

Управление образования Артемовского городского округа
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №14»

Принята на заседании
Педагогического совета:
от «02» сентября 2024 года
Протокол № 161

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ №14»
/А.Н. Тряпочкина
Приказ № 117/о
от «06» сентября 2024 года



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
«Мастерица (Азбука кулинарии)»**

Возраст обучающихся: 11-13 лет
Срок реализации: 3 года

Автор-составитель:
Виноградова Елена Владимировна,
педагог дополнительного образования

п. Красногвардейский, 2024 год

1. Основные характеристики общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

Программа дополнительного образования «Азбука кулинарии» является общеобразовательной общеразвивающей программой социально-гуманитарной направленности.

Актуальность общеразвивающей программы

Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ);
2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
3. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН);
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок);
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 года № 533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196»;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации

Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

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

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

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

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

14. Устав МБОУ «СОШ №14»;

и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях социально-педагогической направленности и спецификой работы учреждения.

Программа дополнительного образования «Азбука кулинарии» является общеобразовательной общеразвивающей программой социально-педагогической направленности.

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально-педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст. 75 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»). Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Новизна данной программы заключается в том, что она предполагает использование современных технологий, позволяющих активизировать мыслительные процессы ребёнка, включить его в изменившуюся социальную

среду и формировать интерес к школьной жизни.

Отличительная особенность: Отличительной особенностью программы «Азбука кулинарий» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Школьники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Одним из результатов программы является участие наиболее успешных учащихся в районных конкурсах, проводимых среди обучающихся образовательных учреждений района.

Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебной кухне.

Программа «Азбука кулинарии» построена по принципу «систематичности и последовательности» (обучающиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся. Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Азбука кулинарии» имеет 3 уровня сложности:

Стартовый уровень (1 год обучения) – «блюда первого уровня сложности».

Базовый уровень (2 год обучения) – «блюда второго уровня сложности».

Продвинутый уровень (3 год обучения) – «блюда третьего уровня сложности».

Программой предусмотрены дистанционные формы обучения через

Skype в случаях длительной болезни учащихся, в связи с карантином или в период низких температур зимой.

Адресат программы: на обучение по программе «Азбука кулинарии» принимаются обучающиеся 5-7 класса с 11 до 13 лет, имеющие интерес к кулинарии.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 академических часа. 1 академический час – 40 минут. При проведении двух часов занятий обязательны перемены продолжительностью 10 минут.

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности.

Объём и срок освоения программы.

Срок освоения программы составляет 3 года

Объём программы – 306 часов

1 год обучения -102 часа в год

2 год обучения - 102 часа в год

3 год обучения -102 часа в год

Всего учебных недель (продолжительность учебного года) – 34 недели.

Формы организации учебных занятий:

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности). Учащиеся получают новые социальные знания и умения.

На занятиях обучающиеся знакомятся с психофизиологическими и личностными качествами, необходимыми для работы по данной профессии, основными принципами производственных, технологических процессов, проходят онлайн - тестирование по выбору профессии.

Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью

Формы занятий:

- просмотр т/передач, т/фильмов с дальнейшим их обсуждением;
- диспут, дискуссия;
- тренинг;
- квиз;

- обсуждения;
- викторины;
- конкурсы;
- презентации;
- практическая работа;
- профориентационная игра.

Педагогические технологии:

Здоровьесберегающие технологии - это динамические паузы, релаксация.

Информационно-коммуникационные технологии – новые информационные технологии открывают совершенно новые варианты обучения, связанные с уникальными возможностями современных компьютеров и телекоммуникаций. Они способствуют повышению эффективности и качества процесса обучения, активности познавательной деятельности.

Имитационные технологии - это моделирование реальной деятельности в специально созданных условиях. Применение данной технологии позволяет учащимся получить опыт, навыки и знания в условиях, приближенным к реальным

Технология проблемного обучения способствует усвоению способов организации познавательной деятельности и формирования познавательной самостоятельности, развитие интеллектуальных возможностей, включающих творческие способности и прошлый опыт учащихся

Интерактивные технологии позволяют учащимся, взаимодействуя друг с другом, обмениваться информацией, совместно решать проблемы, моделировать ситуации, оценивать действия других и своё собственное поведение

Формы подведения итогов реализации программы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Азбука кулинарии» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий;
- анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной

общеобразовательной общеразвивающей программе «Азбука кулинарии» осуществляется с учетом следующих **педагогических принципов**:

- **принцип добровольности** – участие учащихся основано на их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;
- **индивидуальный подход** – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;
- **принцип сотрудничества** – предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;
- **принцип творчества** – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности;
- **принцип деятельностного подхода** – предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

1.2. Цель и задачи программы

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

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приема пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

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

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

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

- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

1.3. Содержание программы

Учебный план 1 года обучения (стартовый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Комплектование группы. Инструктаж по ТБ	2	2		
2	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на знакомство	2	2		Беседа. Анкетирование. Игра.
3	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	2	2		Практическая работа
4	Блюда и гарниры из овощей	10	1	9	Практическая работа
5	Горячие напитки	4	1	3	Практическая работа
6	Мучные изделия	18	1	17	Практическая работа
7	Супы	10	1	9	Практическая работа
8	Песочное тесто и изделия из него	10	1	9	Практическая работа
9	Блюда из круп	10	1	9	Практическая работа
10	Блюда из макаронных изделий	10	1	9	Практическая работа
11	Блины, оладьи, блинчики	10	1	9	Практическая работа
12	Блюда из творога	10	1	9	Практическая работа
13	Проектирование. Понятие о проектировании.	2	2		Беседа педагогическое наблюдение.

14	Итоговое занятие	2	2		Беседа
	Итого	102	17	85	

Цель 1 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 1 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе со острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее;

развивающие:

- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Комплектование учебной группы. Инструктаж по ТБ. (2 ч.)

Теория. Знакомство с учащимися. Инструктаж по ТБ. Практика. Тестирование.

Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (2ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в кабинете технологии, на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. (2 ч.)

Теория. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл,

технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

Тема 4. Блюда и гарниры из овощей. (10 ч.)

Теория. Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Практика. Первичная обработка овощей. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

Тема 5. Горячие напитки. (4 ч.)

Теория. Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность.

Практика. Технология приготовления чая, посуда, используемая для приготовления и подачи чая

Тема 6. Мучные изделия. (18 ч.)

Теория. Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников.

Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 7. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (10 ч.)

Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.

Тема 8. Тесто песочное и изделия из него. (10 ч.)

Теория. Основные понятия: качество готового изделия – рассыпчато-песочное, желатин. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий.

Практика. Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Тема 9. Блюда из круп. (10 ч.)

Теория. Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых.

Практика. Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд.

Тема 10. Блюда из макаронных изделий. (10 ч.)

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и не сливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 11. Блины, оладьи, блинчики (10 ч.)

Теория. Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

Практика. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

Тема 12. Блюда из творога (10 ч.)

Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле. Практика. Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Требования к качеству блюд из творога.

Тема 13. Проектирование (2 ч.)

Теория. Введение в проектную деятельность. Понятие о проекте. Составные части проекта. Выбор тем, планирование. Сбор информации. Составление пояснительной записки.

Тема 13. Итоговое занятие (2 ч.)

Теория. Подведение итогов учебного года

Содержание программы

Учебный план 2 года обучения (стартовый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	

1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете.	2	2		Беседа. Педагогическое наблюдение Анкетирование. Игра.
2	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки продуктов. Санитарно-гигиенические нормы и ТБ	2	2		Педагогическое наблюдение
3	Блюда и гарниры из овощей	8	1	7	Практическая работа
4	Холодные блюда и закуски	8	1	7	Практическая работа
5	Горячие напитки	4	1	3	Практическая работа
6	Бисквитное тесто и изделия из него	10	1	9	Практическая работа
7	Супы заправочные	8	1	7	Практическая работа
8	Блюда из каш	8	1	7	Практическая работа
9	Блюда из макаронных изделий	8	1	7	Практическая работа
10	Блюда из мяса и мясопродуктов	8	1	7	Практическая работа
11	Заварное тесто и изделия из него	8	1	7	Практическая работа
12	Дрожжевое тесто	6	1	5	Практическая работа
13	Холодные сладкие блюда	6	1	5	Практическая работа
14	Горячие сладкие блюда	6	1	5	Практическая работа
15	Основы лечебного питания	2	1	1	Практическая работа
16	Экскурсия	2	2		Педагогическое наблюдение. Диспут.
17	Проектирование	2	1	1	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
18	Профорентация	2	1	1	Педагогическое наблюдение. Тестирование
19	Итоговое занятие	2	2		Анкетирование
Итого		102		23 79	

Содержание учебного плана 2 года обучения

(базовый уровень)

Цель 2 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 2 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями

обработки, приготовления, хранения пищи;

- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
 - формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение; развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности (2 ч).

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в кабинетах технологии и кулинарии, на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности (2 ч.)

Теория. Представление о технологическом цикле. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания.

Тема 3. Блюда и гарниры из овощей (8 ч.)

Теория. Основные понятия: плодовые овощи.

Практика. Малоупотребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность. Первичная обработка, разнообразие кулинарного использования

Тема 4. Холодные блюда и закуски (8 ч.)

Теория. Основные понятия: сэндвичи, канапе, филе, масляные смеси. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных

блюд.

Практика. Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные, бутербродные торты. Салаты из сырых и вареных продуктов. Винегреты овощные с сельдью, с мясом. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Тема 5. Горячие напитки (4 ч.)

Теория. Основные понятия: кофеин, цикорий.

Практика. Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.

Тема 6. Бисквитное тесто и виды изделий из него (10 ч.)

Теория. Основные понятия: миксер, глазурь, карамель, желатин. Способы приготовления бисквитов. Характеристика качеств бисквитного теста. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий.

Практика. Способы приготовления бисквитов: сбивной с подогревом и без подогрева, на соде с дополнительными компонентами и ароматизаторами. Рецепт теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

Тема 7. Супы заправочные (8 ч.)

Теория. Основные понятия: Суп харчо – грузинское национальное блюдо; кинза; экстрактивные вещества.

Практика. Расширенный ассортимент заправочных супов. Разновидности рассольников. Осветление бульонов. Особенности приготовления национальных блюд.

Тема 8. Блюда из каш (8 ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент блюд из каш.

Практика. Степень густоты вязких каш. Разновидность наполнителей. Приготовление запеканок, пудингов, клёцек, крупеников. Подача блюд к столу.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий (8 ч.)

Теория. Основные понятия: не сливной способ приготовления макаронных изделий. Практика. Технология приготовления блюд: макаронника, лапшевника. Наполнители в блюда. Подача к столу.

Тема 10. Блюда из мяса и мясопродуктов (8 ч.)

Теория. Основные понятия: Экстрактивные вещества, белки: коллаген и эластин, гемоглобин

- красящее вещество мяса, панировка и т. д. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Практика. Изделия из рубленого мяса. Технология приготовления блюд.

Оформление вторых блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Тема 11. Заварное тесто и изделия из него (8 ч.)

Теория. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Характеристика качеств готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии.

Практика. Технология приготовления заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий

Тема 12. Дрожжевое тесто. (6 ч.)

Теория. Основные понятия: дрожжевые грибки, молочно – кислые бактерии, брожение, пористость, набухание белков. Правила подготовки изделий к выпечке и процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Технология приготовления опарного и без опарного теста. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого теста.

Тема 13. Холодные сладкие блюда. (6 ч.)

Теория. Основные понятия. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд.

Практика. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов. Желированные блюда: кисель, желе, мусс, самбук, крем.

Тема 14. Горячие сладкие блюда. (6 ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент горячих сладких блюд.

Практика. Технология приготовления сладких блюд. Пудинг, шарлот, каша гурьевская. Подача к столу. Требования к качеству.

Тема 15. Основы лечебного питания. (2 ч.)

Теория. Основы лечебного питания. Основные понятия. Цель диетического питания. Основные приёмы тепловой обработки, используемые в диетическом питании. Оборудование, используемое для приготовления лечебного питания.

Практика. Построение диетического питания на общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Характеристика диет

№1, №2 и № 5.

Тема 16. Экскурсия. (2 ч)

Экскурсия на предприятия общественного питания.

Тема 17. Проектирование. (2 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Разработка технологической схемы. Экономический расчёт. Оформление проекта.

Практика. Выполнение практической части проекта. Составление технологической карты. Оформление блюда.

Тема 18. Профориентация. (2 ч.)

Теория. Встреча с выпускниками. Путь в профессию. Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса.

Практик. Составление личного профессионального плана.

Тема 19. Итоговое занятие. (2 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

Практика. Анкетирование

Содержание программы

Учебный план 3 года обучения (продвинутый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете.	2	2		Беседа. Педагогическое наблюдение Анкетирование. Игра.
2	Физиология питания.	2	2		Педагогическое

					наблюдение
3	Питание подростков и спортсменов.	2	1	1	Практическая работа
4	Жареные блюда и гарниры из овощей	6	1	5	Практическая работа
5	Блюда из рыбы	10	1	9	Практическая работа
6	Блюда из курицы	10	1	9	Практическая работа
7	Национальная кухня	15	1	14	Практическая работа
8	Фруктовая кулинария	10	1	9	Практическая работа
9	Бездрожжевое тесто и изделия из него	10	1	9	Практическая работа
10	Отделочные полуфабрикаты	10	1	9	Практическая работа
11	Зарубежная кулинария	12	1	11	Практическая работа
12	Этикет	2	1	1	Практическая работа
13	Экскурсия	2	2		Педагогическое наблюдение. Диспут.
14	Проектирование	5	1	4	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проектов
15	Профориентация	2	2		Педагогическое наблюдение. Тестирование.
16	Итоговое занятие	2	2		Диспут. Анкетирование.

Итого:	102	21	81	
---------------	-----	----	----	--

Содержание учебного плана 3 года обучения

(продвинутый уровень)

Цель 3 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с содержанием работы повара, пекаря, кондитера и их профессионально-важными качествами;
- научить учащихся соотносить свои личностные качества с требованиями профессий;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

развивать глазомер, мышление, память учащихся

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (2 ч).

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в кабинете кулинарии, на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Физиология питания. (2 ч.)

Теория. Основные понятия. Основные процессы пищеварения. Значение пищевых веществ для организма человека.

Тема 3. Питание подростков и спортсменов. (2 ч.)

Теория. Основные понятия: характер и принципы построения рационов детей. Особенности кулинарной обработки продуктов питания для детей.

Практика. Приготовление вкусного полезного завтрака.

Тема 4. Жареные блюда и гарниры из овощей. (6 ч.)

Теория. Основные понятия: фритюр, суфле. Ассортимент овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей.

Практика. Жареные блюда из овощей. Из протёртых овощей. Подача к столу. Требования к качеству блюд.

Тема 5. Блюда из рыбы. (10 ч.)

Теория. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка.

Практика. Правила оттаивания мороженой рыбы, вымачивание солёной. Способы разделки в зависимости от кулинарного назначения. Формование полуфабрикатов. Технология приготовления. Правила подачи к столу.

Тема 6. Блюда из курицы. (10 ч.)

Теория. Пищевая ценность птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы.

Практика. Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из курицы. Соусы в блюдах из птицы. Правила подачи к столу.

Тема 7. Национальная кухня. (15 ч.)

Теория. История развития русской кухни. Технологические процессы, свойственные русской кухне. Практика. Основные понятия: постный и скромный стол, тельное, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов, приправа, соусы, их приготовление.

Тема 8. Фруктовая кулинария. (10 ч.)

Теория. Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания.

Практика. Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из

фруктов.

Тема 9. Бездрожжевое тесто. (10 ч.)

Теория. Виды бездрожжевого теста.

Практика. Технология приготовления бездрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты. (10 ч.)

Теория. Ингредиенты, входящие в состав данных отделочных полуфабрикатов. Практика. Основные понятия: крем заварной, карамель. Использование карамели и крема заварного в оформлении кондитерских изделий.

Тема 11. Зарубежная кулинария. (12 ч.)

Теория. Особенности истории развития кулинарии некоторых зарубежных стран (Италия, Франция, Германия).

Практика. Разнообразие используемых продуктов, подача блюд к столу. Приготовление некоторых блюд.

Тема 12. Этикет. (2 ч.)

Теория. История образования слова «этикет», развитие этикета в России. Изучение правил этикета при встрече гостей и поведения за столом, о правилах сервировки стола.

Практика. Сервировка стола.

Тема 13. Экскурсия. (2 ч.)

Теория. Экскурсия на предприятия общественного питания. Типы предприятий. Профессии сферы общественного питания. Профессионально – важные качества. Ассортимент выпускаемой продукции.

Тема 14. Проектирование. (5 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Экономический расчёт. Разработка технологической схемы. Оформление проекта.

Практика. Выполнение практической работы проекта. Составление технологической карты. Практическая работа по технологической карте. Оформление блюда.

Тема 15. Профорентация. (2 ч.)

Теория. Профессия и вы. Как выбрать себе профессию? Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса. Кто работает в общественном питании? Ваш путь к профессии.

Практика. Составление личного профессионального плана.

Тема 16. Итоговое занятие. (2 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

Практика. Анкетирование.

1.4. Планируемые результаты освоения программы

К концу 1 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные):

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;

Метапредметные:

- умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму;

Личностные:

- умение взаимодействовать со сверстниками;
- навыки коллективизма, самостоятельности.

К концу 2 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные):

- умение применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели, разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый инвентарь;
- умение организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения различных болезней, использовать общие принципы обработки в соответствии с требованиями основных лечебных диет;

Метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, постановки и формулировки для себяновых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

Личностные:

- навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия;
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности, взаимодействовать со сверстниками.

К концу 3 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные):

- умение пользоваться таблицами о рекомендуемом потреблении основных веществ, учитывая различные группы интенсивности труда, о содержании витаминов и энергетической ценности пищевых продуктов, составлять меню суточного пищевого рациона;
- умение варить основным способом и во фритюре, подготавливать овощи к тепловой обработке этим способом; определять готовность;
- вести первичную обработку рыбы в последовательности: оттаивание, вымачивание, приготовление полуфабрикатов; готовить по технологии способами отваривания и тушения; определять готовность, подавать к столу, вести первичную обработку курицы в последовательности, соответствующей технологическому процессу, готовить способами отваривания и тушения; определять готовность и подавать к столу;
- умение составить меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле, использовать фрукты в свежем виде и в блюдах с тепловой обработкой, подавать к столу;
- умение приготовить пряничное тесто и изделия из него, приготовить сдобное, пресное тесто и изделия из него;
- умение приготовить отделочные полуфабрикаты: крем заварной карамель в их дальнейшем применении, составить праздничное меню;
- умение учитывать факторы успешной организации праздничного застолья, применять разнообразные пряности, специи и приправы, характерные в технологии производства взарубежных странах;

Метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и

формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;

- умение поиска информации в соответствии с поставленными задачами;

- умение слушать собеседника и вести диалог;

- умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;

- навык самообразования в области кулинарного искусства;

Личностные:

- навык мотивации к обучению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию;

- навык самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;

- навык мотивации к творчеству, труду;

- навык осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;

- умение общаться и сотрудничать со сверстниками в процессе разных видов деятельности.

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Календарный учебный график на 2024-2025 учебный год

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год	1 сентября	31 мая	34	102	1 занятие по 3 часа в неделю

№ п/п	Модули программы	м учебных часов	сего учебных недель	Режим работы
1	1 год обучения (стартовый уровень)	102 часа	34	1 раз в неделю по 2 часа
2	2 год обучения (базовый уровень)	102 часа	34	1 раз в неделю по 2 часа
3	3 год обучения (базовый уровень)	102 часа	34	1 раз в неделю по 2 часа

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации программы

Данная программа может быть эффективно реализована во взаимосвязи методического обеспечения программы и материально-технических условий:

- оборудованный учебный кабинет, оснащенный мебелью: стол для педагога, ученические столы, стулья, шкафы; магнитная доска, флипчарт, магниты для флипчарта, маркеры, стенды.
- технические средства обучения: ноутбук, кухонные столы и стулья, электроплиты, чайник, блендер, миксер, доски разделочные, ножи, посуда;
- информационное обеспечение: интернет-ресурсы, видео материалы.
- учебно-методическое обеспечение: дополнительная общеобразовательная программа, учебно- методический комплекс: дидактические материалы, плакаты, видеотека, методические рекомендации, сборники материалов, сценарии, мониторинг по дополнительной общеобразовательной программе, периодические и специальные издания.

2.3. Этапы и формы аттестации

Наблюдение, опрос и анкетирование позволяют определить результативность освоения программы, учитывая сформированные осознанные теоретические и практические знания, умения и навыки. В ходе реализации программы практикуются и другие формы работы:

- выполнение заданий, тестов;
- демонстрация практических и теоретических знаний и умений на занятиях;
- индивидуальные беседы, дискуссия;
- выполнение практических и творческих работ.

Контрольно-диагностический материал

Для проверки эффективности и качества реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы применяются различные виды контроля и формы отслеживания результатов.

Виды контроля включают:

- 1) **текущий контроль** проводится в начале и в течение всего обучения. Ведется для выявления у учащихся имеющихся знаний, умений и навыков;
- 2) **промежуточная аттестация** проводится в середине каждого года обучения. Позволяет оценить степень освоение программы на данном этапе;
- 3) **аттестация по завершению реализации программы** проводится в конце обучения и позволяет оценить результативность освоения программы.

Этапы и формы аттестации

Вид контроля	Контрольные измерители (что проверяется)	Форма
I год обучения		

Текущий	<p><u>Тема 1. Комплектование группы. Инструктаж по ТБ. Критерии:</u> - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.</p> <p><u>Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Критерии:</u> - знание техники безопасности в кулинарном кабинете; - знание и соблюдение личной гигиены при работе в кулинарном кабинете.</p>	<p>Беседа. Анкетирование. Игра</p>
	<p><u>Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Критерии:</u> - знание кухонной утвари и умение в её использовании; - знание основных понятий технологического цикла; знание основных видов тепловой обработки и правила ведения процесса тепловой обработки продуктов.</p>	<p>Самостоятельная работа</p>

<p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных понятий о овощах; - знание значения блюд и гарниров и овощей; - знание и умение первичной обработки овощей; - умение приготовления блюд из овощей 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 5. Горячие напитки</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных горячих напитков; - знание пищевой ценности чая и его классификация; - умение приготовления чая и его подача. 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 6. Мучные изделия</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных компонентов теста; - знание правил подготовки изделий и простого теста квыпечке; - умение приготовления теста пресного дрожжевого, песочного; - знание требований к качеству выпечки. 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 7 Супы</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание классификаций супов; - знание значения супов в питании человека; - знание видов бульонов; - умение приготовления борща, щей молочных продуктов; - знание требований к качеству. 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 8 Тесто песочное и изделия из него</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание продуктов, входящих в состав песочного теста; - знание ассортимента готовых изделий из песочного теста; - умение приготовления песочного теста и изделий из него. 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 9 Блюда из круп.</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента бобовых; - знание значения крупяных блюд и гарниров в питании человека - знание первичной обработки круп; - умение приготовления рассыпчатых вязких, жидких каш; - знание требований к качеству готовых блюд. 	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 10 Блюда из макаронных изделий</u> <u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента макаронных изделий; - знание первичной обработки макаронных изделий; - умение приготовления блюд и макарон. 	<p>Практическая работа</p>

<p><u>Тема 11. Блины, оладьи, блинчики</u> <u>Критерии:</u> -знание классификаций блинов, оладий; -знание требуемого оборудования при приготовлении; -умение приготовления различных видов блинов, оладий.</p>	<p>Практическая работа</p>
--	----------------------------

<p><u>Тема 5. Горячие напитки</u> <u>Критерии:</u> знание питательной ценности кофе, какао; - знание и умение способов приготовления горячих напитков и их подачу к столу.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 6. Бисквитное тесто и виды изделий из него.</u> <u>Критерии:</u> знание основных понятий; знание и умение способы приготовления бисквитного теста; -знание санитарных норм и хранение кондитерских изделий; - знание и умение приемы оформления и правила подачи кондитерских изделий к столу.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 7 Супы заправочные</u> <u>Критерии:</u> знание основных понятий; знание ассортимента заправочных супов; знание и умение особенности приготовления национальных блюд.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 8 Блюда из каш.</u> <u>Критерии:</u> знание ассортимент блюд из каш; знание и умение способы приготовления каш, запеканок ит.д.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 9 Блюда из макаронных изделий.</u> <u>Критерии:</u> - знание способы приготовления макаронных изделий и блюд.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов.</u> <u>Критерии</u> знание пищевой ценности мяса и мясопродуктов; знание видов мяса; -знание и умение способы приготовления блюд из мяса.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 11. Заварное тесто и изделия из него.</u> <u>Критерии:</u> -знание ассортимента из заварного теста; -знание технологию приготовления заварного теста и его применение.</p>	<p>Практическая работа</p>

<p>Тема 12 Дрожжевое тесто.</p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных понятий дрожжевого теста; - знание технологию приготовления опарного и безопарного теста. 	<p>Практическая работа</p>
<p>Тема 13 Холодные сладкие блюда</p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание классификации сладких блюд; - знание и умение, способы приготовления холодных сладких блюд; 	<p>Практическая работа</p>
<p>Тема 14 Горячие сладкие блюда.</p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента горячих сладких блюд; - знание технологию приготовления сладких блюд; <p>Знание требований к качеству и подачи к столу.</p>	<p>Практическая работа</p>

	<p><u>Тема 15 Основы лечебного питания. Критерии:</u> - знание основ лечебного питания, целей диетического питания; - знание оборудования, используемого для приготовления диетического питания; знание диет № 1, № 2, № 5.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 16 Экскурсии</u> Критерии: - знание предприятий общественного питания, методы работы и т.д.</p>	Педагогическое наблюдение. Диспут
	<p><u>Тема 17 Проектирование</u> Критерии: - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 18</u> Профориентация. Критерии: - знание необходимых условий для работы на предприятиях сервиса; умение составления личного профессионального плана.</p>	Педагогическое наблюдение. Тестирование.
	<p><u>Тема 19 Итоговое занятие</u> Критерии: - подведение итогов, анализ результатов.</p>	Анкетирование.
Промежуточная аттестация	<p><u>Критерии:</u> - знание и умение приготовления бисквитного теста в рамках темы «Бисквитное тесто и изделия из него»; умение выполнения бисквитного теста и его приготовления; - прохождение теста по теме «Технология приготовления сладостей, десертов»; авыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; соблюдение личной гигиены.</p>	Тестирование Практическая работа
	<p><u>Критерии:</u> - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; составление профессионального личного плана; практические навыки.</p>	Анкетирование Тестирование Практическая работа
III год обучения		
	<p><u>Тема 1. Комплектование учебных групп.</u> Инструктаж по ТБ. Критерии: - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.</p>	Педагогическое наблюдение. Игра

<p>Тема 2 Физиология питания. Критерии: -знание основных процессов пищеварения; -знание значений пищевых веществ для организма человека;</p>	<p>педагогическое наблюдение.</p>
<p>Тема 3. Питание подростков и спортсменов. Критерии: - знание построение рационов детей; - знание особенностей кулинарной обработки продуктов питания для детей;</p>	<p>Практическая работа</p>

- умение приготовления вкусного полезного завтрака.	
<p><u>Тема 4 Жареные блюда и гарниры из овощей.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных понятий жареных блюд; - знание ассортимента овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей; - умение приготовления жареных блюд из овощей, подача их к столу. 	Практическая работа
<p><u>Тема 5. Блюда из рыбы.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание пищевой ценности рыб для организма человека; - знание первичной обработки рыбы и определение её качества. 	Практическая работа
<p><u>Тема 6. Блюда из курицы.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание пищевой ценности птицы ассортимента полуфабрикатов из птицы; - знание первичной обработки птицы, технологию приготовления блюд из курицы. 	Практическая работа
<p><u>Тема 7 Национальная кухня.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание историю развития русской кухни; - знание технологического процесса, свойственныерусской кухне; - знание ассортимента блюд русской кухни. 	Практическая работа
<p><u>Тема 8 Фруктовая кулинария.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание сведений из истории фруктов; - знание значения фруктов в рационе питания; - знание технологию приготовления блюд из фруктов. 	Практическая работа
<p><u>Тема 9 Бездрожжевое тесто.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание разновидностей бездрожжевого теста; - знание технологию приготовления бездрожжевого теста. 	Практическая работа
<p><u>Тема 10 Отделочные полуфабрикаты.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание ингредиентов входящих в составотделочных полуфабрикатов; - знание основных понятий. 	Практическая работа
<p><u>Тема 11. Зарубежная кулинария.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание особенности развития кулинарии некоторыхзарубежных стран; - знание используемых продуктов, подача к столу; умение приготовления некоторых блюд. 	Практическая работа
<p><u>Тема 12 Этикет.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знание развития этикета в России; - знание правил этикета, правила сервировки стола. 	Практическая работа

Тема 13 Экскурсии Критерии:

- знание предприятий общественного питания, методы работы и т.д.

Педагогическое
наблюдение.
Диспут

	<p><u>Тема 17 Проектирование</u> <u>Критерии:</u> - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 18 Профорientация.</u> <u>Критерии:</u> - знание необходимых условий для работы на предприятиях сервиса; - умение составления личного профессионального плана.</p>	Педагогическое наблюдение. Тестирование.
	<p><u>Тема 19 Итоговое занятие</u> <u>Критерии:</u> - подведение итогов, анализ результатов.</p>	Анкетирование.
Промежуточная аттестация	<p><u>Критерии:</u> - знание и умение приготовления бездрожжевого теста в рамках темы «Бездрожжевое тесто»; - умение выполнения бездрожжевого теста и его приготовления; - прохождение теста по теме «Пресное тесто»; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены.</p>	Тестирование Практическая работа
Аттестация по завершению реализации программы	<p><u>Критерии:</u> - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки.</p>	Анкетирование Тестирование Практическая работа

Оценочные материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Азбука кулинарии» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий;
- анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Азбука кулинарии» осуществляется с учетом следующих **педагогических принципов**:

- *принцип добровольности* – участие учащихся основано на их личном

выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;

- *индивидуальный подход* – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;

- *принцип сотрудничества* – предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;

- *принцип творчества* – означает максимальную ориентацию на

- *принцип деятельностного подхода* – предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

№	Раздел или тема программы	Формы занятий	Приемы и методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий	Форма аттестации
1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете	Беседа	Работа в группах	Фотографии, бразцы, инструкции по ТБ	Компьютер, флешка	Тест на определение творческих способностей
2	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	Беседа	Работа в группах	Карточки, Профильные журналы	Компьютер	Самоконтроль
3	Блюда и гарниры из овощей.	Беседа, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги	Столы, столовая посуда, приборы	Практическая работа

4	Бисквитное тесто и виды изделий из него	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа
5	Заварное тесто изделия из него	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа
6	Блюда из мяса и мясопродукта	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа

3.Список литературы

для педагога:

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2000. – 134с.
2. Деревянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с.
3. Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. – Москва: АЛМА – Пресс: Инвест, 2006. – 206 с.
4. Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. – М.; 1992. – 232 с.
5. Куликова В. Н. Блюда из микроволновой печи. – Москва: Издательство «Мир книги», 2007. –143с.
6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2011.- 165 с.

для учащихся:

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2001. – 165 с.
2. Бородина М.Б., Иофоре Л. В. Вы ждёте гостей. – Иркутск: 2001. – 170 с.
3. Бондарева Н. Ланч с Сосискиным. – Москва: 2000. – 130 с.
4. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2002. – 125 с.
5. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей. – Москва: 2011. – 135 с.
6. Степанов И.В. Праздничные бутерброды. – Москва: 2011. – 124с.
7. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. – Москва: 2010.

Словарь терминов

1. **Пассеровка** обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне.
2. **Бланширование** — кратковременная обработка продукта кипятком или паром.
3. **Томление** — еда томиться под плотно закрытой крышкой. Идеальные условия подразумевают медленное длительное нагревание на нарастающем огне.
4. **Шинкование** — резать на мелкие и довольно узкие кусочки.
5. **Льезон** - в переводе с французского означает "связь", "соединение". В смесь, в состав которой входят яйцо с водой или сливки с водой, окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Льезон помогает сухарям лучше "прилипнуть" к блюду.
6. **Поширование** — щадящий способ приготовления пищи, при котором сохраняются структура продуктов, полезные вещества и естественный вкус. Этот термин означает тепловую обработку продуктов в почти закипающей жидкости, при температуре не выше 90 градусов.
7. **Припускание** - означает приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде. Может показаться, что припускание ничем не отличается от пассеровки, но разница в том, что последнее подразумевает легкое обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом количестве жира.
8. **Запекание** - нагревание продукта в духовом шкафу до образования румяной, корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (запеканки, рулеты рыбные, мясные блюда под соусом и т.п.).
9. **Выпекание** - нагревание до полной готовности мучных и кондитерских изделий в духовом шкафу, мультиварке или хлебопечке.
10. **Водяная баня** - посуда с кипящей водой, в которую ставят другую кастрюлю с продуктами для проваривания при невысокой и стабильной температуре или сохранения готового блюда в горячем виде.
11. **Жарка во фритюре** - жарка продукта в большом количестве жира или масла (1 часть продукта, 4 части жира) при температуре кипящего жира 135—180°.
12. **Бульон** - это отвар, полученный при варке птицы, мяса, рыбы,

костей, грибов в воде.

13. **Канопе** - это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокалывают шпажкой и образуют многослойную пирамиду.
14. **Мусс** - взбитое желе.
15. **Суфле** (франц. soufflé - воздушный пирог) - блюдо из пюре со взбитыми белками.
16. **Фри** (франц. frit - жареный) - изжаренный в большом количестве масла продукт с румяной корочкой, любой кулинарный словарь повара содержит этот термин.
17. **Тартинка** - это небольшая корзиночка из несладкого теста или поджаренный хлебец с гарниром
18. **Сандвич** - булка, в которую вкладываются продукты, обязательным компонентом является мясной продукт.
19. **Ростбиф** (англ. roast - beef - жареное мясо), жаренное крупным куском из вырезки.
20. **Шпигование** - мясо шпигуют (начиняют) вдоль волокон или под углом 45°, белыми кореньями, морковью, шпигом.

Определение типа будущей профессии.(методика Е.А. Климова)

Прочитайте данные высказывания. Если они вам подходят, то перед цифрой в клетке поставьте «+», если нет - поставьте «—». Если сомневаетесь, зачеркните цифру.

1. Легко знакомлюсь с людьми.					1
2. Охотно и подолгу могу что-нибудь мастерить.		1			
3. Люблю ходить в музеи, театры, на выставки.				1	
4. Охотно и постоянно ухаживаю за растениями, животными.	1				
5. Охотно и подолгу могу что-нибудь вычислять, чертить.			1		
6. С удовольствием общаюсь со сверстниками или малышами.					1
7. С удовольствием ухаживаю за растениями и животными.	1				
8. Обычно делаю мало ошибок в письменных работах.			1		
9. Мои изделия обычно вызывают интерес у товарищей, старших.		2			
10. Люди считают, что у меня есть художественные способности.				2	
11. Охотно читаю о растениях, животных.	1				
12. Принимаю участие в спектаклях, концертах.				1	
13. Люблю читать об устройстве механизмов, приборов, машин		1			
14. Подолгу могу разгадывать головоломки, задачи, ребусы.			2		
15. Легко улаживаю разногласия между людьми					2
16. Считаю, что у меня есть способности к работе с техникой.		2			
17. Людям нравится мое художественное творчество/				2	
18. У меня есть способности к работе с растениями и животными.	2				
19. Я могу ясно излагать свои мысли в письменной форме.			2		
20. Я почти никогда ни с кем не ссорюсь.					1
21. Результаты моего технического творчества одобряют даже незнакомые люди.		1			
22. Без особого труда усваиваю иностранные языки.			1		
23. Мне часто случается помогать даже незнакомым людям					2
24. Подолгу могу заниматься музыкой, рисованием, читать книги и т. д.				1	
25. Могу влиять на ход развития растений и животных.	2				
26. Люблю разбираться в устройстве механизмов, приборов.		1			

27. Мне обычно удается убедить людей в своей правоте.					1
28. Охотно наблюдаю за растениями или животными.	1				
29. Охотно читаю научно-популярную, критическую литературу, публицистику.			1		
30. Стараюсь понять секреты мастерства и пробую свои силы в живописи, музыке и т. п.				1	
РЕЗУЛЬТАТЫ	П	Т	З	Х	Ч

Обработка и интерпретация результатов

По каждому столбцу подсчитайте *алгебраическую*, то есть с учетом знаков, сумму. Зачеркнутые цифры не считайте. Запишите сумму в строку «Результаты».

Наибольшая полученная сумма или суммы (по нескольким столбцам) указывает на наиболее подходящий вам тип профессии, который обозначен буквами:

П (природа), **Т** (техника), **З** (знак),

Х (художественный образ),

Ч (человек).

Максимальное число баллов в каждом столбце — 8 - говорит о ярко выраженном интересе к одному из пяти предметов труда.

Минимальное количество в колонке означает отсутствие интереса к данному предмету труда. Запишите три предмета труда, набравшие большее число баллов.

Критерии оценивания проектов

№	Критерии	Оценка
1.	Тип работы	Реферативная работа; Теоретическое исследование, исследовательская работа, проект.
2.	Актуальность работы	Нет обоснования; Обоснование есть, но насыщено теоретическим материалом; Обоснование актуально для ребёнка
3.	Качественное выполнение практической части	Опыты, анкетирование, опросы не соответствуют теме исследования; Опыты, анкетирование, опросы, анализ, сопоставление фактов, обобщение в практической части работы раскрывают цель не в полном объеме; Опыты, анкетирование, опросы, анализ, сопоставление фактов, обобщение в практической части работы раскрывают цель и подтверждают гипотезу.
4.	Практическая значимость	Не указана практическая значимость; Практическая значимость указана
5.	Структура работы	Работа не структурирована Структура работы нарушена; Работа четко структурирована Положению.
6.	Качество оформления работы	Требования к оформлению не соблюдены; В оформлении работы допущены некоторые недочеты; Работа оформлена в соответствии с требованиями к оформлению
7.	Качество оформления презентации	Презентация оформлена с недочетами; Презентация оформлена правильно
8.	Использование демонстрационного материала (с соблюдением техники безопасности)	Демонстрационный материал не использовался; Представленный демонстрационный материал частично использовался докладчиком; Демонстрационный материал используется в докладе логично, автор уверено в нем ориентируется
9.	Качество доклада	Доклад зачитывается; Доклад рассказывается и читается, с использованием презентации; Доклад рассказывается, с использованием презентации, автор владеет иллюстративным и другим материалом

10.	тво ответов на вопросы	Нет ответов на вопросы; отвечает на вопросы с затруднениями; Свободно отвечает на вопросы.
11.	Четкость выводов в практической части	Выводов отсутствуют; Выводы четкие, соответствуют всем методам практической части.
12.	Заключение	Заключение не соответствует цели и гипотезе работы; Заключение соответствует частично цели и гипотезе работы; Наличие заключения соответствующее цели и гипотезе работы;

Тест: Молоко и его свойства. Блюда из молока

Задание 1

Вопрос:

Молочные каши подают к столу ...

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) горячими в глубоких тарелках
- 2) в мелких тарелках

Задание 2

Вопрос:

Выполните сопоставление:

в холодильнике при температуре 4–8 градусов можно хранить:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- | | | |
|----|----------|--------------------|
| 1) | 20 часов | __ сметану |
| 2) | 72 часа | __ молоко |
| 3) | 36 часов | __ сливочное масло |
| 4) | 10 дней | __ творог |

Задание 3

Вопрос:

Перечислите полезные свойства молока:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) может вызывать сильнейшие аллергические реакции
- 2) с некоторыми продуктами не сочетается
- 3) влияет на развитие клеток в организме
- 4) укрепляет иммунитет
- 5) предотвращает развитие инфекций в организме
- 6) обладает бактерицидными свойствами.

Задание 4

Вопрос:

Главным секретом красоты Клеопатры считают молочные ванны, которые были наполнены молоком молодых ...

Выберите один из 6 вариантов ответа:

- 1) буйволиц
- 2) коров
- 3) коз
- 4) ослиц
- 5) кобылиц
- 6) верблюдиц

Задание 5

Вопрос:

Молоко, которое подвергалось нагреву до 145 градусов называется ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Стерилизованным
- 2) Сухим
- 3) Сгущенным
- 4) Пастеризованным

Задание 6

Вопрос:

Согласны ли вы с высказыванием:

В состав молока входят: белки, жиры, углеводы, молочный сахар, вода, витамины А, В, В2, РР, С, а также такие минеральные вещества, как кальций, фосфор и железо.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Нет
- 2) да

Задание 7

Вопрос:

Молоко плохо усваивается в сочетании с

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) мясом
- 2) рыбой
- 3) некоторыми овощами
- 4) какао
- 5) яйцами
- 6) вареньем
- 7) сыром
- 8) хлебом

Задание 8

Вопрос:

В пищу употребляют молоко:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) верблюдиц
- 2) коров
- 3) кошек
- 4) овец
- 5) собак
- 6) ослиц

- 7) коз
- 8) буйволиц
- 9) самок оленей
- 10) кобылиц

Задание 9

Вопрос:

Молоко, которое получено сразу после дойки и не успело остыть называют

Составьте слово из букв:

ОАНРЕП

Задание 10

Вопрос:

Качественное молоко имеет:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) специфический кислый запах
- 2) непрозрачный насыщенно белый цвет
- 3) свежий аромат без какой-либо кислоты
- 4) крупитчатую и тягучую консистенцию

Ответы:

- 1) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 2) (4 б.) Верные ответы: 2; 1; 4; 3;
- 3) (5 б.) Верные ответы: 3; 4; 5; 6;
- 4) (5 б.) Верные ответы: 4;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 1;
- 6) (3 б.) Верные ответы: 2;
- 7) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 3; 5; 7;
- 8) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 4; 6; 7; 8; 9; 10;
- 9) (4 б.) Верные ответы: "ПАРНОЕ".

10) (4 б.) Верные ответы: 2; 3;

Тест: Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Задание 1

Вопрос:

К какому виду десертов относится сплит?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) фруктовый десерт
- 2) выпечка
- 3) шоколадный десерт
- 4) молочный десерт

Задание 2

Вопрос:

Укажите, что относится к горячим десертам?

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) пироги
- 2) тирамису
- 3) сорбет
- 4) кексы
- 5) пудинги

Задание 3

Вопрос:

Так называют воздушное печенье из взбитых с сахаром яичных белков.

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) желе
- 2) пудинг
- 3) безе
- 4) суфле

Задание 4

Вопрос:

Назовите основной ингредиент безе.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) взбитые яичные желтки
- 2) взбитые яичные белки

Задание 5

Вопрос:

Укажите, что относится к холодным десертам?

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) безе
- 2) горячий шоколад
- 3) желе
- 4) мороженое

Задание 6

Вопрос:

Так называют сваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные и засахаренные фрукты: абрикосы, груши, вишни, персики, а также апельсиновые, лимонные, арбузные и дынные корки.

Запишите ответ:

Задание 7

Вопрос:

Почему нельзя переваривать фрукты и ягоды?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) чтобы сохранить как можно больше витаминов
- 2) чтобы не испортить их вид

Задание 8

Вопрос:

Выполните сопоставление:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) торты, печенья, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли
- 2) молочные муссы и желе, йогурты, сладкие творожные сырки и массы, молочные коктейли
- 3) шоколадные торты, муссы, конфеты, пирожные, шоколад, сладкую колбаску
- 4) желе, пудинг, суфле, муссы, фруктовые салаты, фруктовые канапе, джемы

_____ шоколадные десерты

_____ фруктовые десерты

_____ молочные десерты

_____ выпечка

Задание 9

Вопрос:

Слово десерт имеет фр *Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) «сахар»
- 2) «сладость»
- 3) «расчищать стол»
- 4) «радость»

Задание 10

Вопрос:

Так называют сладкое блюдо, которое подают после основного (оно не является основным), в конце трапезы.

Составьте слово из букв:

СЕРДЕТ французское происхождение, что дословно переводится, как ...

Ответы:

- 1) (5 б.) Верные ответы: 1;
- 2) (4 б.) Верные ответы: 1; 4; 5;
- 3) (4 б.) Верные ответы: 3;
- 4) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 1; 3; 4;
- 6) (4 б.) Верный ответ: "цукаты".
- 7) (5 б.) Верные ответы: 1;
- 8) (3 б.) Верные ответы: 3; 4; 2; 1;
- 9) (3 б.) Верные ответы: 3;
- 10) (3 б.) Верные ответы: "ДЕСЕРТ".

	<p><u>Тема 12</u> Блюда из творога <u>Критерии:</u> знание значения творожных блюд в питании человека; знание ассортимента творога; - знание первичной обработки творога, разновидность блюд из творога; умение приготовления блюд из творога, подача их к столу; знание требований к качеству блюд из творога.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 13</u> Проектирование <u>Критерии:</u> - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.</p>	Практическая работа
межуточная аттестация	<p><u>Критерии:</u> - знание и умение приготовления дрожжевого теста в рамках темы «Мучные изделия»; умение выполнения фигурной раскатки теста; прохождение теста по теме «Мучные изделия»; практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; соблюдение личной гигиены.</p>	Тестирование Практическая работа
	<p><u>Критерии:</u> знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; составление профессионального личного плана; практические навыки.</p>	Анкетирование Тестирование Практическая работа
II год обучения		
	<p><u>Тема 1.</u> Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ. <u>Критерии:</u> - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.</p>	Педагогическое наблюдение. Игра
	<p><u>Тема 2</u> Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности. <u>Критерии:</u> - знание технологического цикла; - знание способов тепловой обработки; - знание о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиены и гигиены питания.</p>	Педагогическое наблюдение.

Текущий контрол	<p><u>Тема 3. Блюда и гарниры из овощей.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> знание плодовых овощей; знание пищевых ценностей малоупотребляемых овощей; знание их первичной обработки и использования. 	Практическая работа
	<p><u>Тема 4 Холодные блюда и закуски.</u></p> <p><u>Критерии:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> знание значения холодных блюд в питании; знание разнообразия холодных блюд и закусок; знание требований к качеству холодных блюд, их подачу к столу. 	Практическая работа