

Управление образования Артемовского городского округа  
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного  
образования «Центр дополнительного образования детей «Фаворит»

Принята на заседании  
методического совета  
от «26» 06 2023 г  
Протокол № 4

Утверждаю:  
Директор МАОУ ЦДО «Фаворит»  
А.В. Скутин  
«26» 06 2023 г



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
Социально-педагогической направленности  
«Юный кулинар»

Возраст обучающихся: 9 - 17 лет  
Срок реализации: 2 года (объем 216 часов)

Автор – составитель:  
Волгаева Юлия Андреевна,  
педагог дополнительного образования  
I кв. категория

Артемовский  
2023 год

## Основные характеристики общеразвивающей программы

### 1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа дополнительного образования детей «Юный кулинар» (Далее – Программа) предназначена для обучения в учреждениях дополнительного образования детей, Программа адресована учащимся, не имеющим начальной подготовки.

Направленность программы социально-педагогическая. 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.

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально- педагогическим требованиям современного общества к воспитанию социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности. 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.

#### **Нормативно-правовые основания разработки ДООП**

##### **Федеральный уровень**

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ);
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 года № 533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным

программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196«;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

- Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);

- Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

- Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»);

#### **Региональный уровень**

- Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

- Государственная программа Свердловской области «Развитие системы образования в Свердловской области до 2024 года» Постановлением Правительства Свердловской области от 29 декабря 2016 года N 919-ПП (с изменениями на 20.12.2018 г.).

- Региональный проект «Успех каждого ребенка»;

#### **Местный уровень**

- Муниципальная программа «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019 – 2024 годов утв. Постановлением Администрации АГО от 31.10.2018 №1185-ПА;

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения центра дополнительного образования «Фаворит»;

- Положение МАОУ ЦДО «Фаворит» «Требования к дополнительным общеразвивающим программам и порядок их утверждения».

#### Адресат программы.

Обучающиеся 9-17 лет имеющие интерес к кулинарному искусству. Набор в группы проводится без предварительного отбора.

#### Режим занятий

Продолжительность одного академического часа- 45 минут.

Перерыв между учебными занятиями -10 минут.

Общее количество часов в неделю:

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 учебных часа.

Объем программы: 216 ч.

Срок освоения: 2 года.

Особенности организации образовательного процесса

Форма реализации образовательной программы: традиционная. В ходе реализации теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ. Связь теории и практики позволяет выстроить учебный процесс так, чтобы дети научились использовать, полученные знания и умения как на занятиях, так и в повседневной жизни.

В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка.

При организации деятельности используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические. На занятиях используется дидактический материал (технологические карты, иллюстрации), в том числе электронные образовательные ресурсы (компьютерные презентации, видеоматериалы).

Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения: тестирование, практическая работа. Особое внимание уделяется обеспечению эмоционального благополучия ребенка, развитию мотивации к творчеству, самореализации.

Форма обучения: очная - фронтальная, групповая, индивидуальная;

Возможен полный или частичный переход на обучение с применением дистанционных образовательных технологий- Rutube, Сферум

Виды занятий, используемые в процессе освоения программы: лекции; беседы; просмотры видео; практические занятия; мастер-классы; экскурсии; выполнение самостоятельной работы, он-лайн видео-конференции.

Состав групп разновозрастной. Численный состав группы-12 человек. Численность учащихся обусловлена требованиями охраны труда: использование технологического оборудования (теплового, механического) и режущих инструментов (ножи, кулинарные приспособления), предназначенных для обработки продуктов.

Формы подведения результатов: презентация, беседа, мастер-класс.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготвлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

**обучающие:**

-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;

**воспитательные:**

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;

- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;

- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

**развивающие:**

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;

- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;

- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

### 1.3 Содержание общеразвивающей программы

#### Учебный (тематический) план 1 года обучения

108 часов

№	Название темы/раздела	Количество часов			Контроль
		Всего	Теори	Практи	
1.	<b>Вводное изанятие</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	Анкетирование.
2.	<b>Введение в программу.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	Беседа. агогическое людение
3.	<b>Блюда из овощей.</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	
3.1	Механическая кулинарная аботка овощей	3	1	2	Педагогическое людение
3.2	Салаты из сырых овощей	3	1	2	Педагогическое людение
3.3	Винегрет	3	1	2	Педагогическое

					людение
<b>4.</b>	<b>Блюда из картофеля.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
4.1	Картофель отварной и да из него	6	2	4	Педагогическое людение
4.2	Картофель жареный, еченый	6	2	4	Педагогическое людение
<b>5.</b>	<b>Блюда из творога и яиц</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
5.1	Блюда из яиц	6	2	4	Педагогическое людение
5.2	Блюда из творога	6	2	4	Педагогическое людение
<b>6.</b>	<b>Блюда из круп и аронных изделий</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
6.1	Блюда из макаронных елий	6	2	4	Педагогическое людение
6.2	Блюда из круп	6	2	4	Педагогическое людение.
<b>7</b>	<b>Промежуточная естация</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	Практическая рта по выбору цегося на нные темы. Тест
<b>8</b>	<b>Супы.</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	
8.1	Холодные супы	3	1	2	Педагогическое людение
8.2	Картофельные супы	6	2	4	Педагогическое людение
8.3	Заправочные супы	12	3	9	Педагогическое людение
<b>9</b>	<b>Блюда из мяса и птицы</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	
9.1	Блюда из мяса	6	2	4	Педагогическое людение
9.2	Блюда из птицы	9	3	6	Педагогическое людение
<b>10</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Педагогическое людение
<b>11</b>	<b>Экскурсии</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	Устный опрос
<b>12</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	Практическая рта по йденному ериалу . Тест
<b>14</b>	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

Содержание учебного (тематического) плана 1 года обучения

1. Вводное занятие.

Теория:

Первичное анкетирование детей в целях выявления первичных знаний о кулинарии и навыков обращения с кухонной утварью.

Практика: Игра « Кулинарное путешествие по миру».

2. Введение в программу.

Теория:

Краткая характеристика профессии «Повар». Цели и задачи 1-го года обучения. Вводный инструктаж. Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник).

3. Блюда из овощей.

3.1 Механическая кулинарная обработка овощей

Теория:

Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Практика:

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

3.2 Салаты из сырых овощей.

Теория: Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика:

Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

3.3 Винегрет

Теория:

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

Практика:

Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

4. Блюда из картофеля

4.1 Картофель отварной и блюда из него.

Теория: Ассортимент блюд из отварного картофеля, технология приготовления блюд из картофеля, правила подачи.

Практика:

Приготовление блюд пюре картофельное, котлеты(зразы) из картофеля. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

4.2 Картофель жареный и запеченный

Теория: Технология приготовления. Рецепт, правила подачи.

Практика: Приготовление блюд «Картофель жареный», «Картофель по-деревенски». Организация рабочего места, подготовка продуктов,

последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## 5. Блюда из творога и яиц.

### 5.1 Блюда из яиц.

Теория:

Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации.

Практика:

Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка.

### 5.2 Блюда из творога

Теория:

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

Практика:

Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

## 6. Блюда из круп и макаронных изделий.

### 6.1 Блюда из круп.

Теория:

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

Практика:

Приготовление каши манной (пшенной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка.

### 6.2 Блюда из макаронных изделий.

Теория:

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

Практика:

Приготовление блюд: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)», «Лазанья». Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## 7. Промежуточная аттестация.

Практика: Практическая работа по выбору учащегося по темам: «Салаты из сырых овощей»;

«Блюда из картофеля»;

«Блюда из творога и яиц»;

«Блюда из круп и макаронных изделий».

## 8. Супы

### 8.1 Холодные супы

Теория:



Разновидности холодных супов, особенности приготовления, правила подачи.

Практика:

Приготовление окрошки с квасом. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

## 8.2 Картофельные супы

Теория:

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

Практика:

Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями, картофельного крем-супа с гренками. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

## 8.3 Заправочные супы. Теория:

Особенности приготовления заправочных супов. Разновидности заправочных супов (Борщ, Щи, Рассольник, Гороховый, Солянка и пр. ), правила подачи.

Практика:

Приготовление Борща, Щей и белокочанной капусты, и др. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

## 9. Блюда из мяса и птицы.

### 9.1 Блюда из мяса

Теория:

Значение блюд из мяса в питании. Первичная подготовка мяса. Основные правила жарки. Технология приготовления котлетной массы из мяса. Ассортимент изделий из котлетной массы из мяса.

Практика:

Приготовление блюда «отбивная из свинины», «Биточки из мяса». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление, качественная оценка.

### 9.2 Блюда из птицы

Теория:

Значение блюд из курицы в питании. Ассортимент блюд из курицы. Технология приготовления блюд «Наггетсы из куриной грудки», «Кура запеченная», «Рулетки из куриной грудки с грибами (сыром)».

Практика:

Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки». «Кура запеченная», «Рулетки из куриной грудки с грибами (сыром)». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка блюда.

## 10. Изделия из теста

Теория:

Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков. Варианты оформления. История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практика:

Приготовление блюд «Блинчики со сметаной», «Пицца домашняя», «Сосиски в тесте». Рецепт, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка

11. Экскурсии

Практика:

Экскурсии на предприятия общественного питания города.

12. Итоговый контроль.

Практика:

Тестирование по пройденному материалу.

Выполнение практической работы по выбору учащегося.

#### 1.4 Прогнозируемые результаты 1 года обучения

##### Личностные

- терпение, аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие; уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности; мотивацию к здоровому образу жизни; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.

##### Метапредметные

- развитие внимания, памяти; творческого мышления; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности; навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, умения проводить самоанализ результатов своих достижений; умения анализировать работу товарищей; осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов.

##### Предметные

- знание правил охраны труда при выполнении кулинарных работ; правил личной гигиены при выполнении кулинарных работ; санитарных требований к обработке кухонной, столовой посуды; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования (электромясорубка, электроплита, тостер, электрический чайник); первичной обработки овощей; простых форм нарезки овощей и их кулинарное использование; технологии приготовления несложных блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога; технологии приготовления несложных супов, холодных блюд и закусок; технологии приготовления несложных блюд из мяса, рыбы, птицы (из полуфабрикатов); технологии приготовления несложных изделий из теста; правил оформления и подачи блюд;

- умение организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога (электроплита, тостер, жарочный шкаф); проводить первичную обработку продуктов (овощей, круп, яиц, творога, мяса, рыбы, птицы); готовить холодные

блюда и закуски, супы, блюда из яиц, творога, круп, макаронных изделий; готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы (используя полуфабрикаты); готовить изделия из теста (несложные в приготовлении); пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд (ножи, овощечистки, терки и т.д.); оформлять блюда (подбирать соответствующую посуду, правильно размещать на тарелке).

- устойчивый познавательный интерес к новым способам и методам технологий приготовления блюд.

#### 1.4 Содержание общеразвивающей программы

##### Учебный (тематический) план 2 года обучения

108 часов

п/п	Название темы/раздела	Количество часов			Контроль
		Всего	Теория	Практика	
.	<b>Вводное занятие</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	Анкетирование.
.	<b>Консервирование</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Педагогическое наблюдение
.	<b>Фруктово-ягодные кондитерские изделия</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Педагогическое наблюдение
.	<b>Горячие и холодные закуски</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	
.1	Разновидности бутербродов	3	1	2	Педагогическое наблюдение
.2	Горячие закуски	6	2	3	Педагогическое наблюдение
.3	Холодные закуски	6	2	3	Педагогическое наблюдение
.	<b>Изделия из теста</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
.1	Несладкие блюда из теста	12	4	8	Педагогическое наблюдение
.2	Сладкие блюда из теста	12	4	8	Педагогическое наблюдение
.	<b>Десерты</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	Педагогическое наблюдение
.	<b>Кухня народов мира</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	Педагогическое наблюдение
.	<b>Блюда из мяса и рыбы</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	
.1	Блюда из мяса	9	3	6	Педагогическое наблюдение
	Блюда из рыбы	6	2	4	Педагогическое

.2					наблюдение
	<b>Экскурсии</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	Устный опрос
<b>0</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	Практическая работа
		<b>108</b>	<b>35</b>	<b>73</b>	

Содержание учебного (тематического) плана 2 года обучения

1. Вводное занятие.

Теория:

Первичное анкетирование детей в целях выявления первичных знаний о кулинарии и навыков обращения с кухонной утварью.

Практика: Игра « Кулинарное путешествие по миру».

2. Консервирование.

Теория: виды консервирования: соление, маринование, квашение и пр. Способы обработки овощей при консервировании, стерилизация.

Практика: Консервирование овощей: огурцы маринованные, томаты в собственном соку, икра кабачковая. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

3. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.

Теория:

Пищевая ценность фруктов и ягод, Первичная обработка и их кулинарное использование.

Практика:

Приготовление кондитерских изделий: джем, конфитюр из сезонных или замороженных ягод, яблочное пюре «Неженка», компот. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

4. Горячие и холодные закуски.

4.1. Разновидности бутербродов.

Теория: Ассортимент бутербродов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика:

Приготовление Горячих и холодных бутербродов с сыром, мясом, рыбой и пр. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

4.2 Горячие закуски.

Теория:

Ассортимент горячих закусок, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика:

Приготовление Горячих закусок: сырные палочки, Жюльен с курицей, горячие конвертики из лаваша с начинками. Организация рабочего места, подготовка

продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюд.

#### 4.3 Холодные закуски.

Теория:

Ассортимент холодных закусок. Особенности приготовления и подачи.

Практика:

Приготовление холодных закусок: рулетики, канапе, гренки, тарталетки и пр.

#### 5. Изделия из теста.

##### 5.1 Несладкие блюда из теста.

Теория:

Виды теста. Рецептура дрожжевого и пресного теста.

Практика: Приготовление блюд: пельмени, вареники, чебуреки, беляши. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

##### 5.2 Сладкие блюда из теста.

Теория:

Сдобное и пресное тесто для кондитерских изделий. Виды разрыхлителей теста.

Практика:

Приготовление кондитерских изделий из теста: Шарлотка с яблоками, хворост, Манник, пончики из дрожжевого теста. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

#### 6. Десерты.

Теория:

Разновидности десертов. Особенности приготовления сладких блюд. Возможный брак и причины.

Практика;

Приготовление десертов: сладкая колбаска, фруктовое желе, пирожное «Картошка», Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

#### 7. Кухни народов мира.

Теория:

Знакомство с мировой кухней. Исторические сведения о национальных кухнях разных народов мира. Связь обрядовой и национальной кухни. Знакомство с русской, белорусской, французской, итальянской, китайской кухнями.

Практика: Приготовление блюд: Драники, Паста Карбонара, курица в кисло-сладком соусе. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

#### 8. Блюда из мяса и рыбы

##### 8.1 Блюда из мяса.

Теория:

Виды мяса. Особенности приготовления разных видов мяса. Способы обработки и разделывания.

Практика: Разделка куриной тушки на части. Приготовление блюд: гуляш, бефстроганов, жаркое по-деревенски. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## 8.2 Блюда из рыбы.

Теория:

Виды рыбы. Особенности приготовления и очистки. Способы приготовления.

Практика:

Приготовление блюд из рыбы: рыба жареная, рыба, запеченная под овощами. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## 9. Экскурсии.

## 10. Итоговое занятие.

Практика:

Тестирование по пройденному материалу.

Выполнение практической работы по выбору учащегося.

### Прогнозируемые результаты 2 года обучения

Личностные:

- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;

- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;

Метапредметные:

- 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;

- 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;

- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;

Предметные:

- 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;

## 2. Организационно-педагогические условия

### 2.1 Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	36	36	108	1 раз в неделю по 3 часа
2 год	1 сентября	31 мая	36	36	108	1 раз в неделю по 3 часа
Каникулы 30.10.-05.11						

### 2.2 Условия реализации программы

#### Материально-техническое обеспечение

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

#### **Технологическое оборудование:**

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
<b><i>Тепловое оборудование</i></b>		
1	Жарочный шкаф	1
2	Микроволновая печь	1
3	Электрическая плита	1
4	Электрочайник	1
<b><i>Электромеханическое оборудование</i></b>		
1	Миксер ручной мощностью не менее 500 Вт	2
2	Блендер	1
<b><i>Немеханическое оборудование</i></b>		
1	Шкаф для посуды со стекл. дверями	3
2	Стеллаж кухонный	1
3	Стенд	2
4	Стол обеденный	8
5	Стол письменный	1
6	Стол производственный нерж.	3
7	Стулья	12
8	Сушилка для столовых приборов	2
9	Шкаф-сушилка навесной для столовой посуды	3

1	Весы	1
<b>Холодильное оборудование</b>		
1	Холодильник	1

### Кухонный инвентарь

№п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Блюдо круглое	1
2	Венчик	4
5	Доска дерев.	2
6	Дуршлаг	3
7	Картофелемялка	4
8	Кастрюля н/с 2,7 л	5
9	Кисть для пирога	4
10	Ковш нерж. 1.5 л	1
11	Консервооткрыватель	4
12	Кружка сито	1
13	Лопатка н/с	4
14	Миска металлическая большая	3
15	Миска металлическая	3
16	Молоток для мяса метал.	5
18	Нож АСТ 1	10
19	Нож АСТ 4	10
20	Нож АСТ 6	2
21	Нож для сыра	1
22	Нож для хлеба	2
23	Сито для муки	12
24	Скалка дерев.	4
25	Сковорода блинная 24 мм	5
26	Сковорода чугун.	5
27	Стакан мерный	3
28	Форма для выпечки	4
29	Шумовка	3
30	Овощечистка	12
31	Чеснокорезка	1

### Столовая посуда и приборы:

№п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Блюдо овальное	1
2	Вилка столовая	12
5	Ложка разливочная	2
6	Ложка столовая	12
7	Ложка чайная	12
8	Набор креманок	2 (6 шт.)
9	Набор подносов	1
10	Набор стаканов	2 (6 шт.)
11	Поднос пластмассов.	8
12	Салатник	4
15	Тарелка глубокая	12



16	Тарелка десертная	12
17	Тарелка для супа мал.	12
18	Тарелка квадратная	4
19	Тарелка обед.	12
21	Чайная пара	12
22	Чайный сервиз	

### **Технические средства обучения**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во, шт.</b>
1	Компьютер	1
2	Проектор	1

### **Перечень расходных материалов, необходимых для проведения занятий на группу 12 человек**

1. Кондитерские мешки – 6 шт.
2. Бумага для выпечки – 6 рулонов
3. Фольга для запекания – 6 рулонов
4. Рукав для запекания – 6 рулонов
5. Салфетки бумажные – 12 упаковок
6. Полотенца бумажные – 12 рулонов
7. Моющие средства для посуды – 12 шт.
8. Чистящие средства для посуды – 12 шт.
9. Салфетки кухонные – 24 шт.
10. Мыло жидкое – 12 шт.

## Кадровое обеспечение

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.

## Методические материалы

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

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

Методы обучения представляет собой способ организации совместной деятельности педагога и учащихся, направленной на решение образовательных задач, такие как словесные, наглядные, практические:

Словесные методы обучения используются на этапе изучения нового материала. В процессе разъяснения педагог посредством слова излагает, объясняет учебный материал, а обучаемые посредством слушания, запоминания и осмысления активно его воспринимают и усваивают:

- Объяснения
- Рассказ
- Показ
- Иллюстрация

- Демонстрация
- Беседа

Наглядные методы обучения достаточно важны для обучаемых в творческом объединении, имеющих визуальное восприятие действительности. Применение на занятиях наглядных методов обучения, одновременно имеет возможность развивать абстрактное мышление обучаемых.

- Просмотр видеоматериалов
- Демонстрация плакатов, таблиц
- Использование технических средств

Практические методы обучения используются на этапе закрепления изученного материала и охватывают весьма широкий диапазон различных видов деятельности обучаемых. Во время использования практических методов обучения применяются приемы: постановки задания, планирования его выполнения, оперативного стимулирования, регулирования и контроля, анализа итогов практической работы, выявления причин недостатков.

- Упражнение
- Практические задания
- Анализ и решение конфликтных ситуаций

Выбор методов обучения зависит от психофизиологических, возрастных особенностей детей, темы и формы занятий. При этом в процессе обучения все методы реализуются в теснейшей взаимосвязи.

Дидактическое обеспечение курса:

Дидактический материал подбирается и систематизируется в соответствии с учебно-тематическим планом (по каждой теме), возрастными и психологическими особенностями детей, уровнем их развития и способностями.

Для обеспечения наглядности и доступности изучаемого материала педагог может использовать:

Наглядные пособия по искусству.

Художественные фотографии, рисунки и иллюстрации.

Наглядный раздаточный материал по темам учебного курса (индивидуальный для каждого учащегося).

Электронные презентации по основным разделам программы.

Стенды со сменными экспозициями.

Инструкционные карты, необходимые для выполнения индивидуальной практической работы.

Технологические карты с подробным описанием технологических процессов.

### 2.3 Формы аттестации/ контроля, оценочные материалы

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

*Входная диагностика* (сентябрь) – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение. Форма проведения: тестирование (Приложение № 1).

*Текущий контроль* (в течение всего учебного года) – проводится после

прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

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

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

Результаты участия обучающихся в творческих мероприятиях заносятся в «Карту учета творческих достижений».

Диагностика уровня личностного развития обучающихся проводится по следующим параметрам: культура речи, умение планировать, умение ставить задачи, самоконтроль, умение работать в коллективе. Итоги диагностики заносятся в информационную карту «Определение уровня развития личностных качеств обучающихся».

## Дидактические средства

№ п/п	<i>Раздел или тема программы</i>	<i>Дидактические средства</i>
1.	<b>Комплектование учебных групп. ТБ</b>	Презентация, фотографии. Тесты для проведения входной диагностики. Инструкции Техники безопасности
2.	<b>Введение в программу.</b>	Правила санитарии и гигиены
3.	<b>Блюда из овощей.</b>	Видеоматериал, альбом плакатов, образцы отдельных форм складывания салфеток. Специальная литература
4.	Механическая кулинарная обработка овощей	. Видеоматериал, схема первичной обработки овощей, таблица «Простые формы нарезки и их кулинарное использование»
5.	Салаты из сырых овощей	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты
6.	Винегрет	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты
7.	<b>Блюда из картофеля.</b>	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты
8.	Картофель отварной и блюда из него	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты
9.	Картофель жареный, запеченый	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты
10.	<b>Блюда из творога и яиц</b>	Видеоматериалы, технологические карты, технологические схемы
11.	Блюда из яиц	Видеоматериал, технологические карты
12.	Блюда из творога	Видеоматериал, технологические карты
13.	<b>Блюда из круп и макаронных изделий</b>	Видеоматериал, технологические карты
14.	Блюда из макаронных изделий	Видеоматериал, технологические карты
15.	Блюда из круп	Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты
16.	<b>Промежуточная аттестация</b>	Тесты, практические задания, протокол
17.	<b>Супы.</b>	Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты
18.	Холодные супы	Видеоматериал, технологические карты
19.	Картофельные супы	Видеоматериал, технологические карты
20.	Заправочные супы	Видеоматериал, технологические карты
21.	<b>Блюда из мяса и птицы</b>	Наглядные пособия, натуральные образцы

1.		продуктов, технологические карты
2.	2	Блюда из мяса
3.	2	Блюда из птицы
4.	2	<b>Изделия из теста</b>
5.	2	<b>Экскурсии</b>
6.	2	<b>Итоговое занятие</b>
		Видеоматериал, технологические карты
		Видеоматериал, технологические карты
		Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты
		Грамоты, презентация. Тесты, практические задания, протокол

### 3. Список литературы

#### Нормативно-правовые основания разработки программы:

##### Федеральный уровень:

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 года № 1726-р).
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 30.11.2016 № 11);
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» от 07.12.2018 № 3;
- Национальный проект «Образование» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16);
- распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 года № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
- приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 года № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- письмо Минпросвещения России от 12.10.2020 № ГД-1736/03 «О рекомендациях по использованию информационных технологий в образовательном процессе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции в 2020/2021 учебном году»;
- письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые

программы)»;

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

*Региональный уровень:*

- закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 № 503-ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

- приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

- Государственная программа Свердловской области «Развитие системы образования в Свердловской области до 2024 года», утвержденная постановлением Правительства Свердловской области от 29 декабря 2016 года № 919-ПП (с изменениями на 20.12.2018);

*Муниципальный уровень:*

- муниципальная программа «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов», утвержденная постановлением Администрации Артемовского городского округа от 31.10.2018 № 1185-ПА;

*Уровень учреждения:*

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения центра дополнительного образования «Фаворит»;

- положение МАОУ ЦДО «Фаворит» «Требования к дополнительным общеразвивающим программам и порядок их утверждения».

Список литературы для педагога

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОНОм совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011. – 720 с.

2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.

3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.

4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.

5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.

6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-



Дону: Феникс, 2010. – 576с.

7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-еизд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.
8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М: изд. Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пирог вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

#### Список литературы для учащихся и их родителей

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
2. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
5. Школа гастронома и Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2006. – № 1-12; 2008. – №1-12.
6. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
7. Школа гастронома (комплект журналов). – 2012-2013.
8. Школа гастронома (комплект журналов) – 2015 год

#### Интернет-ресурсы

1. Видеоурок «Технология приготовления бутербродов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng>
2. Видеоурок «Разделка рыбы на филе» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=1AHaIDFreFM>
3. Видеорецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=s1DVYom4JI8>
4. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg\\_jGEbU](https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg_jGEbU)
5. Видеорецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
6. Видеорецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>

7. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
8. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
9. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

**ВХОДНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ****ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»**

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

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов.

Максимальное количество баллов – 10

/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
	В чем заключается пищевая ценность творога?	1) Большое содержание витаминов 2) Большое содержание солей кальция 3) Большое содержание белков и жиров	2
	В какое молоко всыпают манную крупу для приготовления биточков манных?	1) кипящее 2) горячее 3) теплое	1
	Пищевая ценность моркови состоит в том, что в ней содержится	1) каротин 2) фитонциды 3) углеводы	1
	В какую воду закладывают макароны для варки?	1) холодную 2) теплую 3) горячую 4) кипящую	4
	Если свежее молоко оставить на столе в открытой посуде, то через некоторое время из него получится	1) кефир 2) простокваша 3) творог	2
	Определить название блюда по набору продуктов.	яйцо, молоко, соль, маргарин	омлет
	Какие формы нарезки можно использовать для приготовления салатов?	1) соломка, брусочек 2) мелкий кубик, ломтик 3) мелкий кубик, долька	2
	В каких продуктах больше всего содержится белков?	1) мясо 2) морковь 3) молоко	1

	Какие ингредиенты необходимы чтобы приготовить винегрет?	1) Картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук, масло растительное 2) Картофель, морковь, огурцы соленые, масло растительное 3) Картофель, свекла, капуста квашеная, майонез	1
0	Сколько минут варится яйцо вкрутую?	1) 3-5 мин. 2) 5 -7 мин. 3) 10-12 мин.	3

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»**

**Форма проведения:** тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

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

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определить название блюда по набору продуктов	Творог, яйцо, сахар, мука, маргарин.	Сырники
2	Составить алгоритм сборки мясорубки	1. шнек 2. зажимная гайка 3. рабочая камера	
3	Какие формы нарезки овощей относятся к простым?	1. средний кубик, ломтик, звездочки 2. мелкий кубик, долька, чесночки 3. ломтик, мелкий кубик, долька	3
4	Срок реализации салатов, заправленных сметаной	1. 3 часа 2. 1 час 3. 30 минут	3
5	Определить последовательность закладки продуктов в блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем»?	1. картофель нарезанный брусочками 2. пассерованные морковь, лук 3. капуста, свежая нарезанная соломкой 4. зелень петрушки 5. томатное пюре	3,1,2,5,4
6.	Как должны быть промаркированы доски для нарезки сырых овощей?	1. ОВ 2. ОС 3. ГП	2

7	При какой температуре моют столовую посуду?	1. 60°C 2. 40°C 3. 30°C	2
8	В каких овощах содержатся фитонциды?	1. морковь, свекла 2. лук, чеснок 3. редька, репа	2
9	С какой маркировкой можно использовать разделочную доску для приготовления винегрета овощного?	1. МВ 2. ОС 3. ОВ	3
10	Как необходимо нарезать картофель для щей из свежей капусты?	1. средним кубиком 2. мелким кубиком 3. брусочками	3

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

**Задания практической работы (на выбор)**

1. Салат из белокочанной капусты.
2. Салат витаминный.
3. Винегрет овощной.
4. Яичница.
5. Омлет фаршированный.
6. Щи из свежей капусты с картофелем.
7. Суп картофельный с макаронными изделиями.
8. Макароны отварные с сыром (с томатом)
9. Каша молочная (рисовая, пшенная)
10. Сырники.
11. Блюда из жареного картофеля.
12. Блюда из отварного картофеля.

**Критерии оценки практической работы:**

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

**Баллы снимаются за:**

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

**Максимальное количество баллов за практическую работу – 24.**

## ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»

**Форма проведения:** тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

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

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ или отсутствие ответа – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10.

№ /п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определить название блюда по набору продуктов.	Мука, молоко, яйца, соль, сахар, масло растительное	блинчики
2	Время замеса песочного теста?	1. 1 – 2 мин. 2. 3 – 5 мин. 3. 5 – 6 мин	1
3	Определите, какого ингредиента не хватает в наборе для приготовления биточков из рыбы?	филе рыбы, хлеб пшеничный, лук репчатый, ? _____ соль, перец, маргарин, сухарная панировка	яйцо
4	Температура подачи вторых блюд	1. 50-55°C 2. 60-65°C 3. 70-75°C	2
5	С какой маркировкой используют разделочную доску для нарезки мяса на полуфабрикаты.	1. МС2.МВ 3.ГП	1
6	Температура жарки основным способом	1. 120°C 2. 160°C 3. 220°C	2
7	Какое количество воды необходимо для варки 1 кг макарон откидным способом?	1. 3 л. 2. 4 л. 3. 6 л.	3
8	Какой продукт используется в качестве разрыхлителя в песочном тесте?	1. маргарин 2. сода 3. яйца	2



9	Дать определение что такое личная гигиена повара.	Санитарные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи. Значение - предотвратить попадание в пищу микробов, которые могут стать причиной пищевых отравлений и возникновения инфекционных заболеваний.
---	---	---

0	1	Определите название изделия изкотлетной массы по характеристике.	Изделие округло – приплюснутой формы, панированное в сухарной панировке, жареное основным способом	Биточки.
---	---	--	--	----------

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

**Темы практической работы (на выбор)**

1. Наггенты из куриной грудки.
2. Биточки из мяса.
3. Отбивная из свинины
4. Пицца.
5. Сосиски в тесте.
6. Блинчики со сметаной (вареньем)

**Максимальное количество баллов за практическую работу – 24.**

**Критерии оценки практической работы.**

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

**Баллы снимаются за:**

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

