

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Гурман» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р.;
- 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагога дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242);
- Закон Курской области от 09.12.2013 № 121-ЗКО «Об образовании в Курской области»;

- Государственная программа Курской области «Развитие образования в Курской области», утвержденной постановлением Администрации Курской области от 15.10.2013 № 737-па;

- Приказ Министерства образования и науки Курской области от 17.01.2023 г. № 1-54 «О внедрении единых подходов и требований к проектированию, реализации и оценке эффективности дополнительных общеобразовательных программ»;

- Положение об организации и осуществления дополнительного образования студентов в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Железногорский политехнический колледж» утвержденное приказом от 22.04.2019г. № 01-04/263-1;

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Железногорский политехнический колледж» утвержденное приказом от 22.04.2019г. № 01-04/263-1 (с дополнениями и изменениями от 30.06.2023г.);

- Положение о рабочей программе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы утвержденное приказом от 22.04.2019г. № 01-04/263-1.

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Актуальность программы «Гурман» в том, что обучение студентов направлено на социализацию личности.

В системе воспитания студентов важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают

установку для дальнейшей жизни. На занятиях обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей обучающихся, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей обучающихся, допускает варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку студентов к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается,

зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения клуба «Гурман».

Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящее время.

Уровень программы – базовый.

Адресат программы. Программа предназначена для обучающихся в возрасте 15-17 лет, количество детей в группе – 12-15 человек. Особых условий для зачисления нет. Набор детей ведётся на бесплатной основе.

Объем и срок освоения программы – 240 академических часов в год.

Режим занятий. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 3 академических часа (1 академический час – 45 минут). Перерыв между занятиями 10 минут.

Форма обучения – очная.

Форма проведения занятий – групповая. Занятия завершаются итоговым мероприятием, на котором обучающиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

Указанный в программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным семестрам. При организации обучения по основным разделам учебной программы необходимо учитывать, как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности обучающихся.

Для реализации поставленных задач применяются **следующие методы:**

1. метод беседы;
2. методы творческого самовыражения в практических работах;
3. игровые мероприятия;

4. рефлексия.

В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для обучающихся более естественен и ожидаем.

Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.

- что мы сегодня узнали?;
- что для вас было новым и интересным?;
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей, углублению социальной коммуникабельности обучающихся в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

1.2. Цель и задачи программы

Цель – формирование знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации, подготовка к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

1.3. Задачи программы

- обучить технологии приготовления различных блюд;
- познакомить обучающихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обогатить словарный запас, на основе использования соответствующей терминологии;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;

- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;

- формировать позитивную установку на семейную жизнь.

1.4. Планируемые результаты программы

Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

Метапредметные:

- **познавательные:** развитие творческой инициативы учащихся; развитие технологического мышления и интереса учащихся к труду;

- **коммуникативные:** овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; умение объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- **регулятивные:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в

ситуациях неуспеха; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определение наиболее эффективных способов достижения результата; овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установление аналогий и причинно-следственных связей, построение рассуждений, отнесение к известным понятиям.

В результате изучения обучающиеся должны:

знать:

- правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- оборудование кухни; кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи; правила ухода за кухонной, столовой и чайной посудой;
- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- пищевую ценность хлеба, яиц, круп и макаронных изделий, молока и молочных продуктов, рыбы и мяса;
- виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- виды теста, технологию приготовления;
- приготовление рыбных и мясных блюд;
- правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды.

уметь:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;

- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- составлять план-меню;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- разделывать рыбу, птицу;
- проводить тепловую обработку продуктов различными видами;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделывать сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки

1.5. Содержание программы

1.5.1. Учебный план

Таблица 1.

№	Название темы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Знакомство с группой	3	3		Текущий контроль
2.	Вводное занятие	3	3		Текущий контроль
3.	Учебная лаборатория. Оборудование.	6	6		Текущий контроль
4.	Правила поведения за столом	6	3	3	Текущий контроль
5.	Первичная обработка овощей и фруктов	6	3	3	Текущий контроль, промежуточный контроль

6.	Блюда из черствого хлеба	6	3	3	Текущий контроль
7.	Холодные блюда и закуски. Бутерброды	12	6	6	Текущий контроль
8.	Заправки для салатов	6	3	3	Текущий контроль
9.	Салаты	24	12	12	Текущий контроль
10.	Промежуточный контроль.	3		2	Промежуточный контроль
11	Первые блюда	21	9	12	Текущий контроль
12.	Изделия из круп	15	6	9	Текущий контроль
13.	Овощные блюда и гарниры	15	3	12	Текущий контроль
14.	Блюда из мяса	15	3	12	Текущий контроль
15.	Блюда из птицы	15	3	12	Текущий контроль
16.	Рыбные блюда	12	3	9	Текущий контроль
17.	Промежуточный контроль.	3		3	Промежуточный контроль
18.	Изделия из теста	30	9	21	Текущий контроль
19.	Макаронные изделия	6	3	3	Текущий контроль
20.	Блюда из яиц	6	3	3	Текущий контроль

21.	Молочные блюда	6	3	3	Текущий контроль
22.	Блюда из творога	6	3	3	Текущий контроль
23.	Сладкие блюда и напитки	15	3	12	Текущий контроль
24.	Итоговое занятие	3	3		Промежуточный контроль
	ИТОГО	240	93	147	

1.5.2. Содержание учебного плана

Учебная программа включает следующие **основные разделы**: Техника безопасности. Обработка пищевых продуктов. Способы приготовления и хранения продуктов. Практические занятия.

1. Знакомство с группой. План и задачи клуба. Правила поведения.

2. Вводное занятие. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

3. Учебная лаборатория. Оборудование. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды

4. Практические занятия. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

5. Первичная обработка овощей и фруктов. Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы, капусты. Виды украшений из овощей и фруктов.

6. Практические занятия. Нарезка картофеля. Выполнение украшений из овощей, фруктов.

7. Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах. Вежливость, точность, обязательность.

8. Практические занятия. В гостях у этикета. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю Праздничная сервировка стола. Сервировка закусочного стола. Назначение столовых приборов.

9. Блюда из черствого хлеба. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

10. Практические занятия. Приготовление запеканки из черствого хлеба.

11. Холодные блюда и закуски. Классификация бутербродов, холодных блюд и закусок, технология приготовления бутербродов

12. Практические занятия. Приготовление бутербродов.

13. Бутерброды. Технология приготовления горячих бутербродов.

14. Практические занятия. Приготовление горячих бутербродов.

15. Заправки для салатов. Виды заправок для салатов, технология приготовления заправок для салатов.

16. Практические занятия. Приготовление заправочного соуса.

17. Салаты. Технология приготовления горячих, холодных, фруктовых салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей, формы нарезки овощей для салатов. Технология приготовления салатов из вареных овощей, варка овощей для салатов. Технология приготовления салатов из мяса. Виды рыбы, необходимой для приготовления салатов, подготовка рыбы. Технология приготовления салатов из рыбы.

18. Практические занятия. Приготовление салата овощного, салата фруктового. Приготовление салата из белокочанной капусты, салата из огурцов и помидор, салата из моркови. Приготовление винегрета. Приготовление мясных салатов. Приготовление салатов из морепродуктов.

19. Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров (овощных,

крупяных, фруктовых) для приготовления супов. Технология приготовления супов картофельных. Технология приготовления щей, борщей. Технология приготовления рассольников, супов-пюре.

20. Практические занятия. Приготовление супа из свежих овощей. Приготовление супа картофельного с клецками. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты. Приготовление супа-пюре из тыквы, рассольника.

21. Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка. Виды каш, технология приготовления каш. Технология приготовления изделий из круп: биточков, запеканок, пудингов.

22. Практические занятия. Приготовление каши гречневой с пассерованными овощами. Приготовление биточков рисовых, бутерброды из манной крупы

23. Овощные блюда и гарниры. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные качества.

24. Практические занятия. Приготовление картофельное пюре, картофеля, запеченного в духовке.

25. Макароны изделия. Значение блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий

26. Практические занятия. Приготовление макарон отварных с сыром, макарон по-флотски, запеканки из макарон

27. Мясные блюда. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Первичная обработка мяса, технология приготовления рубленой, котлетной массы, технология приготовления блюд из котлетной массы. Виды, питательная ценность, хранение и обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Оформление вторых блюд.

28. Практические занятия. Приготовление бефстроганов, гуляша. Приготовление тефтелей, зраз, фаршированных овощами.

29. Блюда из птицы. Практические занятия. Приготовление мяса курицы, запеченного в духовке, рулета из куриной грудки.

30. Рыбные блюда. Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Признаки ее доброкачественности. Обработка рыбы . Разделка рыбы, изделия из нее. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

31. Практическая работа. Приготовление рыбы, запеченной с овощами, рыбы жареной.

32. Блюда из яиц. Значение ценности белка, пищевая ценность. Технология приготовления блюда из яиц. Классификация омлетов.

33. Практические занятия. Приготовление омлета смешанного, омлета фаршированного.

34. Молочные блюда. Питательные и вкусовые качества молока. Значение молочных блюд. Технология приготовления молочных блюд.

35. Практические занятия. Приготовление манной каша.

36. Блюда из творога. Пищевая ценность творога, питательные, кулинарные качества. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканок, пудингов.

37. Практические занятия. Приготовление творожной запеканки, сырников из творога.

38. Изделия из теста. Мука. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное, заварное, пряничное, бисквитное. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из теста. Изделия из слоеного теста, виды слоеного теста: рубленое, венское, готовое замороженное. Пельменное тесто, технология приготовления блюд из пельменного теста (пельмени, вареники, манты).

39. Практические занятия. Тесто дрожжевое. Пирог с начинкой. Шарлотка с яблоками. Слоеные конвертики с начинкой. Вареники с картошкой.

Приготовление лебедей из заварного теста.

40. Сладкие блюда и напитки. Значение и вкусовые качества. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс).

41. Практические занятия. Приготовление киселя из ягод.

42. Практические занятия. Итоговое занятие. Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей. Викторина по теме «Кулинария».

2.Комплекс организационно-педагогических условий

2.1.Календарный учебный график

Таблица 2.

№ п/п	Группа	Год обучения, номер группы	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий	Нерабочие/ праздничные дни	Сроки проведения промежуточной аттестации
1.	№1	2023-2024, группа №1	14.09.	25.06	40	80	240	2 раз в неделю по 3 часа (1 час – 45 мин.), 2 перерыва по 10 минут	с 4 по 6 ноября, с 30 декабря по 8 января, с 23 по 25 февраля, с 8 по 10 марта, с 28 апреля по 1 мая, с 9 по 12 мая, 12 июня	устанавливаются согласно календарно-тематическому плану

2.2. Оценочные материалы

Проведение занятий по программе планируется с использованием наглядных пособий. Познавательную деятельность активизируют различные

формы самостоятельной работы: участие в обсуждении и решение проблемных ситуаций, выдвигаемых педагогом, анализ устных ответов, их дополнение в процессе уплотненного опроса при проверке знаний, выполнение заданий с вариантами ответов по каждой теме, тестирование.

Формы проведения занятий зависят от сложности изучаемой темы, уровня подготовки обучающихся и их социально-возрастных особенностей. Это беседы, моделирование ситуаций, соревнования, ролевые игры. Занятия включают в себя логические игры, ребусы, викторины, конкурсы на зрительную память, смекалку. Эти и другие формы занятий дают возможность обучающимся максимально проявить свою активность, творчество, учат этике взаимоотношений, делают их более подготовленными.

Раскрытие содержания каждой темы в соответствии с возрастом обучающихся оказывает решающее влияние на мотивационную сферу восприятия правил, норм воспитанниками, способствует формированию серьезного и заинтересованного отношения.

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями обучающихся. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков, приготовления блюд разного уровня сложности;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- выставки;

- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;
- методы проверки знаний (зачет, смотр знаний, умений и навыков, конкурс творческих работ).

2.3. Формы аттестации

Результаты выполнения программы каждым обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового мини-проекта. Результаты фиксируются в журнале группы.

После завершения каждого этапа обучения и воспитания обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого безусловно необходим контроль знаний и умений, задача которого - проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания.

Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы педагога по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие учащиеся. Этот вид опроса удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части группы. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все участники программы.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля - регулярное управление учебной деятельностью и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня

овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования.

Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а следовательно, вовремя внести коррективы в работу *помогает тематический контроль*.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ.

Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов обучения. Итоговые тесты сформированы с учетом важных критериев: широта охвата материала курса, сложность и представительность выборки. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения.

2.4. Методические материалы

Таблица 3.

№ п/п	Название раздела, темы	Материально-техническое оснащение, дидактико-методический материал	Формы учебного занятия	Формы контроля/ аттестации
1.	Знакомство с группой	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	Дискуссия по проблемным вопросам
2.	Введение в образовательную программу Инструктаж по ТБ	Учебная лаборатория, оборудование, инвентарь, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные		Входное тестирование

		пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд		
3.	Уход за посудой	Учебная лаборатория, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/практика	Опрос Тестирование
4	Уход за инвентарем и помещением	Учебная лаборатория	практика	отчет
5	Первичная обработка овощей и фруктов	Учебная лаборатория, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	Презентация
6	Нарезка картофеля украшения	Учебная лаборатория, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/практика	
7	Правила поведения за столом	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/ практика	
8	Сервировка стола	Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации	Теория/практика	Практический показ сервировки
9	Блюда из черствого хлеба	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование	теория	
10	Приготовление запеканки из черствого хлеба	Учебная лаборатория	Практика	Презентация
11	Холодные блюда и закуски	Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия,	теория	Собеседование с элементами опроса
12	Приготовление бутербродов	Учебная лаборатория	теория	презентация

13	Приготовление горячих бутербродов	Учебная лаборатория	теория	презентация
14	Приготовление горячих бутербродов	Учебная лаборатория,	Теория/практикум	презентация
15	Заправки для салатов	Учебная лаборатория, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	беседа
16	Приготовление заправочного соуса	Учебная лаборатория,	практика	Презентация
17	Салаты	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование	Теория	Тестирование
18	Технология приготовления салатов из свежих овощей	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	беседа. Тестирование
19	Технология приготовления салатов из вареных овощей	Учебный кабинет свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия,	Теория	беседа
20	Технология приготовления салатов из мяса и рыбы	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	Собеседование . Тестирование
21	Приготовление салатов овощных и фруктовых	Учебная лаборатория	практика	Презентация готовой продукции
22	Приготовление винегрета	Учебная лаборатория	практика	презентация
23	Приготовление мясных салатов	Учебная лаборатория	Занятие по углублению знаний. Практикум	Презентация
24	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	Учебная лаборатория	практика	Презентация
25	Значение первых блюд в питании	Учебный кабинет, свободный доступ в	Теория	беседа

	человека	Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд		
26	Классификация супов по способу приготовления	Учебный кабинет	Теория	беседа
27	Технология приготовления супов	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия	Занятие по углублению знаний. теория	Творческий отчет
28	Приготовление супов из свежих овощей	Учебная лаборатория	Практика	презентация
29	Приготовление супа картофельного с клецками	Учебная лаборатория	Практика	презентация
30	Приготовление щей из свежей капусты	Учебная лаборатория	практика	презентация
31	Приготовление супов- пюре	Учебная лаборатория	практика	презентация
32	Изделия из круп	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование	теория	лекция
33	Технология приготовления изделий из круп	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование	Теория	Тестирование
34	Приготовление каши гречневой с овощами	Учебная лаборатория	практика	презентация
35	Приготовление биточков рисовых	Учебная лаборатория	практика	презентация
36	Приготовление пудинга манного	Учебная лаборатория	практика	презентация
37	Овощные блюда и гарниры	наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	лекция
38	Приготовление картофельного пюре	Учебная лаборатория	практика	презентация
39	Приготовление запеченных овощей	Учебная лаборатория	практика	презентация

40	Приготовление овощей жаренных во фритюре	Учебная лаборатория	практика	презентация
41	Приготовление овощей жареных основным способом	Учебная лаборатория	практика	Тестирование
42	Блюда из мяса	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	беседа
43	Приготовление блюд из запеченного мяса	Учебная лаборатория	практика	презентация
44	Приготовление мяса тушеного	Учебная лаборатория	практика	презентация
45	Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты биточки)	Учебная лаборатория	практика	презентация
46	Приготовление блюд из котлетной массы зразы, рулеты	Учебная лаборатория	практика	презентация
47	Блюда из птицы	мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	лекция
48	Приготовление запеченных блюд из мяса курицы	Учебная лаборатория	практика	презентация
49	Приготовление рулетиков из куриной грудки	Учебная лаборатория	практика	презентация
50	Приготовление блюд из куриной котлетной массы	Учебная лаборатория	практика	презентация
51	Приготовление куриного рулета	Учебная лаборатория	практика	презентация
52	Приготовление блюд из рыбы	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	лекция
53	Приготовление	Учебная лаборатория	практика	презентация

	рыбы жаренной основным способом			
54	Приготовление рыбы жаренной во фритюре	Учебная лаборатория	практика	презентация
55	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Учебная лаборатория	практика	презентация
56	Промежуточный контроль	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Тестирование
57	Изделия из теста	мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	лекция
58	Технология приготовления дрожжевого теста	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Фронтальная беседа
59	Технология приготовления песочного и бисквитного теста	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Дискуссия по проблемным вопросам
60	Приготовление пирога из дрожжевого теста	Учебная лаборатория	практика	презентация
61	Приготовление шарлотки с яблоками	Учебная лаборатория	практика	презентация
62	Приготовление слоеных конвертиков с начинкой	Учебная лаборатория	практика	презентация
63	Приготовление вареников с картошкой	Учебная лаборатория	практика	презентация
64	Приготовление пельменей	Учебная лаборатория	практика	презентация
65	Приготовление	Учебная лаборатория	практика	презентация

	лебедей из заварного теста			
66	Приготовление бисквита	Учебная лаборатория	практика	презентация
67	Макаронные изделия	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия	теория	беседа
68	Блюда из макаронных изделий	Учебная лаборатория	практика	презентация
69	Блюда из яиц	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	презентация
70	Приготовление омлета смешанного омлета фаршированного	Учебная лаборатория	практика	презентация
71	Молочные блюда	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия	теория	лекция
72	Приготовление молочных блюд	Учебная лаборатория	теория	презентация
73	Блюда из творога	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	теория	лекция
74	Приготовление блюд из творога	Учебная лаборатория	практика	презентация
75	Сладкие блюда и напитки	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория	лекция
76	Приготовление киселей	Учебная лаборатория	практика	презентация
77	Приготовление мусса	Учебная лаборатория	практика	презентация
78	Приготовление	Учебная лаборатория	практика	презентация

	яблок запеченных			
79	Приготовление компотов.	Учебная лаборатория	практика.	презентация
80	Итоговое обобщение	Учебный кабинет, свободный доступ в Интернет, мультимедийное оборудование, наглядные пособия, комплект технической документации, библиотечный фонд	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Фронтальный опрос. Тестирование

2.5. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Кабинет. Программа организуется в Железногорском политехническом колледже в оборудованной лаборатории «Технологии приготовления пищи», отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, лаборатория светлая, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная лаборатория оборудована разделочными столами. Для работы имеется кухонный инвентарь. На каждого учащегося есть: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; скалки для теста; кухонные ножи, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли различных емкостей, сковороды разных размеров, сита, набор выемок для печенья, формы для тортов, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы; пароконвектоматы, электрическая плита, микроволновая печь, блендеры, миксеры, мясорубка.

Интерактивное оборудование

1. Ноутбук
2. Проектор
3. Инструкционные карты
4. Таблицы и схемы

С помощью современного проекционного оборудования (проектор) максимально наглядно и качественно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики).

Кадровое обеспечение программы.

Программу может организовать педагог с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием или педагог дополнительного образования с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием прошедшим подготовку по профилю «дополнительное образование».

2.6. Программа воспитательной работы

Цель – создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

Задачи воспитания:

- способствовать развитию личности обучающегося, с позитивным отношением к себе, способного вырабатывать и реализовывать собственный взгляд на мир, развитие его субъективной позиции;
- развивать систему отношений в коллективе через разнообразные формы активной социальной деятельности;
- способствовать умению самостоятельно оценивать происходящее и использовать накапливаемый опыт в целях самосовершенствования и самореализации в процессе жизнедеятельности;
- формировать и пропагандировать здоровый образ жизни.

Результат воспитания

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;

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

- оказывать помощь членам коллектива, находить с ними общий язык и общие интересы.

Работа с коллективом обучающихся

- формирование практических умений по организации органов самоуправления этике и психологии общения, технологии социального и творческого проектирования;

- обучение умениям и навыкам организаторской деятельности, самоорганизации, формированию ответственности за себя и других;

- развитие творческого, культурного, коммуникативного потенциала обучающихся в процессе участия в совместной общественно-полезной деятельности;

- содействие формированию активной гражданской позиции;

- воспитание сознательного отношения к труду, к природе, к своему городу.

Работа с родителями

Работа с родителями обучающихся включает в себя:

– организацию системы индивидуальной и коллективной работы (тематические беседы, собрания, индивидуальные консультации);

- содействие сплочению родительского коллектива и вовлечение родителей в жизнедеятельность обучающихся (организация и проведение открытых занятий в течение учебного года);

- оформление информационных уголков для родителей по вопросам воспитания детей.

Календарный план воспитательной работы

Модуль «Воспитательная среда»				
СЕНТЯБРЬ				
1.	5.09 День открытых			Отчет до 07.09. с 1-2 фотографиями

	дверей «Мы вам рады»			
2.	07.09. Дары осени. Готовим вместе, бабушкины забытые рецепты.			Отчет до 14.09. с 1-2 фотографиями блюд и детей.
3.	12.09. Холодные блюда и закуски. В здоровом теле, здоровый дух.			Отче до 21.09 Фотографии блюд и детей.
4.	14.09. Полезный бутерброд.			Отчет до 28.09. с 1-2 фотографиями блюд.
5.	19.09. Салаты. Старые рецепты, новый взгляд.			Отчет до 21.09 Фотографии 2-3блюд
6.	21.09. Тыква – королева огорода. Блюда из тыквы.			Отчет до 28.09 Фотографии блюд.
7.	24.09. Блюда из тыквы.			Отчет до 28.09 Фотографии блюд.
ОКТАБРЬ				
8.	03.10. Всемирный день пожилого человека (1 октября)			
9.	10.10. День космических войск России (4октября) Любимые блюда космонавтов.			Отчет до 30.10. с 1-2 фотографиями и количеством детей.
10.	17.10. День бабушек и дедушек в России Готовим вместе.			
11.	19.10. День бабушек и дедушек в России Готовим вместе.			
НОЯБРЬ				
12.	07.11 Международный день вегана. Вегетарианские блюда.			Отчет до 15.11. с 1-2 фотографиями
13.	09.11			Отчет до 20.11. с 1-2

	День народного единства (4 ноября)			фотографиями
14.	14.11 Всероссийский день правовой помощи детям			Отчет до 23.11. с 1-2 фотографиями
15.	16.11. Международный день студента (17 ноября) «Чем питаются студенты, польза, вред»			
16.	21.11. Всемирный день информации			
17.	23.11. День матери в России			
ДЕКАБРЬ				
18.	05.12. Всемирный день борьбы со СПИДом			
19.	07.12.			Отчет до 10.12. с 1-2 фотографиям
20.	12.12. День конституции			
21.	14.12. Международный день чая (15.12)			Отчет до 23.12. с 1-2 фотографиями
22.	19.12.			Отчет до 23.12. с 1-2 фотографиями
23.	23.12. Подготовка к новогодним праздникам			
24.	26.12 Новогодние праздники			
ЯНВАРЬ				
25.	16.01 День детских изобретений			
26.	18..01 День полного снятия блокады Ленинграда			Отчет до 30.01. с 1-2 фотографиями
ФЕВРАЛЬ				
27.	06.02. День безопасного интернета			Отчет до 15.02. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте

28.	08.02. День памяти А.С.Пушкина Блюда в его произведениях.			
29.	13.02. Международный день пельменей			
30.	22.02. День защитников Отечества			
МАРТ				
31.	05.03. Международный женский день			
32.	14.03. Всемирный день Земли			
33.	19.03. Международный день лесов			
34.	21.03. Всемирный день водных ресурсов			
35.	Месячник медиации (проведение меропри- ятий, направленных на возможность профилактики и раз- решения конфлик- тных ситуаций с применением меди- ативных технологий)			Отчет до 30.03. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте
АПРЕЛЬ				
36.	02.04. Всемирный день детской книги			
37.	04.04. Международный день интернета			
38.	09.04. Всемирный день здоровья			Отчет до 20.04. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте
39.	11.04. День космонавтики			
410.	18.04 Месячник антинаркотических мероприятий			Отчет до 30.04. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном

				варианте
МАЙ				
41.	09.05. День Победы			Отчет до 23.05. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте
42.	14.05. Международный день семьи			
43.	16.05. Международный день детского телефона доверия			Отчет до 25.05. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте
44.	21.05. День славянской письменности и культуры			
45.	Праздник для выпускников «Попутного ветра!»			Отчет до 31.05. с 1-2 фотографиями и количеством детей, темой беседы в электронном варианте
Модуль «Работа с родителями»				
1.	Организационное родительское собрание	Знакомство родителей с целями и задачами обучения по данной ДООП, особенностями организации учебного процесса, режимом работы и учебным графиком	сентябрь	
2.	Индивидуальные консультации для родителей	Решение вопросов социального и педагогического характера	в течение учебного года	
3.	Открытые занятия для родителей	Знакомство родителей с промежуточными результатами работы	декабрь, апрель	
4.	Итоговое родительское собрание	Подведение итогов работы, знакомство с результатами итоговой аттестации обучающихся	май	
Модуль «Профилактика»				
1.	Первичный инструктаж по ТБ, правилам пожарной безопасности, поведению на дорогах, поведению при угрозе ЧС и	Повышение уровня конструктивного поведения обучающихся	сентябрь	

	теракта			
2.	Проведение учений по эвакуации при ЧС		октябрь	
3.	Проведение бесед по антикоррупционному поведению	Формирование социальной компетентности	ноябрь	
4.	Проведение бесед антинаркотической направленности	Противостояние манипуляциям	декабрь	
5.	Повторный инструктаж по ТБ, правилам пожарной безопасности, поведению на дорогах, поведению при угрозе ЧС и теракта	Повышение уровня конструктивного поведения обучающихся	январь	
6.	Проведение бесед по информационной безопасности в сети	Формирование социальной компетентности	февраль	
6.	Беседы по профилактике разрешения конфликтных ситуаций с применением медиативных технологий	Повышение уровня конструктивного поведения обучающихся в конфликтных ситуациях	март	
7.	Проведение бесед о здоровом образе жизни	Формирование социальной компетентности	апрель	
8.	Проведение бесед по правилам поведения на дорогах, в общественных местах в летнее время, по правилам поведения у водоемов	Повышение уровня конструктивного поведения обучающихся	май	

2.7. Список литературы

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2016.
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2014.

3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2012.
4. Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2014.
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2015
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2015.
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2015.
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2016.
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2017.
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2015
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2016.
13. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2017.
14. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2016.
15. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2016.
16. Пельмени./ Сост. В.М.Рошаль.- М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2014
17. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из риса. – М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2014.
18. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2014.

19. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В.Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015.

20. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2016.

21. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015.

22. Блюда из птицы по-русски / сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015.

23. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.- Терция, 2015.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата план	Дата факт	Тема занятия	Количество часов	Форма/ тип занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	14.09		Знакомство с группой	3	Теория	Учебный кабинет	Дискуссия по проблемным вопросам
2.	19.09		Введение в образовательную программу инструктаж по ТБ	3	Теория	Учебный лаборатория	Входное тестирование
3	21.09		Уход за посудой Учебная лаборатория	3	Теория/практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
4	26.09		Уход за инвентарем и помещением	3	практика	Учебная лаборатория практика	практические приемы
5	28.09		Первичная обработка овощей и фруктов	3	Теория	Учебный кабинет	Эссе
6	03.10		Нарезка картофеля , украшения из овощей	3	Теория/практика	Учебная лаборатория	Практические приемы
7	05.10		Правила поведения за столом	3	Теория практика	Учебный кабинет	Эссе
8	10.10		Сервировка стола	3	Теория практика	Учебная лаборатория	Дискуссия по проблемным вопросам
9	12.10		Блюда из черствого хлеба	3	Теория	Учебная лаборатория	Защита проектов
10	17.10		Приготовление запеканки из черствого хлеба	3	практика	Учебная лаборатория	Практические приемы
11	19.10		Холодные блюда и закуски	3	Теория	Учебный кабинет	Собеседование с элементами опроса
12	24.10		Приготовление бутербродов	3	теория	Учебный кабинет	Собеседование с

							элементами опроса
13	26.10		Приготовление горячих бутербродов	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
14	31.10		Приготовление горячих бутербродов	3	Теория/практикум	Учебная лаборатория	Практические навыки
15	02.11		заправки для салатов	3	Занятие по углублению знаний./Практикум	Учебный кабинет	Собеседование. Тестирование
16	07.11		Приготовление заправочного соуса	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
17	09.11		салаты	3	Теория	Учебный кабинет	Беседа
18	14.11		Технология приготовления салатов из свежих овощей	3	Теория	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование
19	16.11		Технология приготовления салатов из вареных овощей	3	Теория	Учебный кабинет	Фронтальная беседа
20	21.11		Технология приготовления салатов из мяса и рыбы	3	Теория	Учебный кабинет	Собеседование. Тестирование
21	23.11		Приготовление салатов овощных и фруктовых	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
22	28.11		Приготовление винегрета	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
23	30.11		Приготовление мясных салатов	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
24	05.12		Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
25	07.12		Значение первых блюд в питании человека	3	Теория	Учебный кабинет	беседа
26	12.12		Классификация супов по способу приготовления	3	Теория	Учебный кабинет	Тестирование
27	14.12		Технология приготовления супов	3	Теория	Учебный кабинет	Творческий отчет
28	19.12		Приготовление супов из свежих овощей	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
29	21.12		Приготовление супа картофельного с клецками	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
30	26.12		Приготовление щей из свежей капусты	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки

31	28.12		Приготовление супов пюре	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
32	09.01		Изделия из круп	3	Занятие по углублению знаний. Практикум	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование
33	11.01		Технология приготовления изделий из круп	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Тестирование
34	16.01		Приготовление каши гречневой с овощами	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
35	18.01		Приготовление биточков рисовых	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
36	23.01		Приготовление пудинга манного	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
37	25.01		Овощные блюда и гарниры	3	Теория	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование
38	30.01		Приготовление картофельного пюре	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
39	01.02		Приготовление запеченных овощей	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
40	06.02		Приготовление овощей жаренных во фритюре	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
41	08.02		Приготовление овощей жаренных основным способом	3	Практика.	Учебная лаборатория	Практические знания
42	13.02		Блюда из мяса	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Тестирование
43	15.02		Приготовление блюд из запеченного мяса	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
44	20.02		Приготовление мяса тушеного	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
45	22.02		Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки)	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
46	27.02		Приготовление блюд из	3	Практика	Учебная	Практические

			котлетной массы (зраз, рулета)			лаборатория	навыки
47	29.02		Блюда из птицы	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Беседа
48	05.03		Приготовление запеченных блюд из мяса курицы	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
49	07.03		Приготовление рулетов из куриной грудки	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
50	12.03		Приготовление блюд из куриной котлетной массы	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
51	14.03		Приготовление куриного рулета	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
52	19.03		Приготовление блюд из рыбы	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Дискуссия
53	21.03		Приготовление рыбы жаренной основным способом	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
54	26.03		Приготовление рыбы жаренной во фритюре.	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
55	28.03		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
56	02.04		Промежуточный контроль	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Тестирование
57	04.04		Изделия из теста	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование
58	09.04		Технология приготовления дрожжевого теста	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Фронтальная беседа
59	11.04		Технология приготовления песочного, бисквитного теста	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Дискуссия по проблемным вопросам
60	16.04		Приготовление пирога из дрожжевого теста	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация

61	18.04		Приготовление шарлотки с яблоками	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
62	23.04		Приготовление слоеных конвертиков с начинкой	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
63	25.04		Приготовление вареников с картошкой	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
64	26.04		Приготовление пельменей	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
65	02.05		Приготовление лебедей из заварного теста	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
66	07.05		Приготовление бисквита	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
67	08.05		Макаронные изделия	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Тестирование
68	14.05		Блюда из макаронных изделий	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
69	16.05		Блюда из яиц	3	Занятие по углублению знаний. Практикум	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование
70	21.05		Приготовление омлета смешанного, омлета фаршированного	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
71	23.05		Молочные блюда	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Тестирование
72	28.05		Приготовление молочных блюд	3	практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
73	30.05		Блюда из творога	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Творческий отчет
74	04.06		Приготовление блюд из творога	3	Практика	Учебная лаборатория	Презентация
75	06.06		Сладкие блюда и напитки	3	Теория/ Решение заданий разного	Учебный кабинет	Опрос. Тестирование

					уровня.		
76	11.06		Приготовление киселей	3	Практика.	Учебная лаборатория	Практические навыки
77	13.06		Приготовление мусса	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
78	18.06		Приготовление яблока запеченного	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
79	20.06		Приготовление компотов	3	Практика	Учебная лаборатория	Практические навыки
80	25.06		Итоговое обобщение	3	Теория/ Решение заданий разного уровня.	Учебный кабинет	Фронтальный опрос. Тестирование
			ИТОГО	240			

Порядок изучения отдельных тем, формы занятия и промежуточного контроля, мероприятия за рамками учебного плана могут быть изменены в зависимости от условий обучения (активированные дни, карантин), интересов детей (внеплановое участие в конкурсах). Неизменным остается общий объем программы.

Материалы промежуточного контроля

Темы 1-6

1. Перечислить этапы первичной обработки овощей и фруктов
2. Перечислить виды нарезки картофеля
3. От чего зависит форма нарезки овощей?
4. Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».

Темы 7-11

1. Перечислить виды закусок
2. Способы приготовления бутербродов
3. Перечислите виды заправок для салатов
4. Практическая работа:
5. 1) Приготовление сезонного салата 2) приготовление десерта из чёрствого хлеба

Темы 12-13

1. Виды бульонов
2. Время приготовления мясного бульона, овощи и приправы
3. Практическая работа «Приготовление суп-пюре из тыквы»

Темы 14-15

1. Перечислить виды круп
2. Первичная обработка круп
3. Практическая работа «Приготовление бутербродов из манной крупы, запеканка из гречки»

Темы 16-19

1. Приемы тепловой обработки овощей.
2. Первичная обработка мяса, рыбы.
3. Практическая работа «Приготовление блюда (из мяса, мяса птицы, рыбы) с овощным гарниром»

Темы 21

1. Виды муки
2. Виды теста
3. Практическая работа «Приготовление мучных изделий»

Темы 23-27

1. Виды макаронных изделий.
2. Классификация молочных продуктов.
3. Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий, творога или яиц».

Темы промежуточного контроля

Раздел «Кухня народов Центральной Европы»

Вариант 1

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Вариант 2

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Раздел «Кухня народов Южной Азии»

Вариант 1

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Вариант 2

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд китайской кухни.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Раздел «Кухня народов Кавказа»

Вариант 1

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Вариант 2

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Раздел «Кухня Белоруссии, Украины»

Вариант 1

1. Украинская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд украинской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.

Вариант 2

1. Белорусская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд белорусской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Практическая работа: приготовление блюда национальной кухни.