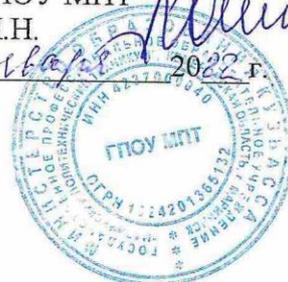


Министерство образования Кузбасса  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Мариинский политехнический техникум»

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

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

## **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