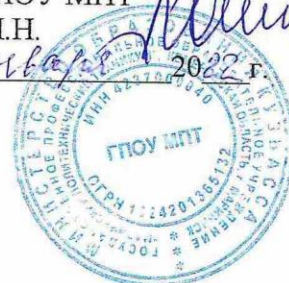


Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Мариинский политехнический техникум»

Принята на заседании
методического совета
от «20» января 2022 г.
Протокол № 3

Утверждаю
Директор ГПОУ МПТ
Кожемяко Н.Н.
«21» января 2022 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Социально- педагогической направленности
«Кулинарное дело»**

Базовый уровень

Возраст обучающихся: 12-15 лет
Срок реализации: 3 месяца

Автор-составитель:
Никитенко Любовь Николаевна
Должность: преподаватель

г. Мариинск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ	3
1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Цель и задачи программы	5
1.3. Содержание программы	6
1.3.1. Учебно-тематический план	6
1.3.2. Содержание учебно-тематического плана	7
1.4. Планируемые результаты	10
РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ	12
2.1. Календарный учебный график	12
2.2. Условия реализации программы	13
2.3. Формы аттестации / контроля	13
2.4. Оценочные материалы	14
2.5. Методические материалы	16
2.6. Список литературы	17
ПРИЛОЖЕНИЯ	

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное дело» имеет социально-экономическую направленность. Программа предназначена для учащихся 12-15 лет. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей детей и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Реализация образовательной программы не нацелена на достижение предметных результатов освоения основной образовательной программы основного и среднего общего образования, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования.

Актуальность программы

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально-педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст. 75 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»). Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Отличительные особенности программы.

Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий.

Отличительной особенностью программы «Кулинарное дело» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % времени отводится на практические занятия,

25 % - на теоретические. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебной кухне.

Программа «Кулинарное дело» построена по принципу «систематичности и последовательности» (учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Адресат программы.

Данная программа предназначена к реализации для обучающихся в возрасте 12-15 лет.

Объем и срок освоения программы

Срок реализации программы составляет 3 месяца. Объём программы 24 часа.

Режим занятий, периодичность и продолжительность

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 академических часа.

Форма обучения

Формы организации деятельности обучающихся - групповая. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся. Наполняемость группы до 10 человек.

Особенности организации образовательного процесса

Программа может быть адаптирована для учащихся с особыми образовательными потребностями, в том числе для детей – инвалидов, приём которых осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и по решению психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК). В этом случае численный состав объединения может быть сокращён.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы:

формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи программы:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии.

1. Личностные:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- Развивать у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;
- Развивать коммуникативные навыки, лидерские качества, организаторские способности;
- Развивать творческие способности, потребность в саморазвитии.

2. Метапредметные:

- привить положительное отношение молодежи к добровольческой деятельности;
- воспитывать чувство коллективизма, готовность безвозмездно, бескорыстно служить обществу;
- формировать готовность к осознанному выбору участия в волонтерской деятельности.

3. Предметные (образовательные):

- развивать у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;
- развивать коммуникативные навыки, лидерские качества, организаторские способности;
- развивать творческие способности, потребность в саморазвитии;
- обучить основным способам организации социально-значимой деятельности и технологии их осуществления (целеполагание, планирование, реализация, анализ и оценка достигнутых результатов).
- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

1.3. Содержание программы

1.3.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации, контроль
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном цехе. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	1	1		Беседа. Анкетирование. Игра. Педагогическое наблюдение.
2	Холодные блюда и закуски. Приготовление	1		1	Практическая работа
3	Первичная обработка овощей. Простые формы нарезки овощей	2	1	1	Лекция с элементами фронтальной беседы. Практическая работа
4	Приготовление супов	2	1	1	Лекция с элементами фронтальной беседы. Практическая работа
5	Блюда и гарниры из овощей. Приготовление	2	1	1	Лекция с элементами фронтальной беседы. Практическая работа
6	Блюда из рыбы. Приготовление	2	1	1	Лекция с элементами фронтальной беседы. Практическая работа
7	Блюда из мяса. Приготовление	2	1	1	Лекция с элементами фронтальной беседы. Практическая работа
8	Блюда из курицы. Приготовление	2		2	Практическая работа
9	Горячие и холодные напитки. Приготовление	2		2	Практическая работа
10	Приготовление мучных кулинарных блюд	2		2	Практическая работа
11	Приготовление изделий из теста	2		2	Практическая работа
12	Холодные сладкие блюда	2		2	Практическая работа
13	Горячие сладкие блюда	1		1	Практическая работа
14	Итоговое занятие	1		1	
	ВСЕГО	24	6	18	

1.3.2. Содержание учебно-тематического плана

Занятие 1.

Тема. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.

Инструктаж по технике безопасности.

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на 3 месяца. Правила поведения на занятиях в кулинарном цехе и переменах. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

Форма контроля: блиц-опрос

Занятие 2

Тема. Холодные блюда и закуски.

Теория. Основные понятия: сэндвичи, канапе, филе, масляные смеси. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд.

Практика. Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные, бутербродные торты. Салаты из сырых и вареных продуктов. Винегреты овощные с сельдью, с мясом. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 3

Тема. Первичная обработка овощей. Простые формы нарезки овощей

Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.

Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятие 4

Тема. Приготовление супов.

Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 5

Тема. Блюда и гарниры из овощей.

Теория. Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Основные понятия: плодовые овощи.

Практические работы. Приготовление картофельного пюре и моркови в молочном соусе. Малоупотребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность. Первичная обработка, разнообразие кулинарного использования.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 6

Тема. Блюда из рыбы. Приготовление

Теория. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка.

Практика. Правила оттаивания мороженой рыбы, вымачивание солёной. Способы разделки в зависимости от кулинарного

назначения. Формование полуфабрикатов. Технология приготовления. Правила подачи к столу.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 7

Тема. Блюда из мяса. Приготовление

Теория. Основные понятия: Экстрактивные вещества, белки: коллаген и эластин, гемоглобин - красящее вещество мяса, панирование и т. д. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Практика. Изделия из рубленого мяса. Технология приготовления блюд. Оформление вторых блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 8

Тема. Блюда из курицы. Приготовление

Теория. Пищевая ценность птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы.

Практика. Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из курицы. Соусы, используемые в блюдах из птицы. Правила подачи к столу.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 9

Тема. Горячие и холодные напитки. Приготовление.

Теория. Основные понятия: кофеин, цикорий.

Практика. Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятия 10

Тема. Приготовление мучных кулинарных блюд

Теория. Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

Практика. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятие 11

Тема. Приготовление изделий из теста.

Теория. Основные понятия: качество готового изделия – рассыпчато-песочное, желатин. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий. Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления. Правила внутреннего распорядка на кухне. Инструменты и приспособления. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Практика. Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятие 12

Тема. Холодные сладкие блюда

Теория. Основные понятия. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд.

Практика. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов. Желированные блюда: кисель, желе, мусс, самбук, крем.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Занятие 13

Тема. Горячие сладкие блюда

Теория. Основные понятия. Ассортимент горячих сладких блюд.

Практика. Технология приготовления сладких блюд. Пудинг, шарлот, каша гурьевская. Подача к столу. Требования к качеству.

Форма контроля: Демонстрация и оценивание практического занятия.

Тема. Итоговое занятие.

Демонстрация обучающимся: умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, праздничный чай.

1.4. Планируемые результаты

По окончании срока обучения учащийся будет знать:

- первичную обработку овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- технологию приготовления блюд из картофеля, овощей, бобовых, макаронных изделий, каш и блюд из яиц;
- технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.
- технологию приготовления изделий из дрожжевого и песочного теста;
- технологию приготовления блюд с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- технологию приготовления супов;
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет; • умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём

Будет уметь:

- выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- умение применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели, разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый инвентарь;
- умение варить основным способом и во фритюре, подготавливать овощи к тепловой обработке этим способом; определять готовность.

В результате обучения по программе учащиеся приобретут такие личностные качества как:

- умение взаимодействовать со сверстниками.
- навыки коллективизма, самостоятельности.
- навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия;
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности, взаимодействовать со сверстниками.
- навык мотивации к обучению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию;
- навык самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- навык мотивации к творчеству, труду;
- навык осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
- умение общаться и сотрудничать со сверстниками в процессе разных видов деятельности.

В результате обучения по программе у учащихся будут сформированы такие метапредметные компетенции как:

- умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму.
- умение самостоятельно определять цели своего обучения, постановки и формулировки для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение понимать причины успеха/неуспеха– учебной деятельности;
- умение поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
- умение слушать собеседника и вести диалог;
- умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;
- навык самообразования в области кулинарного искусства.

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Дата	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Март	02	14.30	лекция	1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу	учебный кабинет	Блиц-опрос
2	Март	02	15.30	Лекция. Практическая работа	1	Холодные блюда и закуски. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
3	Март	09	14.30	Лекция. Практическая работа	2	Первичная обработка овощей. Простые формы нарезки овощей	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
4	Март	16	14.30	Лекция. Практическая работа	2	Приготовление супов	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
5	Март	30	14.30	Лекция. Практическая работа	2	Блюда и гарниры из овощей. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
6	Апрель	06	14.30	Лекция. Практическая работа	2	Блюда из рыбы. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
7	Апрель	13	14.30	Лекция. Практическая работа	2	Блюда из мяса. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
8	Апрель	20	14.30	Практическая работа	2	Блюда из курицы. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
9	Апрель	27	14.30	Практическая работа	2	Горячие и холодные напитки. Приготовление	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы

10	Май	04	14.30	Практическая работа	2	Приготовление мучных кулинарных блюд	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы.
11	Май	11	14.30	Практическая работа	2	Приготовление изделий из теста	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
12	Май	18	14.30	Практическая работа	2	Холодные сладкие блюда	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
13	Май	25	14.30	Практическая работа	1	Горячие сладкие блюда	учебный кабинет 317, учебный кулинарный цех	Оценка выполнения практической работы
14	Май	25	15.30	Итоговое занятие	1			
	Итого				24			

Количество учебных недель – 12

Количество учебных дней –12

Даты начала и окончания учебных периодов / этапов – с 02.03-22-25.05.22г.

2.2. Условия реализации программы

1. Материально-техническое обеспечение:

Оборудование: столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства: «Прогресс», «Хлорамин», кальцинированную соду.

Материалы: Все продукты, необходимые для приготовления блюд

2. Информационное обеспечение:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал: плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- Фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий», «Украшение кулинарных изделий»).

3. Кадровое обеспечения:

Педагог, реализующий данную программу, должен обладать следующими личностными и профессиональными качествами:

- умение вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;
- умение создавать комфортные условия для успешного развития личности обучающихся;
- умение увидеть и раскрыть творческие способности обучающихся;
- постоянное самосовершенствование педагогического мастерства и повышение уровня квалификации по специальности.

2.3. Формы аттестации / контроля

1. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:

журнал посещаемости, материал анкетирования и тестирования, отзывы родителей

2. Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:

- практические работы в учебном кулинарном цехе;
- демонстрация изделий собственного приготовления;
- открытые занятия;
- реферат;
- про ориентационное мероприятие;
- творческий проект;
- тестовые задания;
- собеседование по итогам лабораторно-практических работ в соответствии с требованиями к качеству готовой продукции.

2.4. Оценочные материалы

Программой предусматриваются следующие виды контроля: входной, текущий, итоговый.

Контроль, оценка результатов обучения учащегося:

- «Предварительный контроль» - перед началом учебного года, а также перед изучением новой темы.
- «Промежуточный» - зачет, практические занятия.
- «Итоговый» - в конце учебного года. В процессе итогового контроля проводится анализ приобретения практических умений и навыков обучающихся.

Основные формы подведения итогов реализации программы:

- открытые занятия;
- реферат;
- проориентационное мероприятие;
- творческий проект;
- тестовые задания;
- контрольная работа.

Критерии оценки уровня обученности учащегося:

Высокий уровень – обучающийся знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Средний уровень обученности - обучающийся на достаточном уровне знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Низкий уровень обученности - обучающийся слабо знает правила тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, кулинарное назначение пищевых продуктов, назначение оборудования, инструментов, технологию приготовления блюд, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения.

Практические и творческие достижения:

Позиция активности в обучении и устойчивого интереса к деятельности:

Высокий: проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самостоятельной творческой активности, оказывает помощь другим.

Средний: проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность на определенных этапах работы.

Низкий: не активен, выполняет работы только по конкретным заданиям педагога.

Разнообразие творческих достижений:

Высокий: стремится поучаствовать в выставке.

Средний: участвует в выставке, но без желания.

Низкий: не желает участвовать в выставке.

Развитие общих познавательных способностей:

Высокий: хорошее развитие моторики рук, обладает творческим воображением, четко отвечает на поставленные вопросы, точность в нарезке компонентов, обладает творческим воображением, устойчивое внимание.

Средний: четко воспринимает формы и величины, недостаточно развита моторика рук, репродуктивное воображение с элементами творчества, знает ответ на вопрос не может оформить мысль, не всегда может сконцентрировать внимание.

Низкий: не всегда может соотнести размер и форму, слабая моторика рук, воображение репродуктивное.

Мониторинг эффективности воспитательных воздействий:

Культура поведения учащегося:

Высокий: имеет моральные суждения о нравственных поступках, соблюдает нормы поведения, обладает нравственными качествами личности (доброта, взаимовыручка, уважение, дисциплина)

Средний: имеет моральные суждения о нравственных поступках, обладает поведенческими нормами, но не всегда их соблюдает.

Низкий: моральные суждения о нравственных поступках расходятся с общепринятыми нормами, редко соблюдает нормы поведения.

Характер отношений в коллективе

Высокий: высокая коммуникативная культура, принимает активное заинтересованное участие в делах группы.

Средний: имеет коммуникативные качества, но часто стесняется принимать участие в делах группы.

Низкий: низкий уровень коммуникативных качеств, нет желания общаться в коллективе.

Мониторинг социально-педагогических результатов:

Выполнение санитарно-гигиенических требований

Высокий уровень: без напоминания педагога выполняет санитарно-гигиенические нормы.

Средний: выполняет санитарно-гигиенические требования не постоянно или после напоминания.

Низкий: отказывается полностью или очень редко соглашается выполнять санитарно-гигиенические требования.

Выполнение требований техники безопасности

Высокий уровень: выполняет все правила техники безопасности.

Средний: выполняет правила техники безопасности после напоминания педагогом.

Низкий: выполняет правила техники безопасности только под строгим контролем педагога.

Характер отношений в коллективе

Высокий уровень: постоянно доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением.

Средний: нет склонности к конфликтам, но нет стремления к активному сотрудничеству с товарищами.

Низкий: стремится к обособлению, отказывается сотрудничать с другими учащимися при выполнении заданий.

Отношение к педагогу

Высокий уровень: внимательно слушает педагога, старательно выполняет все требования, может обратиться за необходимой помощью в различных вопросах.

Средний: выполняет требования педагога, но держится независимо.

Низкий: игнорирует требования педагога, отвечает на вопросы и выполняет задания только по принуждению.

Работы, выполненные учащимися оцениваются по критериям и показателям качественной оценки работ:

1. Самостоятельность в работе:

-самостоятельный выбор блюда;

-выполнение работы с небольшими корректировками педагога.

2. Трудоемкость:

-сложное блюдо;

-достаточно сложное блюдо;

-«изюминка» в исполнении;

-простота и доступность, обычность, следуя шаблону.

3. Креативность:

-самостоятельное составление творческой подачи блюда;

-работа выбрана по шаблону.

5. Качество исполнения:

-аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления;

-работа имеет грубые технологические погрешности:

-не ровно нарезаны ингредиенты;

-несовместимость продуктов.

2.5. Методические материалы

Методы обучения:

-словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстрированный, частично-поисковый, проектный.

Формы организации учебного занятия.

Формы занятий: комбинированное, творческое, практическое; профориентационное занятие, экскурсия, встреча с представителем профессии.

Формы организации познавательной деятельности – индивидуальная, в парах, бригадная, групповая.

алгоритм учебного занятия.

Практическая работа

№ 1 Тема: «Приготовление бутербродов».

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют пшеничный и ржаной хлеб и широкий ассортимент продуктов: сыр, масло сливочное, мясную и рыбную гастрономию, яйца, свежие и консервированные овощи. Продукты подбирают так, чтобы они сочетались по вкусу и цвету. Нарезают их не ранее, чем за 30 минут до подачи и хранят в холодильнике. Наиболее распространенные бутерброды открытые, закрытые (сандвичи), закусочные (канапе).

Сырье	Бутерброд открытый с килькой и яйцом	Закрытый бутерброд с мясными кулинарными изделиями	Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром
хлеб	30	50	30
Килька	30		

Яйца вареные	20		10
Майонез или масло сливочное	5		10
Котлета или шницель		50	
Окорок вареный			
Сыр		20	
Выход	85	120	80

1. Бутерброд открытый – на хлеб кладут кружочек вареного яйца, сверху помещают филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют майонезом или маслом сливочным.

2. Бутерброд закрытый – маленькие булочки разрезают на пополам, на одну часть укладывают котлету или шницель, можно добавить зелень, закрывают второй частью и подают.

3. Канапе – с пшеничного хлеба срезают корочки, нарезают полосками, толщиной 0,5 см. и шириной 5-6 см. подсушивают в жарочном шкафу или обжаривают на сковороде, охлаждают и нарезают ромбиками или треугольниками. Хлеб смазывают маслом сливочным, укладывают буженину, сыр, огурцы маринованные или свежие, яйца и зелень. Скалывают все шпажками.

Дидактические материалы:

тесты для контроля знаний, умений, навыков;

дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;

игровой материал;

наглядный иллюстративный материал;

библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

2.6. Список литературы

Основная литература:

- для педагога:

- Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. Текст :непосредственный.

-Богушева В. И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическая литература.- «Среднее профессиональное образование»: 2018.- 374 с.; ISBN 978-5-222-30345-0. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

- Богачева А. А., Пичугина О.В., Кучеренко А. А., Алхасова Д. Р. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02). Учебное пособие.-«Среднее профессиональное образование»: 2021.- 89 с.; ISBN 978-5-222-35291-5. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

-Богачева А. А., Пичугина О. В., Алхасова Д. Р. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04). Учебное пособие.-«Среднее профессиональное образование»: 2021.- 174 с.; ISBN 978-5-222-35288-5. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

-Богачева А. А., Пичугина О. В., Алхасова Д. Р. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06). Учебное пособие.-«Среднее профессиональное образование»: 2021.- 143 с.; ISBN 978-5-222-35286-1. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

-Богачева А. А., Алхасова Д. Р. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01). Учебное пособие.-«Среднее профессиональное образование»: 2021.- 238 с.; ISBN 978-5-222-35289-2. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

- Богачева А. А., Пичугина О. В., Алхасова Д. Р. Приготовление супов и соусов (ПМ.03). Учебное пособие.-«Среднее профессиональное образование»: 2021.- 175 с.; ISBN 978-5-222-35284-7. Сайт URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 04.09.2021). - Текст: электронный.

- для родителей:

-«Технология 7 класс» Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова,.-М, «ДРОФА» 2019.

-Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 2009.

-Учебное пособие для повара. М., 2010.

- для учащихся:

-Велхина Н.Н. Выпечка домашнего приготовления. М., 2020

-Вишняченко Т.Н.Тайны кулинарии. М., 2019

-Жукова В.Н. Здоровое питание. М., 2019

Интернет-ресурсы:

-«Технология 5 класс» Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова,.-М, «ДРОФА» 2019.

-«Технология 6 класс» Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь. О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова,.-М, «ДРОФА» 2019.

-«Технология 7 класс» Обслуживающий труд, О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.-М, «ДРОФА» 2018.

Тестирование:

Вопрос 1.

какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов?

- 1) 1-1,5 см
- 2) 2-3 см;
- 3) не имеет значение

Вопрос 2.

как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре +2...+6 градусов?

- 1) 5 суток
- 2) 3 месяца
- 3) 3 суток

Вопрос 3.

К бутербродам не относится

- 1) канапе
- 2) сэндвичи
- 3) пирожное

Вопрос 4.

В оформлении бутербродов лишнее:

- 1) Хлеб
- 2) Молоко
- 3) Масло

Диагностические материалы.

Анкета итоговая

«КРУТОНЫ»

1. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____
- уже был опыт самостоятельного приготовления _____
- готовил с кем-то _____

«БЛИНЫ»

2. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____
- уже был опыт самостоятельного приготовления _____
- готовил с кем-то _____

«ФРУКТОВЫЙ ЁЖ»

3. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____
- уже был опыт самостоятельного приготовления _____
- готовил с кем-то _____

«КАНАПЕ»

4. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____
- уже был опыт самостоятельного приготовления _____
- готовил с кем-то _____

«БУУЗЫ, МАНТЫ»

5. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____
- уже был опыт самостоятельного приготовления _____

- ГОТОВИЛ С КЕМ-ТО _____

«ДРАНИКИ»

6. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____

- уже был опыт самостоятельного приготовления _____

- готовил с кем-то _____

«ШАРЛОТКА»

7. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые _____

- уже был опыт самостоятельного приготовления _____

- готовил с кем-то _____

Ваш возраст _____

Прошу Вас написать свои мысли и пожелания по итогам обучения _____

1. Удовлетворены ли Вы посещением студии:

_____ да _____ нет _____

2. Что, по вашему мнению, нужно изменить в студии:

3. На какой вопрос Вы не получили ответ в студии:

4. Какой, по вашему мнению, нужно добавить мастер-класс в студии?

5. Какой, по вашему мнению, мастер-класс заменить на другой? _____

Спасибо, за ответы

Программа _____

Смена, год _____

Тестовые задания по итогам освоения программы:

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....) наденьте фартук;

(....) уберите волосы под головной убор;

(....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

Витамин А содержится в:

(....) молоке

(....) яичном белке

(....) яичном желтке

(....) печени животных

(....) печени трески

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:

(....) сахар

(....) желатин

(....) дрожжи

(....) маргарин

(....) пищевая сода

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

- (....) вилки
- (....) ложки
- (....) хлебница
- (....) скатерть
- (....) солонка
- (....) тарелки

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

- (....) тонкий поролон
- (....) клеенку
- (....) тонкую бумагу

- (....) шелковую ткань
- (....) тяжелую мягкую ткань

6. Перед приготовлением рис:

- (....) промывают
- (....) обжаривают
- (....) сушат
- (....) перебирают
- (....) проверяют на наличие вредителей

7. Салат из свежих овощей украшают:

- (....) зеленью
- (....) искусственными цветами
- (....) майонезом
- (....) фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:

- (....) пироги
- (....) печенье
- (....) торт
- (....) оладьи
- (....) кулич

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

- (....) соль
- (....) пищевая сода
- (....) сахар
- (....) уксусная кислота
- (....) лимонная кислота

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

- (....) варят в воде
- (....) варят в кожуре
- (....) варят на пару
- (....) запекают в духовом шкафу
- (....) жарят

11. Салфетку на колени кладут:

- (....) полностью развернутой
- (....) сложенной вдвое с уравненными краями
- (....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней
- (....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней
- (....) сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

- (....) невысокими букетами в низких вазах

(....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах

(....) цветами с резким запахом

(....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

(....) крахмал

(....) ваниль

(....) агар

(....) желатин

(....) сахар

Задание

1. Какие виды теста вы знаете? (**дрожжевое и бездрожжевое тесто**)
2. Назовите виды бездрожжевого теста (**бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное**)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста? (**Мука**)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (**Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание**)
5. Что такое десерт? (**сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи**)
6. Какие виды десертов вы знаете? (**холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки**).

Образец шаблона

Оценка творческого проекта (готового блюда)

Задание

Назвать инструменты и приспособления (образцы), применяемые для приготовления теста.

Задание

Подобрать к приспособлению его назначение (таблички на доске).

тёрка

сито

взбивалка

скалка

противень

Задание. Контрольное тестирование.

1. Выбрать продукты для приготовления теста для пельменей:

а) мука;

д) манка;

б) вода;

е) масло;

в) молоко;

ж) яйцо;

г) сахар;

з) соль;

2. Подобрать к приспособлению его назначение:

а) тёрка

раскатать тесто;

б) сито

натереть продукт;

в) взбивалка

выпекать пирог;

г) скалка

перемешать тесто;

д) противень

просеять муку;

3. Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:

а) мука;

д) пшено;

и) дрожжи;

б) творог;

е) масло;

в) молоко;

ж) сода;

г) сахар;

з) соль;

Тестирование:

Вопрос 1.

какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов?

1) 1-1,5 см

2) 2-3 см;

3) не имеет значение

Вопрос 2.

как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре +2...+6 градусов?

1) 5 суток

2) 3 месяца

3) 3 суток

Вопрос 3.

К бутербродам не относится

1) канапе

2) сэндвичи

3) пирожное

Вопрос 4.

В оформлении бутербродов лишнее:

1) Хлеб

2) Молоко

3) Масло

Задание

“Корзина вежливости”

-Как вы поступите, если какое-либо приглянувшееся вам блюдо находится далеко от вас? (Попросить соседа подать его).

-Используете вы ноготь или вилку в качестве зубочистки? (Только зубочистку, и то не на виду у всех).

-Если кто-то чихнет, нужно ли сказать ему: “Будьте здоровы”? (Лучше всего не обратить на это внимание).

-Вы подходите к столу и хотите отодвинуть стул для себя или своей соседки. Как вы поступите? (Берем обеими руками за спинку, чуть приподнимаем и отодвигаем).

-Следует ли девочке, садясь на стул, приподнимать юбку, чтобы не измять её? (Поднимать юбку не прилично).

-Что делать, если Вам предложили попробовать незнакомое кушанье? (Хорошо воспитанный человек будет есть каждое предложенное хозяйкой блюдо).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Технологическая карта

Наименование организации: ГПОУ «Мариинский политехнический техникум».
 Источник рецептуры: На основании Сборника рецептур 2017 г. Наименование блюда:
 «Шницель по-столичному №722».

Наименование сырья пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или п/ф, г, кг.	Масса готового продукта, г. кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	272	98		Шницель: Зачищенное филе птицы (без косточки) смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12-15 мин непосредственно перед подачей. Гарнир: Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают брусочком, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически встряхивая. Подача: При отпуске на тарелку или блюдо укладывают шницель, на филе кладут масло и гарнируют. Внешний вид – обжаренное до золотистого цвета изделия
Хлеб пшеничный	37	33		
Яйца вареные	½	20		
Масса п/ф		148		
Масло сливочное	20	20		
Масса жареного шницеля		130		
Картофель	198	149		
Консервированный горошек	15	15		
Выход		280		

Внешний вид – обжаренное до золотистого цвета изделие овально-продолговатой формы толщиной 15-17мм в панировке. Шницель гарнирован обжаренным картофелем, консервированным горошком и свежим огурцом. Вкус и запах – соответствует ингредиентам, входящим в блюдо, без порочащих признаков. Цвет – снаружи изделия – золотистая панировка, внутри изделия – приготовленное куриное филе серо-розового цвета. Картофель обжарен до золотистого цвета. Консистенция - корочки шницеля – хрустящая, филе – упругая, плотная, консистенция овощей и зелени – плотная, сочная. Температура подачи – 65° С.

Утверждаю:
Директор ГПОУ МПТ

Н.Н.Кожемяко

« _____ » _____ 2021 г.

Технико-технологическая карта кулинарного изделия (блюда
Наименование кулинарного изделия (блюд): Гуляш из птицы

Номер рецептуры: 403

Наименование сборника рецептов: Интернет-ресурсы

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, 11 порций
Курица	139	102,6	1390
Масло растит	5	5	50
Томатное пюре	12	12	120
Лук репчатый	18	15	180
Мука пшеничная	4	4	40
Выход:	—	300	

Технологический процесс. Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Оформление и подача

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птиц. Подают в круглых тарелках, при температуре 65С

Органолептические показатели:

Внешний вид - порционные куски курицы с соусом из помидоров.

Вкус - характерный для курицы, овощей и зелени, без постороннего вкуса.

Запах - характерный для курицы, овощей и зелени, без постороннего запаха
Консистенция - мяса птицы мягкая, сочная.

Цвет - оранжевый, золотистый

Преподаватель

Л.Н. Никитенко