

**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
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 12-17 лет

Срок реализации: 1 год (144 часа)

Составитель:

Благодарнова Галина Викторовна
педагог дополнительного образования

Красноярск
2021

Введение

Программа «Поварское дело» позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса, рекомендует последовательность изучения тем и разделов предмета с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Основным предназначением программы является формирование у школьников 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:

- 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 причиняющий 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

В современной школьной программе нет отдельного курса, посвященного кулинарии общественного питания. Поэтому вопросы о том, как готовится то или иное блюдо, как подобрать соотношение продуктов для приготовления блюд, соблюдая правильные приемы резания, санитарное состояние, гигиену питания, технику безопасности и охрану труда, включая также рациональное питание, лечебное питание, иногда остаются не реализованными. В общественном питании имеется возможность не только объяснять принципы работы различных технологий приготовления блюд, но и научить учащихся самостоятельному приготовлению различных блюд и закусок.

Педагогическая целесообразность данной программы в том, что

Во-первых, деятельность в рамках программы полезна обучающимся для самоутверждения и самореализации.

Во-вторых, существует социальный заказ родителей на обучение по программе.

В-третьих, предполагаемые мероприятия способствуют коллективной деятельности школьников.

В-четвертых, обучение по данной программе создает ситуацию успешности детей в общеобразовательной школе, опираясь на знания по физике, химии, технологии, применяя их в практической деятельности.

В-пятых, обусловлена необходимостью отвлечения подростков с улицы.
В-шестых, помощь в раскрытии их творческого потенциала.

Программа «Поварское дело» 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 144 часа и реализуется в течение одного учебного года. Общая недельная нагрузка составляет 4 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

Содержание программы решает актуальную задачу обучения детей элементарным основам технологии кулинарии и способствует формированию у детей адекватного современному уровню знаний и ситуаций на рынке труда. Программа поможет подросткам сориентироваться в выборе будущей профессии, способствует в самореализации и формировании законопослушного и культурного участника дорожного движения.

При разработке методики и содержания программы учитывались общепринятые принципы дидактики – соблюдались последовательность и систематичность, наглядность и доступность в обучении.

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 кулинарных изделий,

полуфабрикатов, осознанно применяемые на практике;

- умения и навыки, соответствующие кулинарии приготовления блюд третьего разряда, 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.	Приготовление блюд и гарниров с применением различных способов.	14	4	10
4.	Креативность блюд. Особенности подачи.	14	4	10
5.	Приготовление и презентация блюд.	14	4	10
6.	Общая гармоничность блюд.	10	2	8
7.	Приготовление первых блюд по конкурсному заданию.	14	4	10
8.	Приготовление вторых блюд по конкурсному заданию.	14	4	10
9.	Подача блюд. Контроль отходов.	10	2	8
10.	Оттачивание мастерства.	50		50
	Всего	144	24	120

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 механической обработки. Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы и их кулинарное использование, , сложные формы нарезки картофеля Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей. Требования на рабочем месте.
3.	Приготовление блюд и гарниров с применением различных способов.	Современные способы обработки продуктов, приготовление и отпуск
4.	Креативность блюд. Особенности подачи	Стиль и креативность подачи и оформления блюд.
5.	Приготовление и презентация блюд.	Подготовка и обработка всех ингредиентов для приготовления блюд. Продумывать правильную подачу, научиться составлять правильное описание блюд.
6.	Общая гармоничность блюд.	Определение гармоничности по цвету, вкусу, элементам блюд. Текстура.
7.	Приготовление первых блюд по конкурсному заданию.	Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Правила раздачи и отпуска супов массового спроса. Продукты для отпуска супов, их нормы. Нормы выхода супов. Особенности приготовления супов. Ассортимент.
8.	Приготовление вторых блюд по конкурсному заданию.	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
9.	Подача блюд. Контроль отходов.	Значение правильной подачи. Температура подачи. Требования к посуде. Корректное использование продуктов. Отходы органические и не органические.
10.	Оттачивание мастерства.	приготовление и отпуск, нормы выхода, требования к их качеству.

Планируемые результаты

К концу обучения по программе обучающиеся должны знать:

- правила безопасности труда и пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- общие требования, предъявленные к рабочему месту работников общественного питания по изготовлению изделий;
- виды, назначения, свойства и характеристики кулинарных изделий и полуфабрикатов;
- виды и назначение основных видов полуфабрикатов и изделий;
- виды технологической документации, используемой при производстве кулинарных изделий, правила пользования и ее применение;
- правила придания правильной формы, приготовления полуфабрикатов, изделий из рубки и других видов изделий;
- устройство, назначение и правила эксплуатации электронагревательных приборов;
- назначение инструментов, инвентаря, посуды, оборудования, используемых при кулинарных работах; правила работы с ними, с соблюдением техники безопасности, охраны труда;
- показатели качества ГОСТовой продукции, правила проверки на качество изделия, виды брака, меры его предупреждения и устранения.

К концу обучения по программе обучающиеся должны уметь:

- определить качество продукции кулинарных изделий;
- читать и пользоваться технологической документацией по изготавливаемой кулинарной продукции, выполнять требования ГОСТов и нормы на выполняемые работы;
- уметь придавать формы изделиям по технологическим нормам;
- пользоваться приборами, инструментами, оборудованием, приспособлениями при выполнении кулинарных работ;

- контролировать качество выполняемых работ, выявлять и устранять брак;
- применять рациональные приемы и методы организации труда, соблюдать трудовую производственную и технологическую дисциплину.

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 объема образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе согласно приказа администрации);
- по завершении изучения всего объема 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

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса. На различных его этапах ведущими выступают отдельные, приведенные ниже методы.

Методы обучения: методы организации учебно-познавательной деятельности (словесные - беседа, рассказ, монолог, диалог), (наглядные - демонстрация иллюстраций, рисунков, макетов, моделей, чертежей и т.д.), (практические – приготовления, подача блюд и др.), индивидуальные задания в зависимости от достигнутого уровня развития учащегося).

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности (познавательные и развивающие игры, мастер-классы, экскурсии, коллективные обсуждения и т.д.).

Методы воспитания: беседы, метод примера, педагогическое требование, создание воспитательных ситуаций, конкурсы, поощрение, наблюдение, анкетирование, анализ результатов.

Методы контроля: фестиваль профессий, конкурсы, контрольные задания в конце каждой темы в процессе обучения.

Выбор метода обучения зависит от содержания занятия, уровня подготовки и опыта обучающихся.

Основным методом проведения занятий является практическая работа. 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	4	144	декабрь, май

Материально-техническое обеспечение реализации программы

1. Кабинет на 15 учебных мест.
2. Кабинет для проведения лекционных занятий на 30 учебных мест.
3. Стеллажи для книг и документов.
4. Таблицы и рисунки по различным темам программы.
5. Информационные стенды.
6. Кухонное оборудование.

Дидактический материал

Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, компьютерные программы по расчету сырья для блюд и отходов.

Список использованной литературы

- Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
- Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ "Академия".
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
- 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.
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
- Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
- Барановский В.А. «Повар» Серия «Профессиональное образование»

Минск: Букмастер. 2013.