

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования Вологодской области
Управление образования и молодежной политики администрации
Грязовецкого муниципального округа Вологодской области

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Грязовецкого
муниципального округа Вологодской области "Средняя школа №1
г.Грязовца"

ПРИНЯТА
На заседании педагогического совета
МБОУ «Средняя школа №1 г. Грязовца»

Протокол от 30.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНА
Директор МБОУ «Средняя школа №1 г.Грязовца»
/Е.Ю. Левчук/
Приказ от 01.09.2023 №289



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарики»**

Возраст обучающихся: 10-16 лет

Срок реализации: 9 месяцев

Дербина Анна Николаевна,

педагог дополнительного образования

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами и методическими рекомендациями:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями),
- Концепция развития дополнительного образования детей /Распоряжение правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р,
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрирован 26.09.2022 № 70226),
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) / Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. N 09-3242,
- Устав МБОУ «Средняя школа №1 г.Грязовца»,
- Постановление от 28 сентября 2020 г. № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".**Адресат программы:** 10-16 лет. Наполняемость группы 15-30 человек, группы могут быть разновозрастными.

Объем и срок освоения программы: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Кулинарики» рассчитана на 9 месяцев обучения.

Режим занятий: 34 академических часов, 1 раз в неделю.

Продолжительность реализации программы: 9 месяцев.

Форма организации процесса обучения:

- фронтальная – при беседе, показе, объяснении;
- коллективная – при организации проблемно-поискового или творческого взаимодействия между детьми;
- групповая – для выполнения определенных задач (участие в конкурсах);
- индивидуальная – при выполнении практического задания.

Пояснительная записка

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес обучающихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

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 по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Актуальность программы

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Кулинарики».

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Новизна программы

Новизна программы состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционной русской национальной культуры питания.

Отличительные особенности данной программы

Программа построена так, что дети, преодолевая одно затруднение за другим, переходят от одного успеха к другому, в результате чего у них формируется опыт творческого дела, что играет важную роль в развитии личности в процессе технического творчества.

В работе с детьми особое внимание следует уделять освоению и отработке основных технологических приемов приготовления пищи.

В процессе обучения приготовлению пищи используются рабочие столы, наборы кулинарных инструментов и приспособлений, электрооборудование (плиты, микроволновые печи).

В процессе приготовления блюд, обучающиеся изучают технологию приготовления, правила подачи блюд, узнают современные тенденции в кулинарии.

Теоретическая работа с детьми строится на основе кратких бесед и пояснений по ходу процесса обучения. Чтобы интерес к теоретическим знаниям был устойчивым и глубоким, необходимо развивать его постепенно, излагая теорию по мере необходимости применения ее на практике.

Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый обучающийся должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Педагогическая целесообразность программы

Предлагаемая программа нацелена на развитие личности обучающихся средствами технического творчества на основе учета их индивидуальных особенностей, способностей и склонностей.

Программа включает 2 раздела: «Холодные блюда и закуски, блюда из яиц» и «Блюда из круп, макаронных изделий, теста».

Цель: формирование знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

Обучающие:

обучить различным видам техники кулинарного искусства дать представление о русском народном творчестве кулинарии познакомить с историей кулинарного искусства формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся

Развивающие:

развивать интерес к кулинарному искусству привитие трудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты) развитие творческих способностей, развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!» развитие мелкой моторики рук, памяти, внимания, эстетического вкуса.

Воспитательные:

формирование общей культуры личности формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям воспитание привычки к чистоте на рабочем месте воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

Планируемые результаты

Образовательная деятельность по программе предполагает не только обучение детей определенным знаниям, умениям и навыкам, но и развитие многообразных личностных качеств обучающихся.

Рабочая программа сформирована с учетом рабочей программы воспитания, призвана обеспечить достижение личностных результатов.

По итогам обучения обучающиеся будут

знать:

- значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правилах рациональной подготовки рабочего места;

- правилах и приемах кулинарного этикета;
- санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- способах хранения продуктов и готовой пищи;
- правилах составления рецептов блюд;
- об особенностях национальных кухонь народов мира;
- способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- культуре подачи готовых блюд.

уметь:

- прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать свое рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить салат, бутерброд или простой десерт по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы.

Реализация программы «Кулинарики» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки обучающихся. Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения обучающимися тем и разделов программы. Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в течение года в форме наблюдения и опроса обучающихся.

Промежуточный контроль проводится в течение обучения.

Итоговый контроль – проводится в конце обучения.

Программа осуществляется при групповом обучении. Количество обучающихся в группе от 15-30 человек.

Структура и содержание программы

Календарный учебный график

Кол-во учебных недель	Количество часов	Продолжительность занятий	Периодичность занятий	Дата начала занятий	Дата окончания занятий
34	34	1 академический час	1 раз в неделю	01.09.2023	31.05.2024

Учебный план

68 академических часа

№	Раздел, тема	Количество	Теория	Практика
---	--------------	------------	--------	----------

п/п		часов		
«Холодные блюда и закуски, блюда из яиц»				
1.	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	1	1	0
2.	Салаты			
2.1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	2	1	1
2.2	Салаты. Салат из свежих фруктов и овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	2	1	1
2.3	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей	1	0,5	0,5
2.4	Приготовление салата оливье. Подача.	2	1	1
2.5	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	1,5	0,5	1
3.	Закуски			
3.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	1	1	0

3.2	Приготовление сложных холодных бутербродов	1	0	1
3.3	Приготовление горячих закрытых бутербродов	1	0	1
3.4	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	1	0	1
4.	Блюда из яиц			
4.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	1	1	0
4.2	Приготовление французского омлета.	2	1	1
4.3	Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц.	1,5	0,5	1
5.	Урок-соревнование «Воскресный ужин»	2	0	2
	«Блюда из круп, макаронных изделий, теста»			
1.	Крупяные и макаронные изделия			
1.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.	1	1	0
1.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	1	0	1
1.3	Английская овсянка с бананом	2	1	1
1.4	Плов овощной	1	0	1
1.5	Запеканка из макарон	1	0	1
2.	Изделия из теста			
2.1	Мучные изделия. Виды теста	1	1	0
2.2	Русские блины		0	1
2.3	Приготовление бисквитного	2	0	2

	пирога «Шарлотка с яблоками»			
2.4	Невыпеченные сладкие мучные изделия	3	1	2
2.5	Урок-соревнование «Воскресный ужин»	2	0	2
	Итого:	34	12,5	21,5

Содержание программы

«Холодные блюда и закуски, блюда из яиц»

1. Введение

1.1 Теоретическая часть. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.

2. Салаты.

2.1 Теоретическая часть. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места.

Практическая часть. Практическое задание по организации своего рабочего места.

2.2 Теоретическая часть. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практическая часть Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов. Приготовление овощного салата «Коул слоу». Подача салата.

2.3 Теоретическая часть. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособление для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей.

Практическая часть Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

2.4 Теоретическая часть. Приготовление сложных салатов. Блюда французской кухни. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола.

Практическая часть. Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

2.5 Практическая часть. Приготовление сложного салата «грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата.

2.6 Практическая часть. Готовимся к Новому году. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка».

3.Закуски

3.1 Теоретическая часть. Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

3.2 Практическая часть. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

3.3 Практическая часть. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.

3.4 Практическая часть. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. Подача бутербродов.

4. Блюда из яиц.

4.1 Теоретическая часть. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

4.2 Практическая часть. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

4.3 Практическая часть. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

4.3 Практическая часть. Приготовление фаршированных яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

5. Практическая часть. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак»

«Блюда из круп, макаронных изделий, теста»

1. Крупяные и макаронные изделия

1.1 Теоретическая часть

Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий.

1.2 Теоретическая часть. Каша. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практическая часть. Приготовление вязкой манной каши

1.3 Практическая часть. Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом.

1.4 Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова. Работа с технологическими картами.

1.5 Практическая часть. Не сливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда.

2. Изделия из теста

2.1 Теоретическая часть. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и

оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

2.2 Практическая часть. Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.

2.1 Практическая часть. Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

2.5 Практическая часть. Не выпеченные сладкие блюда на основе печенья.

2.6 Практическая часть. Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.

Методическое обеспечение программы

С учетом цели и задач содержание программы реализуется поэтапно с постепенным усложнением заданий. В начале обучения у обучающихся формируются начальные знания, умения и навыки, они работают по образцу. На основном этапе обучения продолжается работа по усвоению новых, и закреплению полученных знаний, умений и навыков. На завершающем этапе обучения они могут работать по собственному замыслу, над созданием собственного проекта и его реализации. Таким образом, процесс обучения осуществляется от репродуктивного к частично-продуктивному уровню и к творческой деятельности. Тематика занятий строится с учетом интересов обучающихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. Успешное проведение занятий достигается с соблюдением основных дидактических принципов: систематичности, последовательности, наглядности и доступности, при этом учитываются возрастные и индивидуальные особенности ребенка. Основные методы обучения: объяснительно-иллюстративный; репродуктивный; частично-творческий; творческий; метод проектов. Важно, чтобы дети были инициативны во взаимодействии, а не имитировали активность.

Обеспечение программы методическими видами продукции, необходимыми для ее реализации

«Холодные блюда и закуски, блюда из яиц»		
№ п/п	Тема	Вид методического вида продукции
1.	Вводное занятие. Правила	Презентация, фотографии. Тесты для проведения входной диагностики.

	безопасности труда и санитарно - гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	Инструкции ОТ. Правила санитарии и гигиены. Видеоматериал, альбом плакатов, образцы отдельных форм складывания салфеток.
2.	Салаты	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты. Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов.
3.	Закуски	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты. Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов.
4.	Блюда из яиц	Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты. Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов.
5.	Урок- соревнование «Воскресный ужин»	
	«Блюда из круп, макаронных изделий, теста»	
1.	Крупяные и макаронные изделия	Видеоматериал, технологические карты. Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов.
2.	Изделия из теста	Технологические схемы, технологические карты на изделия из песочного теста, тест «Песочное тесто и изделия из него»
3.	Заключение	Презентация, практическое занятие

Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы необходимо помещение, которое визуалью можно разделить на 2 зоны: зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение учебного кабинета должно соответствовать санитарным нормам и требованиям пожарной безопасности, оснащено инструкциями по охране труда и технике безопасности.

Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
Тепловое оборудование		
1.	Духовой шкаф	1
2.	Микроволновая печь	1
3.	Варочная панель	1
4.	Чайник (для кипячения воды)	1
Немеханическое оборудование		
1.	Шкаф посудный	1
2.	Сушильный шкаф	1
3.	Раковина (или мойка) для мытья посуды	2
4.	Раковина (или умывальник) для мытья рук	1
5.	Стол разделочный	10
Холодильное оборудование		
	Холодильник (бытовой)	1
Весовое оборудование		
	Весы кухонные	1
Кухонный инвентарь		
	Инвентарь для приготовления пищи: сковорода, кострюли, поварёшка, лопатка, венчик, терка, кухонные ножи, скалка деревянная	5
	Доска для резания, рубки (кухонная, разделочная)	15
	Миксер кухонный	1
	Формы кулинарные	5
Столовая посуда и инвентарь		

	Посуда для сервировки стола	15
Расходные материалы		
	Салфетки бумажные	15 упак
	Фартук	15
	Дезинфицирующее средство (руки)	15

Оценочные материалы:

С целью диагностики успешности освоения детьми программы, выявления их образовательного потенциала, определения педагогических приемов и методов для индивидуального подхода к каждому обучающемуся, на занятиях осуществляется текущий контроль успеваемости по программе.

Пакет контрольно-оценочных средств, предназначен для контроля и оценки результатов освоения программы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результат	Формы и методы контроля и оценки
Оформлять приготовление кулинарных блюд.	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарных блюд; - проверять качество	Практическая работа
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну порцию и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск	Нахождение и использование	Экспертное наблюдение

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, расчетов при калькулировании изделий	и оценка
--	--	----------

Способы и методы оценки.

Способ оценки: оценка процесса теоретической и практической деятельности.

Метод оценки: тесты, производственные задания, сопоставление результата с эталоном.

Инструкции для обучающихся

Вам необходимо:

В тестовых заданиях в одном из шести вариантов

- по первому вопросу выбрать правильный ответ,
- по второму вопросу закончить предложение,
- в третьем задании определить значение термина,
- в четвертом задании определить блюдо по набору продуктов,
- пятое задание требует составление технологической схемы определённого блюда. (см. приложение 1)

В производственной задаче определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления сладких блюд и напитков по заданию (см. приложение 2).

Оформить ответы в личном листе контроля (см. приложение 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ВАРИАНТ I

1. Время тепловой обработки овощей зависит от:
 1. наличия витаминов
 2. стойкости протопектина
 3. количества крахмала
2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в ... - представляющем собой ...
3. Припускание – это ...

4. Определите соус по данному набору продуктов: масло растительное, уксус 3 %, сахар, перец черный молотый, соль.
 4. заправка для салатов
 5. горчичная заправка
 6. белый маринад
5. Составить технологическую схему приготовления салата мясного

ПРИЛОЖЕНИЕ 2						
Решение производственных задач						
Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Кофе на молоке» по рецепту № 951/2-00 .						
№ п/п	Наименование продукта	Ед. измер	Со сборника рецептур	На 1 порцию	На порций	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Тест по _____ Вариант № _____
 ГБОУ СО НПО _____ Дата _____ Курс _____ Группа _____
 Профессия _____ Шифр специальности _____
 Ф.И.О. _____

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Эталон ответа

Вариант 1.

1. б
2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в льезоне – представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли.
3. Припускание – это вид варки с небольшим количеством жидкости

(300 мл на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде.

4. а

5.

	Мясо (гов.св.)	Картофель	Огурцы соленые	Майон ез	Специи соль	Яйца	Салат
	Первичная обработка						
		Первичная обработка				Первич ная обработ ка	
	Варка						
		Варка					
	Охлаждение					Варка 10 мин	
Зелен ь		Охлаждение					
		Очистка					
	Нарезка тонкими ломтиками				Охлажде ние, очистка, нарезка		
	Перемешива ние						
	Оформлени е						
	Отпуск: $t^0 =$ 10-12 ⁰ С V = 150 г						

Критерии выставления оценок

Критерий / Оценка	Выполнен полностью	Выполнен частично	Не выполнен
Проведена выборка технологии приготовления	1 балла	0,5 балла	0
Применены соответствующие нормы	1 балла	0,5 балла	0
Применены основные значения термина	2 балла	1 балл	0
Правильно определено блюдо	2 балла	1 балл	0
Технологически грамотно составлена технологическая схема	2 балла	1 балл	0
Профессионально решена производственная задача	2 балла	1 балл	0

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
--	---	--

	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-9	отлично
80 ÷ 89	8-7	хорошо
70 ÷ 79	6-5	удовлетворительно
менее 70	4-1	неудовлетворительно

Воспитательные компоненты

Основные направления воспитательной работы

1. Гражданско-патриотическое;
2. Духовно-нравственное;
3. Интеллектуальное воспитание;
4. Здоровьесберегающее воспитание;
5. Профилактика детского дорожно-транспортного травматизма;
6. Правовое воспитание и культура безопасности;
7. Экологическое воспитание;
8. Самоопределение и профессиональная ориентация.

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

Задачи воспитания:

- создать социально-психологические условия для развития личности;
- формировать потребности в здоровом и безопасном образе жизни, как устойчивой формы поведения;
- создать условия для проявления и раскрытия творческих способностей всех участников воспитательного процесса;
- способствовать сплочению творческого коллектива;
- создать условия воспитания гражданина и патриота России, своего края, своей малой Родины;
- способствовать профессиональному самоопределению.

Результат воспитания – будут сформированы представления о морально-этических качествах личности, потребности в здоровом и безопасном образе жизни, бережном отношении к окружающему миру, к активной деятельности по саморазвитию.

Работа с коллективом обучающихся:

- организация мероприятий, направленных на развитие творческого коммуникативного потенциала обучающихся и содействие формированию активной гражданской позиции;

-участие в общественных мероприятиях.

Работа с родителями:

- Организация системы индивидуальной и коллективной работы с родителями (тематические беседы, собрания, индивидуальные консультации)
- Содействие сплочению родительского коллектива и вовлечение в жизнедеятельность детского коллектива (организация соревнований с приглашением родителей, открытых занятий, мастер-классов, показательных выступлений).

Информационные ресурсы и литература

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. 512 с.
2. И. Е.Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011
3. Журналистское агентство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2012 г.
4. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 576 с.
5. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
6. Н. Передерей, рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2013 г.
7. Л.В.Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2014
8. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015
9. В. В.Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2014
10. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : практикум / Н. Э. Харченко ; Л.Г. Чеснокова. – Москва : Академия, 2013. – 304 с.