

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»**

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол № 31
от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МАОУ ДО ЦПС
Давыдов Д.Г.

Приказ от «30» августа 2021 г.
№ 01-04-361/1



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 12-17 лет

Срок реализации: 1 год (72 часа)

Составитель:

Благодарнова Галина Викторовна

педагог дополнительного образования

Красноярск

Введение

Программа «Гастрономическая мастерская» сопровождается формированием не только знаний, умений, навыков, но и развитием творческого потенциала, умением приобретать знания через собственный опыт. Занятия в ассоциации способствуют решению задач по овладению навыками приготовления и декорирования изделий из муки, воспитанию интереса и творчества, технологическому мышлению и внушению трудолюбия. Основным предназначением программы является формирование у учащихся трудовой и технологической культуры, системы, технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у учащихся гуманистически ориентированного мировоззрения.

Пояснительная записка

Направленность: социально-гуманитарная

Форма обучения: очная

Уровень сложности содержания программы: базовый

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021);
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ (ред. 01.07.2021) «О защите детей от информации причиняющей вред их здоровью и развитию»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2020 (Распоряжение Правительства РФ от 24.04.2015 г. № 729-р);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения российской федерации от 09.11.2018 г. №196»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 (ред. от 02.02.2021) "Об утверждении Целевой модели развития

региональных систем дополнительного образования детей"
(Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2019 N 56722);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 (ред. от 30.09.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831);

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование»;

Локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы

Современная школьная программа не имеет отдельного курса, посвященного кухне. Программа призвана создать особую развивающую среду для учащихся, которая способствует не только их приобщению к кулинарному искусству, но и выявлению лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения практических навыков по приготовлению и оформлению кулинарных изделий, формируются такие личностные качества, как трудолюбие, терпение, аккуратность, умение выполнять работу, умение работать самостоятельно и в команде. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Педагогическая целесообразность - данной программой объясняется.

Какие изменения произойдут в детях, если их включить в предлагаемые виды деятельности, если они усвоят предлагаемое содержание, если их работа будет организована в предлагаемых формах.

Образовательные программы должны быть разработаны с учетом современных образовательных технологий, которые отражаются в:

- принципах обучения (индивидуальность, доступность, преемственность, результативность);
- формах и методах обучения (активные методы дистанционного обучения, дифференцированное обучение, занятия, конкурсы, соревнования, экскурсии, походы и т.д.);
- методах контроля и управления образовательным процессом

(тестирование, анализ результатов конкурсов, соревнований и др.); – средствах обучения (перечень необходимого оборудования, инструментов и материалов в расчете на объединение детей).

Программа «Гастрономическая мастерская» помогает детям для их свободного и осознанного выбора данной профессии основным направлением будущей профессиональной деятельности и овладении знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной работы, через включение в теоретическую и практическую деятельность профиля.

Возраст обучающихся

Программа адресована детям 12-17 лет

Объем программы и режим занятий

Программа рассчитана на 72 часа и реализуется в течение одного учебного года. Общая недельная нагрузка составляет 2 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию два раза в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Один академический час равен 45 мин.

Формы организации занятий и методы обучения

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами обучения являются учебно-практические занятия, которые они позволяют организовать теоретическую, практическую и творческую деятельность учащихся. Основная часть учебного времени отводится практической деятельности

- овладение навыками для жизни, учебы, работы. Практические занятия программы «Гастрономическая мастерская» проходит в специально оборудованной учебной лаборатории.

Методы, используемые на занятиях:

- словесные - беседа, рассказ, объяснение;
- наглядные - показ, демонстрация;
- практические - задание, самостоятельная работа под руководством педагога.

Цель - Становление теоретических знаний и практическое освоение технических умений и навыков учащихся, необходимых для успешной работы в сфере общественного питания, побуждение школьника к осмысленному выбору будущей профессии.

Задачи -

1. В процессе теоретического обучения ознакомить:

- с назначением, структурой формирования мотивов учения и подготовке к сознательному выбору профессии;
- с перспективами развития в кулинарии.

2. В процессе практического обучения сформировать:

- умение работы с нормативной документацией, продукцией (сырьем), инструментами с технологической последовательностью приготовления изделий, полуфабрикатов, осознанно применяемые на практике;
- умения и навыки, соответствующие в приготовления разных видов изделий, необходимые для приготовления технологических карт кулинарных блюд и закусок с их презентацией перед аудиторией;
- умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет и справочной литературой);
- умение планировать свои действия, организовывать рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ	2	2	-
2.	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	2	2	-
3.	Значение тепловой обработки продуктов	10	2	6
4.	Приготовление блюд и гарниров с применением различных способов.	10	4	6
5.	Креативность блюд. Особенности подачи	6	2	4
6.	Приготовление и презентация блюд	8	2	6
7.	Приготовление первых и вторых блюд	10	2	8
8.	Технология приготовления мучных блюд.	12	4	8
9.	Технология приготовления кондитерских изделий.	12	4	8
Всего		72	-	-

Содержание программы

№ п/п	Тема	Краткое содержание
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ.	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов, рабочих мест Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества
2.	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	Спецодежда. Персональная гигиена. Критерии оценок, применяемые на конкурсе. Товарное соседство, правила и сроки хранения. Понятие о технологическом процессе и механической обработки. Основной метод исследования микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи.
3.	Значение тепловой обработки продуктов	Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушение и запекания. Вспомогательные приемы тепловой обработки: опаливание, отпаривание (бланширование), размораживание, разогревание, пассировка; их характеристика. Классификация приемов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке. Способы сохранения питательной ценности пищи при тепловой обработке
4.	Приготовление блюд и гарниров с применением различных способов.	Современные способы обработки продуктов, приготовление круп и запеканок, рассыпчатого гарнира, каш.
5.	Креативность блюд.	Стиль и креативность подачи и

	Особенности подачи	оформления блюд.
6.	Приготовление и презентация блюд	Подготовка и обработка всех ингредиентов для приготовления блюд. Продумывать правильную подачу.
7.	Приготовление первых и вторых блюд	Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Массового спроса. Нормы выхода блюд. Особенность приготовления блюд. Ассортимент
8.	Технология приготовления мучных блюд.	Приготовление дрожжевого и не дрожжевого теста. С фруктовыми, овощными и мясными начинками.
9.	Технология приготовления кондитерских изделий.	Приготовления песочного, бисквитного теста. Торт, печенье, рулет, корзинки, кекс.

Планируемые результаты

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами и приспособлениями;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов;
- познакомить с основными профессиями пищевой промышленности

Формы аттестации и оценочные материалы

Итоги подводятся по результатам участия в ежегодном Фестивале профессий (участие в районном конкурсе профессионального мастерства, выставках, в ежегодных городских конкурсах, поступлению в среднее профессиональное учебное заведение по пищевому профилю. Улучшение успеваемости в школе и поведения дома (по отзывам родителей).

Контроль знаний и навыков проводится в форме творческих заданий, конкурсов, зачетов, практических занятий.

Участие обучающихся в конкурсах и фестивалях вырабатывает у них высокие моральные и волевые качества, способствует развитию творческой мысли, прививает любовь к кулинарии. зачетов, практических занятий. Текущая аттестация обучающихся в течение каждого полугодия осуществляется с фиксацией их достижений: отметок по пяти бальной системе.

Система отслеживания результатов освоения программы. Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала. Форма контроля указывается в итоговом занятии по теме в разделе «Содержание программы».

Промежуточная аттестация - это установление уровня освоения отдельной части объёма образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе согласно приказа администрации);
- по завершении изучения всего объёма дополнительной общеобразовательной программы (форма проведения промежуточной аттестации указывается в итоговом занятии завершающем обучение по программе в разделе «Содержание программы»).

Фиксация результатов осуществляется персонифицировано в диагностике результативности освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающимися.

Промежуточная аттестация оценивается и фиксируется по уровням:

- низкий уровень – усвоение программы в неполном объеме, допускает существенные ошибки в теоретических и практических заданиях;
- средний уровень – усвоение программы в полном объеме, при наличии несущественных ошибок;
- высокий уровень – программный материал усвоен обучающимся полностью, обучающийся имеет высокие достижения.

Методическое обеспечение

В силу двойственной природы педагогического процесса методы являются одним из механизмов, обеспечивающих взаимодействие педагога и обучающихся. Это взаимодействие основано не на паритете, а на ведущей и руководящей роли педагога, выступающего в качестве руководителя и организатора педагогически целесообразной жизни и деятельности учащихся.

-методы формирования сознания (рассказ, объяснение, беседа, лекция, учебные дискуссии, диспуты, работа с книгой, метод примера);

-методы организации деятельности и формирования опыта социального поведения (упражнение, тренинг, метод учебных ситуаций, требования к обучению, инструктаж, наблюдение, иллюстрации и демонстрации, лабораторные работы, репродуктивные и проблемно-поисковые методы, индуктивные и дедуктивные методы);

- методы стимулирования и мотивации деятельности и поведения (соревнование, познавательная игра, дискуссия, эмоциональное воздействие, поощрение, наказание и др.);

- методы контроля эффективности педагогического процесса (специальная диагностика, устный и письменный опрос, контрольные и лабораторные работы, машинный контроль, самопроверка и др.).

По окончании выполнения предусматривается рефлексия (учащиеся выполняют оценку собственных компетентностей: справился, не справился с ситуацией, как справился и т.д.). На занятиях по всем темам проводится инструктаж по технике безопасности.

Решению воспитательных задач, поставленных в программе, способствуют экскурсии на предприятия общественного питания, в высшие и средние специальные учебные заведения, где обучающиеся знакомятся с профессиями. Большое воспитательное воздействие на ребят оказывает участие в конкурсах различного уровня и направленности. Особое внимание уделяется подросткам из неблагополучных семей. С ними и их родителями ведется индивидуальная работа.

Методика анализа значимых событий четверти и года для оценки установки обучающихся, отношения к сверстникам и к коллективной деятельности, успехов и затруднений каждого по-своему. Позволяет проанализировать установки школьников, отношение к сверстникам и к коллективной деятельности.

Календарный учебный график

Год обучения	Начало занятий	Окончание занятий	Количество учебных недель	Кол-во учебных часов в неделю	Кол-во учебных часов в год	Промежуточная аттестация обучающихся
1 год	сентябрь	май	36	2	72	декабрь, май

Материально-техническое обеспечение реализации программы
Дидактический материал. Плакаты по технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Презентации по приготовлению мучных хлебобулочных изделий, с расчетом сырья.

Список использованной литературы

Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий.- М., 2015.

Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Пищевая промышленность, 2015.

Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.

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

Бочарников, А.А. Совершенствование процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба — Москва, 2000.

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.

Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетрадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.

Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- СПб., 2015

Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий.-М., 2016.

Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.