

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Емишевская основная школа  
Тутаевского муниципального района

СОГЛАСОВАНО  
Протокол  
Педагогического совета № 1  
от 28.08.2024 года



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально- гуманитарной направленности  
«Поварское дело»**

1 час в неделю  
34 часа в год

Возраст обучающихся: 11-15 лет  
Срок реализации: 2 года

Автор – составитель:

Клеванова Светлана Борисовна  
учитель технологии

г. Тутаев, 2024

## **Оглавление**

### **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварское дело»**

- 1.1 Пояснительная записка
- 1.2 Цель и задачи программы
- 1.3 Учебно-тематический план
- 1.4 Содержание программы
- 1.5 Планируемые результаты

### **Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварское дело»**

- 2.1 Условия реализации программы
- 2.2 Формы аттестации и оценочные материалы
- 2.3 Методическое обеспечение
- 2.4 Календарный учебный график
- Список информационных источников

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварское дело (с учётом стандарта «Профессионалы»)»**

### **1.1 Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программы «**Поварское дело (с учётом стандарта «Профессионалы» )**» (далее – Программа) имеет социально-гуманитарную направленность, уровень сложности содержания программы – углублённый.

**Актуальность программы** обусловлена тем, что в современной школьной программе нет отдельного курса, посвященного кулинарии общественного питания. Программа позволяет приобрести теоретические знания о технологических процессах, обработки сырья, приготовления и отпуска кулинарной продукции, оценки её качества и безопасности, применить их на практике. Вместе с тем, актуальность программы обусловлена также тем, что подразумевает формирование профессиональных навыков для участия в соревнованиях по компетенции «Поварское дело», таких как муниципальный чемпионат «ПрофиТут», региональный чемпионат «**Профессионалы**» .

В процессе обучения учащиеся знакомятся с профессией «Повар», с организацией работы по кулинарии и технологией обработки сырья, изучают правила работы с современным оборудованием с опорой на требования стандарта «**Профессионалы**». Полученные знания и умения обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни, попробовать свои силы в конкретной профессии, осознанно выбрать профессию, определиться с образовательной траекторией, стать в будущем конкурентоспособным человеком на рынке труда, увидеть перспективы карьерного роста.

**Отличительной особенностью** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварское дело» является то, что она разработана с учетом стандарта «**Профессионалы**» на основе содержания конкурсных заданий Региональных чемпионатов «**Профессионалы**» по компетенции «Поварское дело». Важным преимуществом Программы является взаимосвязь теоретических знаний и практических навыков и умений: полученный объем информации сразу же закрепляется на практике.

**Программа адресована подросткам в возрасте 12-14 лет. Для обучения принимаются все желающие, проявляющие интерес к поварскому делу.**

**Объем программы** – 68 академических часов. Программа рассчитана на 2 года обучения. 1 год обучения: 34 часов в год, 2 год обучения: 34 часов в год. Общая недельная нагрузка составляет 1 часа. Продолжительность одного занятия – 1 академических часа с перерывом в 10 минут. Один академический час равен 45 мин. **Форма обучения** – очная.

**Ведущей формой обучения** является учебно-практическая деятельность, которая позволяют организовать теоретическую, практическую и творческую деятельность обучающихся. Практическая деятельность – это приобретение опыта осуществления способов деятельности, опыта эмоционально-ценностного отношения личности к себе, другим, окружающему миру, опыта творческой деятельности и занимает основную часть учебного времени. Практические занятия по Программе проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории «Учебный кулинарный кабинет».

**Организационная форма обучения** – групповая. Группы могут формироваться из обучающихся разного возраста. Состав группы обучающихся – не более 10 человек.

Программа разработана на основании и с учётом следующих нормативных правовых документов:

-Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021);

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

дополнительным общеобразовательным программам»;

-Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 г. № 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

-Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

-Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications) от 2020 г. и др. документы Союза «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

## 1.2 Цель и задачи Программы

**Целью** Программы является создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения обучающихся по профессии «Повар» и их интеграции в движение «Молодые профессионалы».

**Задачи в области развития личностной сферы** обучающегося:

-формировать навыки эффективной коммуникации;

-воспитывать терпение, аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие;

-побуждать мотивацию к здоровому образу жизни;

**в области развития метапредметных умений:**

-поддерживать интерес обучающихся к профессии «Повар» и побуждать желание совершенствоваться в данном направлении;

-знакомить с движением «Профессионалы», стандартом «Профессиональной компетенции «Поварское дело»;

-формировать самостоятельность, ответственность, аккуратность, дисциплинированность, стрессоустойчивость;

-формировать умения проводить самоанализ результатов своих достижений, анализировать работу товарищей;

-способствовать осознанному стремлению к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;

**в области предметных знаний и умений:**

-познакомить с правилами охраны труда и личной гигиены при выполнении кулинарных работ, санитарными требованиями к обработке кухонной, столовой посуды, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования;

-расширить знания, развить умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу;

-познакомить с новыми технологиями в индустрии общественного питания;

-обучить производить первичную обработку овощей, готовить и оформлять простые блюда и гарниры;

-наработать практический опыт в приготовлении различных блюд и гарниров;

-познакомить обучающихся с различными видами теста и изготовлением изделий из него;

-сформировать систему знаний, умений и навыков в области выполнения задания компетенции «Поварское дело» Регионального чемпионата «Профессионалы».

### 1.3 Учебно-тематический план

#### 1.3.1 Учебно-тематический план первого года реализации программы

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма контроля/ аттестации
		Всего часов	Теория	Практика	
<b>Первый год реализации программы</b>		<b>34</b>	<b>11,5</b>	<b>22,5</b>	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	
1.1/1.2	Введение в профессию. Знакомство с компетенцией «Поварское дело» чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Культура безопасного труда. Основы безопасности труда и эффективная организация рабочего места. Входное тестирование	1	0,5	0,5	Интерактивное задание. Результат тестирования
<b>2</b>	<b>Санитария и личная гигиена</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	
2.1/2.2	Правила санитарии и личной гигиены. Санитарные требования к обработке посуды и оборудования. Практическая работа: «Санитарная обработка посуды и оборудования».	1	0,5	<b>0,5</b>	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>3</b>	<b>Современные технологии в индустрии питания</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	Обобщающая беседа
3.1/3.2	<i>(экскурсия/виртуальная экскурсия на современное производство)</i>				
<b>4</b>	<b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>5</b>	<b>1,5</b>	<b>3,5</b>	
4.1/4.2	Виды нарезки из овощей и фруктов. Практическая работа: «Нарезка овощей и фруктов различными способами».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.3/4.4	Технология приготовления бутербродов. Практическая работа: «Приготовление холодных и горячих бутербродов».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат

					практической работы
4.5/4.6	Технология приготовления холодных закусок. Практическая работа: «Приготовление Finger Food».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.7/4.8	Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов. Практическая работа: «Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.9/4.10	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Практическая работа: «Приготовление салатов из вареных овощей и фруктов».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>5</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>3</b>	<b>0,5</b>	<b>2,5</b>	
5.1/5.2	Подготовка сырья к производству. Практическая работа: «Приготовление блюд и гарниров из варёных овощей».	1	0,5	1	Текущий контроль. Результат практической работы
5.3/5.4	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушёных, запеченных овощей. Практическая работа: «Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушёных, запеченных овощей».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
5.5/5.6	Способы обработки грибов и приготовление блюд и гарниров из них. Практическая работа: «Приготовление блюда из грибов».	1		0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>6</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
6.1/6.2	Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Практическая работа: «Приготовление блюд из макаронных изделий».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
6.3/6.4	Технология приготовления каш и блюд из каш. Практическая работа: «Приготовление каш и блюд из каш».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы

6.5/6.6	Технология приготовления гарниров из круп. Практическая работа: «Приготовление гарниров из круп».	1	0,5	1	Текущий контроль. Результат практической работы
6.7/6.8	Технология приготовления гарниров из бобовых. Практическая работа: «Приготовление гарниров из бобовых».	1		0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>7</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из яиц, молочных и кисломолочных продуктов</b>	<b>3</b>	<b>0,5</b>	<b>2,5</b>	
7.1/7.2	Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа: «Приготовление блюд из яиц»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
7.3/7.4	Технология приготовления блюд из творога. Практическая работа: «Приготовление блюд из творога».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
7.5/7.6	Технология приготовления блюд из молочных и кисломолочных продуктов. Практическая работа: «Приготовление блюд из молочных и кисломолочных продуктов».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>8</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
8.1/8.2	Виды рыб. Механическая и тепловая обработка рыбы (подготовка сырья). Практическая работа: «Приготовление блюда из рыбы».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
8.3/8.4	Технология приготовления блюд из отварной и жареной рыбы. Практическая работа: «Приготовление блюда из отварной и жареной рыбы»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
8.5/8.6	Технология приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы. Практическая работа: «Приготовление блюда из запеченной и тушеной рыбы»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
8.7/8.8	Технология приготовления блюд из морепродуктов. Практическая работа: «Приготовление холодных закусок из	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат

	морепродуктов»				практической работы
<b>9</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и птицы</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
9.1/9.2	Виды мяса животных и домашней птицы. Первичная и тепловая обработки мяса и птицы. Практическая работа: «Проведение сравнительной характеристики мяса различных животных и домашней птицы по химическому составу и пищевой ценности»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практического задания
9.3/9.4	Технология блюд из отварного мяса. Практическая работа: «Приготовление блюда из отварного мяса»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
9.5/9.6	Технология блюд из тушеного и запеченного мяса. Практическая работа: «Приготовление блюда из тушеного и запеченного мяса»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
9.7/9.8	Технология блюд из жареного и рубленного мяса. Практическая работа: «Приготовление блюда из жареного и рубленного мяса»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
9.9/9.10	Технология блюд из отварной и тушеной птицы. Практическая работа: «Приготовление блюда из отварной и тушеной птицы»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
9.11/ 9.12	Технология блюд из жареной птицы. Практическая работа: «Приготовление блюда из жареной птицы»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>10</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	
10.1/ 10.2	Классификация сладких блюд, горячих и холодных напитков. Практическая работа: «Приготовление напитка из фруктов»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
10.3/ 10.4	Технология приготовления холодных и горячих напитков. Практическая работа: «Приготовление холодных и горячих напитков»	1		1	Текущий контроль. Результат

					практической работы
10.5/ 10.6	Технология приготовления муссов и желе. Практическая работа: «Приготовление муссов и желе»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
10.7/ 10.8	Технология приготовления сладких блюд из запеченных фруктов. Практическая работа: «Приготовление сладких блюд из запеченных фруктов»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>11</b>	<b>Итоговое занятие «Кулинарный поединок»</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
11.1/ 11.2	Тестовое задание (теория). Практическая работа: «Нарезка овощей и фруктов»	1	0,5	0,5	Итоговый контроль. Результат практической работы
11.3/ 11.4	Практическая работа: «Приготовление горячего мясного/рыбного блюда с гарниром»	1	0,5	0,5	Итоговый контроль. Результат практической работы
<b>Итого за 1 год обучения</b>		<b>34</b>	<b>9,5</b>	<b>24,5</b>	

### 1.3.2 Учебно-тематический план второго года реализации программы

№ п/п	Название раздела, блока, модуля	Количество часов			Форма контроля/ аттестации
		Всего часов	Теория	Практика	
<b>Второй год реализации программы</b>		<b>34</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие. Инструктаж.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	Текущий контроль.
<b>2</b>	<b>Международное движение «Профессионалы» . Кодекс этики движения «Профессионалы». Компетенция «Поварское дело» (юниоры).</b>	<b>4</b>	<b>2,5</b>	<b>1,5</b>	

	<b>Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта «Профессионалы» по компетенции.</b>				
2.1/2.2	Понятие о компетенция «Поварское дело». Стандарт компетенции WSI «Поварское дело». Тестовое задание «Основные понятия и термины Стандарта компетенции «Поварское дело»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат тестового задания
2.3/2.4	Культура безопасности труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами «Профессионалы» и спецификацией «Профессионалы» по компетенции. Тестовое задание «Правила организации рабочего места»	1	1		Текущий контроль. Результат тестового задания
2.5/2.6	Правила техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. Тестовое задание.	1	1		Текущий контроль. Результат тестового задания
2.7	Практическая работа «Знакомство с официальным сайтом движения WorldSkills»	1	0	1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>3</b>	<b>Современные технологии в индустрии питания</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
3.1/3.2	Современные технологии в индустрии питания. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд. Практическая работа «Эскиз блюда-картины»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
3.3/3.4	Подача блюд с учётом современных тенденций. подача блюд на нестандартной или авторской посуде. Тестовое задание «Подача блюд: вчера и сегодня».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат тестового задания
3.5/3.6	Технологическая и калькуляционная карты блюда. Практическая работа «Составление технологической карты блюда».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>4</b>	<b>Приготовление и подача блюд конкурсного задания по компетенции «Поварское дело»</b>	<b>26</b>	<b>8,5</b>	<b>17,5</b>	
<b>4.1</b>	<b>Приготовление горячих и холодных соусов</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	

4.1.1/ 4.1.2	Соусы, их классификация. Практическая работа: «Приготовление холодных соусов»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.1.3/ 4.1.4	Технология приготовления холодных соусов. Практическая работа: «Приготовление заправки для салатов»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.1.5/ 4.1.6	Технология приготовления горячих соусов. Практическая работа: «Приготовление горячих соусов»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>4.2</b>	<b>Закуска Finger Food</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>	
4.2.1/ 4.2.2	Современные тенденции оформления и подачи Finger Food. Практическая работа «Приготовление Finger Food размером «на два укуса. Подача»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.2.3/ 4.2.4	Приготовление блюд в формате Finger Food. Практическая работа «Приготовление тарталеток и канапе в формате Finger Food»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>4.3</b>	<b>Холодная закуска - винегрет</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>	
4.3.1/ 4.3.2	Виды нарезок. Практическая работа «Оформление и подача овощной тарелки»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.3.3/ 4.4.4	Практическая работа «Приготовление холодной закуски – винегрета. Подача»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>4.4</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	
4.4.1/ 4.4.2	Виды рыб. Условия и сроки хранения. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Практическая работа: «Первичная обработка рыбы»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы

4.4.3/ 4.4.4	Технология приготовления рыбных котлет. Практическая работа: «Приготовление рыбных котлет». Подача блюда.	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.4.5/ 4.4.6	Технология приготовления запеченной и жареной рыбы. Практическая работа: «Приготовление запечённой и жареной рыбы» Способы подачи приготовленных блюд.	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.4.7/ 4.4.8	Виды морепродуктов. Первичная обработка морепродуктов. Способы тепловой обработки морепродуктов. Практическая работа: «Первичная обработка морепродуктов».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.4.9/ 4.4.10	Технология приготовления тушеных кальмаров. Практическая работа: «Кальмары тушеные в сметане». Способы подачи приготовленного блюда.	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы.
<b>4.5</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и птицы</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
4.5.1/ 4.5.2	Способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условия и сроки их хранения. Тестовое задание.	1	0,5	0,5	Результат тестового задания
4.5.3/ 4.5.4	Блюда из мяса русской национальной кухни. Практическая работа: «Приготовление блюд из мяса (мясо в горшочке)».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.5.5/ 4.5.6	Технология приготовления блюд из говядины. Способы приготовления блюд из говядины. Практическая работа: «Приготовление блюд из говядины».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.5.7/ 4.5.8	Технология приготовления блюд из свинины. Способы приготовления блюд из свинины. Практическая работа: «Приготовление блюд из свинины ».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.5.9/ 4.5.10	Технология приготовления блюд из куриной грудки. Способы приготовления блюд из куриной грудки. Практическая работа: «Приготовление блюд из куриной грудки ».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы.
4.5.11/ 4.5.12	Технология приготовления блюд из куриных потрохов. Способы приготовления блюд из куриных потрохов. Практическая работа: «Приготовление блюд из куриной печени».	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы

<b>4.6</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>5</b>	<b>1,5</b>	<b>3,5</b>	
4.6.1/ 4.6.2	Виды теста и выпечки. Условия хранения. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Тестовое задание.	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат тестового задания
4.6.3/ 4.6.4	Технология приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Практическая работа: «Приготовление изделия из дрожжевого/бездрожжевого теста».	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.6.5/ 4.6.6	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Практическая работа: «Приготовление изделия из жидкого теста»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.6.7/ 4.6.8	Технология приготовления изделий из бисквитного и песочного теста. Практическая работа: «Приготовление изделия из бисквитного/песочного теста»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.6.9/ 4.6.10	Технология приготовления изделий из заварного и слоеного теста. Практическая работа: «Приготовление изделия из заварного и слоеного теста»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>4.7</b>	<b>Приготовление десертов</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
4.7.1/ 4.7.2	Технология приготовления крема на основе заварного. Практическая работа «Приготовление десерта на основе выпечного полуфабриката с заварным кремом»	1	0,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.7.3/ 4.7.4	Технология приготовления ганаша. Практическая работа «Приготовление десерта на основе выпечного полуфабриката с использованием ганаша»	1		1	Текущий контроль. Результат практической работы
4.7.5/ 4.7.6	Технология приготовления мусса. Практическая работа «Приготовление мусса»	1		0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>5</b>	<b>Итоговое занятие/отчётное мероприятие. Диагностические мероприятия.</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	Результат диагностического

					задания
<b>Итого за 2 год обучения</b>		<b>34</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	

## **1.4 Содержание программы**

### **1.4.1 Содержания программы 1 года обучения (34 часа)**

#### **1. Вводное занятие**

*Теория:* Краткая характеристика профессии «Повар». Ознакомление с компетенцией «Поварское дело». Цели и задачи 1-го года обучения. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Вводный инструктаж.

*Практика:* Входная диагностика. Ознакомление с основными требованиями безопасности труда, правилами организации рабочего места.

#### **2. Санитария и личная гигиена**

*Теория:* Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник).

*Практика:* Санитарная обработка посуды и оборудования.

#### **3. Современные технологии в индустрии питания**

*Практика:* Экскурсия на современное пищевое производство (возможна виртуальная экскурсия)

#### **4. Приготовление холодных блюд и закусок**

*Теория:* Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей и фруктов, простые формы нарезки овощей, фруктов и их кулинарное использование.

*Практика:* Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей и фруктов.

*Теория:* Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

*Практика:* Приготовление бутербродов. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий

*Теория:* Технология приготовления Finger Food: рецептура, варианты оформления, требование к качеству.

*Практика:* Приготовление Finger Food. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление, качественная оценка изделий.

*Теория:* Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка актуальных рецептов.

*Практика:* Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

*Теория:* Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

*Практика:* Приготовление салата из фруктов по выбору. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

*Теория:* Рецептура винегрета овощного, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

*Практика:* Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

#### **5. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов**

*Теория:* Значение в питании блюд из овощей, ассортимент блюд из овощей, технология приготовления блюд из картофеля, правила подачи.

*Практика:* Приготовление блюда из картофеля (отварной на пару, пюре). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

*Теория:* Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецептура, технология приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи.

*Практика:* Приготовление блюда «Котлеты из картофеля (свеклы)». Организация

рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной) массы, порционирование, формование, панирование котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

*Теория:* Классификация грибов. Способы обработки грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из грибов. Рецептура, технология приготовления гарнира из грибов, правила подачи.

*Практика:* Приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе на сковороде. Организация рабочего места, расчет сырья, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## **6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий**

*Теория:* Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи.

*Практика:* Приготовление блюда: «Макаронны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)». Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

*Теория:* Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи.

*Практика:* Приготовление каши манной (пшеничной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка

*Теория:* Технология приготовления гарниров из бобовых (фасоли, гороха). Рецептура, последовательность приготовления, правила оформления, качественная оценка.

*Практика:* Приготовление блюда «Любио из стручковой фасоли». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

## **7. Приготовление блюд и гарниров из яиц, молочных и кисломолочных продуктов**

*Теория:* Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации.

*Практика:* Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка.

*Теория:* Значение в питании блюд из молока и молочных изделий, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления молочного супа.

*Практика:* Приготовление молочного супа с вермишелью. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Значение в питании блюд из творога, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления сырников.

*Практика:* Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

## **8. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

*Теория:* Виды рыб. Признаки ее доброкачественности. Механическая обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Холодные блюда из рыбы.

*Практика:* Приготовление закуски из рыбы (сельдь соленая). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Значение блюд из рыбы в питании. Первичная обработка рыбы.

*Практика:* Приготовление блюда «Рыба жареная». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецептура. Подготовка продуктов, последовательность приготовления котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов.

*Практика:* Приготовление блюда «Котлеты из рыбы». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовления блюда котлетной массы из рыбы, формование полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, качественная оценка

*Теория:* Технология приготовления блюд из морепродуктов. Рецептура. Подготовка продуктов, последовательность приготовления блюда «Креветки в кляре». Ассортимент полуфабрикатов.

*Практика:* Приготовление блюда «Креветки в кляре». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блюда, тепловая обработка, оформление, качественная оценка

## **9. Блюда из мяса и птицы**

*Теория:* Виды мяса и домашней птицы, питательная ценность, хранение и обработка мяса и птицы. Первичная и тепловая обработка мяса и птицы. Значение блюд из мяса в питании. Основные правила жарки.

*Практика:* Работа со справочниками: составление таблицы с характеристиками мяса различных животных и домашней птицы по химическому составу и пищевой ценности.

*Теория:* Технология приготовления отварного мяса и блюда из него.

*Практика:* Приготовление блюда «Отварная говядина с овощами». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления котлетной массы из мяса. Ассортимент изделий из котлетной массы из мяса.

*Практика:* Приготовление блюда «Биточки из мяса». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление котлетной массы, формование изделий, панирование, правила тушения, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Рецептура, приготовление натурально-рубленой массы, ассортимент полуфабрикатов.

*Практика:* Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленый из свинины». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление рубленой массы, формование изделий, тепловая обработка, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Виды мяса птиц, используемых в питании. Питательная ценность птицы. Способы тепловой обработки птицы. Способы подачи птицы. Признаки доброкачественной птицы. Блюда из птицы и куриных потрохов.

*Практика:* Приготовление тушеной курицы с овощами. Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюда «Наггетсы из куриной грудки».

*Практика:* Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

## **10. Приготовление сладких блюд и напитков**

*Теория:* Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность сладких блюд, горячих и холодных напитков. Технология приготовления напитков из фруктов. Рецептура, подготовка продуктов, последовательность приготовления.

*Практика:* Приготовление напитка из фруктов. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, качественная оценка изделий.

*Теория:* Технология приготовления холодных и горячих напитков. Технология приготовления горячих и холодных напитков. Способы и температура подачи холодных и горячих напитков. Требования к основному сырью. Технологические требования к качеству напитка и оформлению.

*Практика:* Приготовление чая (черного/зеленого/травяного). Организация рабочего места, последовательность приготовления горячего напитка, оформление, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления муссов и желе. Продукты для приготовления сладких блюд, желеобразующие вещества, время подачи сладких блюд, посуда для подачи,

температура подачи.

*Практика:* Приготовление мусса клюквенного. Организация рабочего места, последовательность приготовления мусса, оформление, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления сладких блюд из запеченных фруктов. Продукты, требования к качеству, правила подачи, посуда для подачи. Температура подачи.

*Практика:* Приготовление яблок в тесте жареных. Организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

### **11. Итоговое занятие «Кулинарный поединок»**

*Теория:* Тестовое задание (по одной из тем).

*Практика:* Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей.

*Практика:* Приготовление блюда «Поджарка из свинины с гарниром». Рецепт, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление, качественная оценка.

## **1.4.2 Содержания программы 2 года обучения (34 часа)**

### **1. Вводное занятие**

*Теория:* Цели и задачи 2-го года обучения. Требования охраны труда и техники безопасности на площадке Чемпионата. Нормативные и регламентирующие документы Чемпионата. Вводный инструктаж. Правила техники безопасности во время занятий в учебном кабинете технологии (мастерской).

### **2. Понятие о компетенция «Поварское дело». Стандарт компетенции WSI «Поварское дело». Тестовое задание «Основные понятия и термины Стандарта компетенции «Поварское дело»**

*Теория:* Понятие о компетенция «Поварское дело». Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

*Практика:* Тестовое задание «Основные понятия и термины Стандарта компетенции «Поварское дело».

*Теория:* Культура безопасности труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами WorldSkills и спецификацией WorldSkills по компетенции.

*Практика:* Тестовое задание «Правила организации рабочего места».

*Теория:* Охрана труда и правила техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте.

*Практика:* Тестовое задание на проверку знаний по теме.

*Практика:* Знакомство с официальным сайтом движения WorldSkills: изучение технического описание по компетенции «Поварское дело» на официальном сайте движения через поиск ответов на вопросы педагога.

### **3. Современные технологии в индустрии питания**

*Теория:* Современные технологии в индустрии питания (молекулярная кухня, технология «су-вид», фудпейринг, интерактивные технологии).

Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд.

*Практика:* Эскиз блюда-картины. Оценка работы по предложенным критериям, обсуждение результатов оценки с товарищами.

*Теория:* Подача блюд с учётом современных тенденций. Подача блюд на нестандартной или авторской посуде.

*Практика:* Тестовое задание «Подача блюд: вчера и сегодня».

*Теория:* Технологическая и калькуляционная карты блюда. Основа, структура и содержание технологической карты (рецептура, краткое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, оформлению и подаче блюда (кулинарного изделия).

Алгоритм составления и расчета стандартной калькуляционной карточки. Перерасчет нестандартного сырья, овощей по сезонам. Расчет цены готового блюда.

*Практика:* Составление технологической карты закуска Finger Food.

#### **4. Приготовление и подача блюд конкурсного задания по компетенции «Поварское дело»**

##### **4.1 Приготовление горячих и холодных соусов**

*Теория:* Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

*Практика:* Приготовление соуса майонез. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправок. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок для салатов.

*Практика:* Приготовление заправок для салатов (лимонного дрессинга, йогуртового дрессинга для салата «Цезарь»). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление заправок, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления горячих соусов.

*Практика:* Приготовление горячих соусов «Беамель» и «Голландез» (голландский соус). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление соусов, оформление блюда, качественная оценка.

##### **4.2 Закуска Finger Food**

*Теория:* Современные тенденции оформления и подачи закуска Finger Food. Приготовление блюд в формате Finger Food.

*Практика:* Приготовление Finger Food размером «на два укуса».

*Практика:* Приготовление тарталеток и канапе в формате Finger Food.

Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

##### **4.3 Холодная закуска - винегрет**

*Теория:* Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы и их кулинарное использование, и сложные формы нарезки картофеля. Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей.

*Практика:* Оформление и подача овощной тарелки.

*Практика:* Приготовление и подача холодной закуска – винегрет.

Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

##### **4.4 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

*Теория:* Виды рыб. Значение блюд из рыбы в питании. Условия и сроки хранения. Товарное соседство. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы.

*Практика:* Разделка рыбы на звенья, на кругляши, на филе. Организация рабочего места, расчет сырья, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий из рыбной котлетной массы (котлет, биточков). Требования к качеству и подаче готовых блюд

*Практика:* Приготовление блюда «Котлеты из рыбы». Рецепт, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, тепловая обработка, оформление,

качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления запеченной и жареной рыбы.

*Практика:* Приготовление блюда «Рыба жареная». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

*Теория:* Виды морепродуктов. Нормы и сроки хранения. Первичная обработка морепродуктов. Способы тепловой обработки морепродуктов.

*Практика:* Разделывание тушки кальмара различными способами. Организация рабочего места, подготовка продуктов, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления тушеных кальмаров. Температура подачи. Сроки хранения блюда. Требования к качеству: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах)

*Практика:* Приготовление блюда «Кальмары тушеные в сметане». Способы подачи приготовленного блюда. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

#### **4.5 Приготовление блюд из мяса и птицы**

*Теория:* Способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условия и сроки их хранения.

*Практика:* Тестовое задание.

*Теория:* Блюда русской национальной кухни из мяса. Особенности русской национальной кухни.

*Практика:* Приготовление блюда «Мясо в горшочке». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюд из говядины. Способы приготовления блюд из говядины.

*Практика:* Приготовление ростбифа из мяса говядины. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оценка прожаренности, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюд из свинины. Способы приготовления блюд из свинины.

*Практика:* Приготовление блюда из свинины «Жаркое по-домашнему». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюд из куриной грудки. Способы приготовления блюд из куриной грудки.

*Практика:* Приготовление рулетиков из грудки курицы. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления блюд из куриных потрохов. Способы приготовления блюд из куриных потрохов.

*Практика:* Приготовление паштета из куриной печени. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

#### **4.6 Изделия из теста**

*Теория:* Виды теста и выпечки. Условия хранения. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практика:* Тестовое задание «Виды теста и выпечки».

*Теория:* Технология приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Подготовка изделий к выпечке. Процессы, происходящие в изделиях из теста при выпечке. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.

*Практика:* Приготовление пончиков из дрожжевого. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления изделий из жидкого теста.

*Практическая работа:* «Приготовление блинчиков из бездрожжевого теста с фаршем из свежей капусты». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление блюда, оформление блюда, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления изделий из бисквитного и песочного теста. Технология приготовления печенья «Пуговки» из песочного теста. Рецепт, последовательность замеса теста, основные правила оформления, температурный режим выпечки.

*Практика:* Приготовление печенья «Пуговки» из песочного теста. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формирования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий.

*Теория:* Технология приготовления изделий из заварного и слоеного теста. Рецепт. Подготовка продуктов. Технология приготовления изделия. Варианты оформления.

*Практика:* Приготовление профитролей из заварного теста. Организация рабочего места, подготовка продуктов, формирование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

#### **4.7 Приготовление десертов**

*Теория:* Технология приготовления крема на основе заварного.

*Практика:* Приготовление кофейного трайфла с заварным кремом. Организация рабочего места, подготовка продуктов, посуда для подачи, украшение, качественная оценка.

*Теория:* Виды и история возникновения крема «Ганаш». Особенности состава. Технология приготовления ганаша.

*Практика:* Приготовление десерта на основе выпечного полуфабриката (кексов) с использованием ганаша». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление и оформление десерта, качественная оценка.

*Теория:* Технология приготовления мусса. Тонкости приготовления и сборки муссовых десертов. Инструменты для приготовления муссового десерта.

*Практика:* Приготовление клюквенного мусса. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление и оформление десерта, качественная оценка.

#### **5 Итоговое занятие/отчётное мероприятие. Диагностические мероприятия**

Презентация профессии повар «Кулинарные фантазии» (презентация результатов по итогам освоения Программы). Диагностические мероприятия.

### **1.5 Планируемые результаты**

По итогам **1-го года** освоения Программы обучающиеся **будут знать:**

- о всероссийском движении «Профессионалы» (компетенция «Поварское дело»);
- правила охраны труда и личной гигиены при выполнении кулинарных работ;
- санитарные требования к обработке кухонной, столовой посуды;
- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- современные тенденции в индустрии питания и технологиях;
- правила выбора основных продуктов подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;
- критерии оценки качества основных продуктов, и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям;
- правила взвешивания и измерения сырья;
- правила первичной обработки овощей;
- способы простых форм нарезки овощей и их кулинарное использование;
- требования к внешнему виду, стилю и креативности, текстуре, вкусу блюда и др.;
- способы выбора продуктов подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;

-органолептические способы определения качества основных продуктов, и ингредиентов к ним и их соответствия требованиям;

- требования к внешнему виду, стилю и креативности, текстуре, вкусу блюда и др.;

-технологии приготовления несложных блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога;

-технологии приготовления несложных соусов, холодных блюд и закусок;

-технологии приготовления несложных блюд из мяса, рыбы, птицы;

-технологии приготовления несложных сладких блюд и напитков;

-правила оформления и подачи блюд;

***будут уметь:***

-соблюдать правила техники безопасности и санитарных норм во время занятий в кабинете технологии;

-соблюдать правила личной гигиены и организовывать рабочее место;

-выбирать и использовать необходимые инструменты и оборудование при приготовлении блюд;

-пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога;

-соблюдать правила эксплуатации и технику безопасности при работе с технологическим оборудованием;

-выбирать продукты подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов, и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям;

-определять пищевую ценность ингредиентов;

-взвешивать и измерять сырьё;

-соблюдать внешний вид, стиль и креативность, текстуру, вкус блюда и др.;

-проводить первичную обработку продуктов;

-готовить холодные блюда и закуски;

-готовить блюда и гарниры из овощей и грибов;

-готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;

-готовить блюда и гарниры из яиц, молочных и кисломолочных продуктов;

-готовить блюда из рыбы и морепродуктов;

-готовить блюда из мяса и птицы;

-готовить сладкие блюда и напитки;

-применять современные технологии.

По итогам **2-го года** освоения Программы обучающиеся

***будут знать:***

-о стандартах международного движения WorldSkills;

-структуру и содержание технического описания компетенции «Поварское дело» («Профессионалы») (далее Стандарт);

-требования Стандарта:

-технику безопасности и санитарные нормы, правила личной гигиены;

-современные тенденции в индустрии питания и технологиях;

-правила выбора и хранения основных продуктов подходящего типа, качества и количества;

-критерии оценки качества основных продуктов, и ингредиентов к ним;

-правила взвешивания и измерения сырья;

-процесс приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

-время подачи блюда;

-соответствие массы блюда;

-внешний вид, стиль и креативность, текстуру, вкус блюда и др.;

-виды и стили составления меню, баланс при составлении меню;

**будут уметь:**

- в соответствии с требованиями Стандарта:
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- соблюдать правила личной гигиены;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования
- составлять меню, учитывать баланс при составлении меню;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- выбирать и хранить продукты подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- соблюдать время подачи блюда;
- устанавливать соответствие массы блюда;
- соблюдать внешний вид, стиль и креативность, текстуру, вкус блюда и др.;
- готовить основные, соусы, заправки, элементы декора;
- готовить и подавать холодные блюда и закуски;
- готовить и подавать блюда из мяса и птицы;
- готовить и подавать десерты;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- применять современные технологии;
- выполнять модули по приготовлению и подаче холодных и горячих закусок, горячих блюд с различными гарнирами и соусами, десертов (по примеру заданий компетенции «Поварское дело» регионального чемпионата «Молодые профессионалы» («Профессионалы»)).

**Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий**

**2.1 Условия реализации программы**

*Материально-техническое обеспечение*

Программа реализуется на базе учебного кабинета «Технология» – отдельного кабинета, который отвечает требованиям санитарии и противопожарной безопасности, разделен на 2 зоны: зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Учебный кабинет должен быть оснащён аптечкой.

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

№ п/п	Наименование	Количество
1	Стол производственный	1
2	Стол кухонный	2
3	Стул	12
4	Ковёр диэлектрический	2
5	Плита	1
6	Духовой шкаф	1
7	Шкаф холодильный	1
8	Мойка со столешницей. Смеситель холодной и горячей воды	1

9	Планетарный миксер. Объем чаши от 3 до 5 литров	1
10	Миксер электрический	1
11	Блендер ручной погружной. Мощность от 1000 Вт и выше (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1
12	Термометр инфракрасный. Диапазон измерений: °С -50...+400	1
13	Микроволновая печь	1
14	Мясорубка	1
15	Соковыжималка	1
16	Штангенциркуль электронный	1
17	Весы настольные электронные	1
18	Чайник электрический	1
19	Таймер кухонный электронный	1
20	Набор гостроемкостей из нержавеющей стали	4
21	Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см без декора	12
22	Тарелка круглая белая плоская диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	12
23	Соусник 50 мл	4
24	Пластиковая урна для мусора	4
25	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали объемом 3л, 2л, 1л, без пластиковых и силиконовых вставок	2
26	Сотейник 0,8 л	2
27	Сотейник 0,6 л	2
28	Сковорода с антипригарным покрытием диаметром 24 см	2
29	Сковорода с антипригарным покрытием диаметром 26 см	2
30	Гриль сковорода с антипригарным покрытием	2
31	Набор разделочных досок пластиковых. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	2
32	Подставка для разделочных досок	2
33	Набор поварских ножей	4
34	Мерный стакан объемом 0,5 л металлический или пластиковый	2
35	Венчик	4
36	Миски нержавеющая сталь. Диаметр 26-28 см	4
37	Сито	4
38	Лопатка силиконовая	4
39	Скалка	4
40	Картофелемялка (толкушка для пюре)	4

41	Шумовка	4
42	Молоток металлический для отбивания мяса	4
43	Терка 4-х сторонняя	4
44	Половник	4
45	Ложки столовые из нержавеющей стали	20
46	Вилки столовые из нержавеющей стали	20
47	Ножи столовые из нержавеющей стали	20
48	Ножницы для рыбы	4
49	Щипцы кулинарные	4
50	Кольцо кондитерское раздвижное	2
51	Коврик силиконовый для теста	4
52	Набор кондитерских насадок	1
53	Кондитерский мешок силиконовый	4
54	Набор форм вырубков кондитерских	1
55	Кисть силиконовая	4

#### Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Количество
1	Пергамент рулон	4
2	Фольга рулон	4
3	Пленка пищевая рулон	4
4	Скатерть для презентационного стола белая	1
5	Бумажные полотенца рулон	12
6	Губка для мытья посуды	12
7	Полотенца х,б для протирки тарелок	12
8	Салфетки бумажные (упаковка 100 шт.)	12
9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500 мл	36
10	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	36
11	Стаканы одноразовые 200 мл	100
12	Пакеты для мусора 60 л	100
13	Перчатки силиконовые одноразовые	100
14	Мешки кондитерские одноразовые разных размеров	100
15	Прихватка-варежка силиконовая	2
16	Салфетки из нетканого материала	100
17	Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей)	36
18	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря (250мл)	4
19	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих	4

При выполнении практических работ должна использоваться спецодежда, спецобувь, индивидуальные средства защиты.

Учебный кабинет должен быть оснащён персональным компьютером/ноутбуком с выходом в интернет, принтером, видеопроектором, экраном и/или интерактивной доской.

Программа реализуется учителем технологии.

## **2.2 Формы аттестации и оценочные материалы**

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

*Входная диагностика* – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение. Форма проведения: тестирование.

*Текущий контроль* (в течение всего учебного года) – проводится после прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

*Итоговый контроль* – проводится в конце года обучения и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения.

Диагностика уровня личностного развития обучающихся проводится по следующим параметрам: культура речи, умение планировать, умение ставить задачи, самоконтроль, умение работать в коллективе, умения презентовать свою работу.

Формы проведения аттестации:

- практические задания (тестовые заданий);
- участие в муниципальном фестивале «ПрофиТут»;
- участие в региональном чемпионате «Профессионалы».

Участие обучающихся в муниципальном фестивале «ПрофиТут» и региональном чемпионате (Профессионалы) в компетенции «Поварское дело» так же позволяет оценить результативность освоения программы.

Уровень развития умений и навыков:

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

## **2.3 Методическое обеспечение**

### **Формы организации учебного занятия и методы обучения**

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и коллективные (фронтальные, групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: вербальные (диалог, беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ). Выбор метода обучения зависит от содержания занятия, уровня подготовки и опыта обучающихся.

Основным методом проведения занятий является практическая работа. По окончании выполнения предусматривается рефлексия (обучающиеся выполняют оценку собственных компетентностей: справился, не справился с ситуацией, как справился и т.д.). На занятиях по всем темам проводится инструктаж по технике безопасности вводный, текущий и итоговый.

Разнообразные формы организации деятельности обучающихся, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется, поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: тестирование, практическая работа, конкурс.

Решению воспитательных задач, поставленных в программе, способствуют экскурсии на предприятия общественного питания, в высшие и средние специальные учебные заведения, где обучающиеся знакомятся с профессиями. Большое воспитательное воздействие на ребят оказывает участие в конкурсах различного уровня и направленности.

**Методические средства:**

- ДООП «Основы столярного дела»;
- сценарии занятий;
- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
- конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело».

**Дидактические средства:**

- технологические карты приготовления блюд;
- калькуляционные карты различных блюд;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- справочники, энциклопедии.

**2.4 Календарный учебный график<sup>1</sup>**

Учебный год	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов в год	Режим занятий
2022 – 2023	Сентябрь	Май	34	34	68	2 часа в неделю
2023 – 2024	Сентябрь	Май	34	34	68	2 часа в неделю

<sup>1</sup> Календарный учебный график составляется ежегодно до начала учебного года. Составляется на учебный год для каждой учебной группы. Даты начала и окончания учебных занятий и каникул меняются в соответствии с календарем на каждый учебный год.

## Список информационных источников

### Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр. 1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013. - 680 с.

### Список литературы для педагога

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОМом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011. 720 с.
2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. 512 с.
5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 576 с.
7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.

8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М.: изд. Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пирог вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

#### **Список литературы для обучающихся**

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
2. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
5. Школа гастронома и Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2006. № 1-12; 2008. № 1-12.
6. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
7. Школа гастронома (комплект журналов). – 2012-2013.
8. Школа гастронома (комплект журналов) – 2015 год.

#### **Электронные ресурсы:**

- Введение в компетенцию «Поварское дело»  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/#video-1;>
- Организация рабочего места  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/organizatsiya-rabochego-mesta-i-tb-pri-rabote/;](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/organizatsiya-rabochego-mesta-i-tb-pri-rabote/)
- Рыба и морепродукты  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/main/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/main/)  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/filetirovanie-lososya/;](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/filetirovanie-lososya/)
- Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности, мучные кондитерские изделия  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/main/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/main/)  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/)
- Здоровое питание  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7929/main/307514/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7929/main/307514/)
- Технология производства молока и кисломолочных. Блюда из них  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/main/257560/)  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/main/257312/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/main/257312/)  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/pankeyki-syrniki-zapekanka/;](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/pankeyki-syrniki-zapekanka/)  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/syrnaya-tarelka/\(подача сыра\);](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/syrnaya-tarelka/(подача сыра);)
- Крупы и бобовые  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/main/257281/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/main/257281/)  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/main/257843/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/main/257843/)  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/rizotto/;](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/rizotto/)
- Макаронные изделия  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/)
- Технология обработки мяса птицы  
[https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/main/;](https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/main/)  
[https://nationalteam.worldskills.ru/skills/prigotovlenie-kurinogo-ruleta/;](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/prigotovlenie-kurinogo-ruleta/)
- Технология обработки мяса животных

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/main/>;  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/befstroganov-kroket-kartofelnyy-s-gribami/>;  
-Приготовление котлет по-Киевски (в рамках требований чемпионата)  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/#video-2>  
-Соусы  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/mayonez-gollandskiy-sous/>;  
-Блюда из яиц  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/skreml-yaytso-pashot-yaytso-benedikt/>;  
-Нарезка и подача фруктов  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/fruktovaya-tarelka/>;  
-Современные технологии в индустрии питания - презентация онлайн (ppt-online.org).  
-Сайт Союза «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

(<https://worldskills.ru/>);

-Сайт регионального координационного центра Движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Ярославской области (<https://yarpk.edu.yar.ru/reg.html>);

-Рабочая тетрадь по программе повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»: [34 Кондитерское дело.pdf \(center-rpo.ru\)](#)

-Сайт национальной сборной: [Кондитерское дело — Национальная сборная Worldskills Россия.](#)