляша;

- приготовление блюд из рубленого мяса: котлеты, тефтели, зразы;

- приготовление блюд из птицы.

Контрольно- проверочные материалы: тесты, опрос, выставка готовых блюд.

Раздел 4. Приготовление рыбных горячих блюд.

Значение рыбных блюд для питания. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов; оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения готовых блюд.

Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Определение готовности, подготовка к отпуску, подбор гарнира, соуса, оформление. Оценка качества приготовленных блюд.

Овладение навыками приготовления блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками. Подготовка к отпуску. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из жареной рыбы.

Овладение навыками приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки и др. Органолептическая оценка качества блюд из запеченной рыбы и рыбной котлетной массы.

Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос.

Раздел 5. Приготовление холодных блюд и закусок.

Классификация. Значение холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов, салатов из свежих овощей, из вареных овощей,

винегретов, холодных блюд из овощей, яиц, рыбы, мяса. Оформление и подача.

Ознакомление с оснащением холодного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции, организацией рабочих мест, требованиями санитарии и гигиены. Овладение навыками приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых простых).

Подготовка к отпуску рыбной гастрономии и консервов. Ознакомление с оснащением холодного цеха, ассортиментом выпускаемой продукции, организацией рабочих мест, требованиями санитарии и гигиены. Овладение навыками приготовления, оформления и отпуска бутербродов (открытых простых).

Практические работы:

- приготовление рыбы жаренной;
- приготовление рыбы запеченной;
- приготовление салатов из свежих и вареных овощей;
- приготовление бутербродов;

Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы

Раздел 6. Приготовление блюд из яиц и творога.

Значение блюд из яиц и творога. Варка яиц.

Ознакомление с ассортиментом. Овладение навыками подготовки яиц к тепловой обработке. Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Технология приготовления яичницы- глазуни, омлета, запеканки из творога, сырников, пудинга творожного.

Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.

Приемы приготовления блюд из яиц и творога. Оборудование, посуда, инвентарь. Нормы выхода.

Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы

Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.

Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых сладких блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков.

Ознакомление с работой посудомоечного отделения, правилами техники безопасности, взаимосвязью с раздачей. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых сладких блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции, организация рабочих мест.

Значение напитков в питании человека. Технология приготовления горячих (чая, кофе, какао) и холодных (лимонного) и др. напитков. Условия и сроки хранения напитков.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (понятие, назначение).

Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос.

Раздел 8. Изделия из теста.

Значение изделий из теста. Технология приготовления дрожжевого теста (опарного и безопарного). Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Выпечка из теста. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.

Мучные блюда (блины, оладьи, блинчики). Ознакомление с ассортиментом. Подбор посуды, инструментов, инвентаря. Владение навыками приготовления теста для блинов и оладий. Определение соотношений муки и жидкости для этих видов теста, режимов и продолжительности брожения теста, тепловой обработки. Выпечка блинов и оладий. Оценка качества мучных блюд в соответствии с установленными требованиями

Практические работы:

- приготовление яичницы глазуньи, омлета;
- приготовление компотов и киселей;
- приготовление изделий из дрожжевого теста;
- приготовление изделий из песочного теста. Контрольно-проверочные материалы: тесты, опрос.

2.3. Календарный учебный график

Этапы образовательного процесса	1 год обучения	2 год обучения
Начало учебного года	01.09.	01.09.
Продолжительность учебного года	32 учебные недели (4 недели комплектование групп)	36 учебных недель
Учебная нагрузка	4 часа в неделю	4 часа в неделю
Продолжительность занятия	45 мин.	45 мин.
Режим занятий	1 раз в неделю в соответствии с расписанием, начало занятий в 15.00, окончание учебных занятий в 18 10	
Входной (стартовый контроль)	4 сентября – 15 сентября	
Промежуточная аттестация	15 декабря – 30 декабря	
Итоговая аттестация	23 апреля – 20 мая	
Окончание учебного года	31 мая	

Ожидаемые результаты.

По окончании обучения учащиеся должны:

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, тест, консервов, концентратов и других продуктов - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, тест, консервов, концентратов и других продуктов

уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
 - запекать овощные и крупяные изделия
- 18 приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и

концентратов;

- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

3. Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1. Организация образовательной деятельности по программе

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекционные и практические занятия, индивидуальные занятия, включая работу с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения; самостоятельную работу; итоговую аттестацию.

Методическое обеспечение программы.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления блюд, с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с дополнительной литературой.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. Обучающиеся знакомятся с составом и качеством употребляемой пищи, с основами здорового питания.

Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач.

Программа предусматривает различные траектории развития личности обучающегося. После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана учащимся предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности.

Здоровьесберегающие технологии - на занятии осуществляются разнообразные виды деятельности, направленные на сохранение и укрепление здоровья обучающихся: динамические паузы (профилактика утомления), физические минутки, творческая деятельность.

Методическим обеспечением является учебно-методический комплекс. Материал по программе разделен на учебные элементы, подлежащие усвоению.

При объяснении теоретического материала в основном используются словесные (беседа, рассказ, лекция, презентация), наглядные и практические методы. Для закрепления, повторения и обобщения применяются игры, практические занятия, экскурсии.

Значительная часть учебного времени отводится на практические занятия и лабораторные занятия.

3.2. Кадровое обеспечение.

Преподаватели программы – преподаватели специальных дисциплин ГАУ КО ПОО КСТ и учителя технологии общеобразовательных организаций.

3.3. Материально-техническое обеспечение программы.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Кабинет технологии	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	практические занятия, тестирование, зачет	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

Обучение практической части модуля 1 и по модулю 2 проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Поварское дело», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование":

- Стол производственный с внутренней металлической полкой, глухой)
- Стол-подставка под пароконвектомат
- Пароконвектомат
- Весы настольные электронные
- Плиты индукционный
- Гастроёмкости из нержавеющей стали
- Планетарный миксер
- Шкафы холодильные
- Стеллажи 4-х уровневые

- Мойки односекционная со столешницей
- Блендеры ручные погружные
- Микроволновые печи от 0,7кВт
- Шкафы шоковой заморозки
- Морозильные лари
- Фритюрницы от 4 л.
- Слайсеры не менее 220мм
- Мясорубки
- Блендеры стационарные
- Соковыжималка шнековая
- Льдогенератор
- Коптильные пистолеты
- Термомиксер
- Настольный куттер
- Настольный бликсер
- Блендеры погружные
- Профессиональный куттер-блендер с подогревом
- Настольная вакуумно-упаковочная машина
- Погружные термостаты с контейнером и крышкой
- Стейники для индукционных плит 0.6 л
- Стейники для индукционных плит 0.8 л
- Наборы кастрюль
- Сковороды для индукционных плит 24 см
- Сковороды для индукционных плит 28 см
- Гриль сковороды для индукционных плит 24 см
- Миски (нержавеющая сталь)
- Комплекты посуды (тарелки, соусники)
- Гриль-саламандра

Теоретические занятия по модулю 1 проводятся в общеобразовательных организациях в специально оборудованном помещении – кабинет кулинарии.

Кабинет включает в себя два помещения: кулинарную лабораторию и класс для теоретических занятий со столами и стульями.

1. Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и картинок.
2. Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.

Помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям:

- светлые, с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией;
- соответствуют требованиям пожарной безопасности, наличие огнетушителя.

В кабинет кулинарии подведена холодная и горячая вода с кранами и раковинами, электропитание, оснащение электрическими плитами с духовыми шкафами и холодильником, посудой, инструментами и приспособлениями:

- Весы механические и электронные
- Мясорубка

- Комплект кастрюль
 - Набор посуды
 - Разделочные доски и ножи
 - Сковородки
 - Столовые приборы
- Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
 - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
 - схемы приготовления блюд;
 - фото и репродукции (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
 - тесты для контроля знаний, умений, навыков;
 - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
 - наглядный иллюстративный материал;
 - библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии;
 - инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда;
 - инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда.

3.4. Учебно-методическое обеспечение программы

3.4.1. Список основной учебно-методической литературы:

Литература для педагога

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник, М.:Издательский центр «Академия- 2020;
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.),- М.:Издательский центр «Академия 2020;
3. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия, 2020;
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник М.:Издательский центр «Академия, 2020;
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.:Издательский центр «Академия, 2018
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник М.:Издательский центр «Академия», 2019
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие

М.:Издательский центр «Академия»,2020;

8. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) М.:Издательский центр «Академия»,2020;

9. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник М.:Издательский центр «Академия»,2020;

10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия», 2019

11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник М.:Издательский центр «Академия», 2018;

12. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия», 2019.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.

2. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.

3. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов.– М.: Центрполиграф, 2006.

4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.

Интернет-ресурсы

1. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой

2. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>

3. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом

4. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>

5. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.

6. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д

7. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>

8. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга.

4. Оценка качества освоения программы.

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности на каждом году обучения. Текущий, промежуточный и итоговый контроль осуществляется согласно учебно- тематическому плану и используемые средства контроля (тесты, самостоятельные работы, устный опрос и т.д.), которые позволяют определить достижение обучающимися планируемых результатов. Усвоение материала осуществляется по результатам выполнения учащимися заданий по определенным темам курса. Задания составлены с учетом

возраста учащихся.

Механизм выявления образовательных результатов программы: Формы и режим контроля: – входной контроль (тестирование); – текущий контроль – практическое выполнение заданий; – промежуточный контроль - практическое выполнение заданий; – итоговый контроль – приготовление блюд.

В конце обучения учащиеся сдают выпускной экзамен в форме выполнения практических заданий.