

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮЖНО – АЛЕКСАНДРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического Совета

Протокол № 8 «30» 08 2024

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «Южно-Александровская
СОШ №5»
Коврижных Л. А.
«30» 08 2024



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Поварское дело»

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 14– 18 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель:

Педагог дополнительного образования

Миллер Елена Владимировна

с. Южно – Александровка
2024

Пояснительная записка

Дополнительная образовательная программа «Повар» составлена на основе следующих документов:

- «Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 (Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения российской федерации от 09.11.2018 г. №196»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Устав МБОУ «Южно – Александровская СОШ № 5».

Направленность программы: социально-гуманитарная

Новизна данной образовательной программы от уже существующих в этой области заключается в том, что темы программы расположены в определенной системе (от простого к сложному), предложенный тематический план позволяет учитывать различную степень подготовки детей, индивидуальные способности, направленность интересов в развитии, пробуждает интерес к творческой деятельности. Специфика предполагаемой деятельности детей обусловлена с более глубоким познанием профессии - повар. Практические занятия по программе связаны с использованием бытовой техники, пищевых продуктов, столовой и кухонной посуды, инструментов. В структуру программы входят образовательные блоки: (теория, практика, проект). Обучающиеся формируют культуру о рациональном питании, экологические убеждения, учатся искусству сервировки тематического стола, правилам этикета за столом, расширяют знания и умения по приготовлению здоровой и вкусной пищи, декорированию блюд и кулинарных изделий, элементам карвинга в соответствии с современными требованиями. Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование деятельностно-практического опыта через разработку рецептов блюд и их приготовления на

базе КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум». Данная работа способствует расширению кругозора детей, прививает навыки самостоятельности в работе, облегчает их дальнейшую социализацию. Проекты способствуют развитию у детей творческих способностей.

Актуальность: программа объединения дополнительного образования «Повар» предназначена для подготовки начинающих специалистов(школьников) по профессии "Повар". В структуру программы входят образовательные блоки: (теория, практика, проект). Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование деятельностно-практического опыта через разработку рецептов блюд и их приготовления на базе **КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»**, что способствует расширению кругозора детей, прививает навыки самостоятельности в работе, облегчает их дальнейшую социализацию.

Отличительная особенность программы:

Программа имеет целесообразность разновозрастного состава группы, так как подходит для детей разных возрастов. На занятиях предусматривается деятельность, создающая условия для творческого и коммуникативного развития обучающихся на различных возрастных этапах и учитывается дифференцированный подход, зависящий от степени одаренности и возраста участников.

Изучение данного курса является целесообразным для учащихся старших классов, так как в этом возрасте необходимо сформировать у учащихся представление о профессии повар, специфике работы в интересной для них сфере. Большое внимание уделяется формированию конструкторских умений и навыков у детей, обучающихся по АООП.

Адресат программы:

Программа предназначена для учащихся 8-11 классов (15-18 лет). Формируются одновозрастные или разновозрастные группы, численностью до 15 человек. Набор учащихся в группу осуществляется на основе свободного выбора детьми и их родителями (законными представителями), без отбора и предъявления требований к наличию у них специальных умений у ребенка.

Срок реализации программы и объём учебных часов.

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы: 34 часа в год. Занятия проводятся 1 час в неделю по 45 минут.

Срок освоения программы: 1 год.

Формы обучения: очная форма обучения

Режим занятий: режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной программе определяется календарным учебным графиком, соответствует нормам, утвержденным «СанПин к содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (СанПин 2.4.43172 – 14.)

Дистанционное обучение применяется с целью индивидуального обучения учащихся, пропустивших занятия по болезни, или другим причинам, а также в условиях ограничительных мероприятий. Дистанционное обучение осуществляется с применением сервисов сети Интернет:

- электронная почта;
- платформа Сферум;
- другие поисковые, информационные и интерактивные сервисы.

Программа реализуется в **сетевой форме с КГБПОУ «Уярским сельскохозяйственным техникумом»**

Цель образовательной программы: подготовка специалистов, обладающих основными знаниями специального предмета «Кулинария».

Задачи:

- 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;
- 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;
- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с 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.
- 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.

Содержание программы

№	Тема	Всего часов	Теория	Практика	Форма аттестация (контроль)	Ожидаемый результат
1	Введение	1	1		Промежуточная аттестация	
2	<i>Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов</i>	8	4	4		<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки овощей и грибов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; -нарезать традиционные виды овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

					<ul style="list-style-type: none"> • характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; • технику обработки овощей, грибов, пряностей; • способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • правила хранения овощей и грибов; <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p>
3	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	6	3	3	<p>иметь практический опыт:</p> <p>- подготовки сырья и приготовлению блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога теста.</p> <p>Уметь:</p>

					<p>-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц жиров и сахара;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
4	<p>Общие сведения о рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы</p>	8	4	4	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-обработки рыбного сырья;</p> <p>Уметь:</p> <p>-проверять органолептическим способом качество рыбы .</p> <p>знать:</p> <p>-классификацию, пищевую ценность,</p>

					требования к качеству мясного, рыбного сырья,
5	Механическая обработка мяса, домашней птицы, мясопродуктов	11	6	5	иметь практический опыт: - обработки мясного сырья; Уметь: - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы. знать: - последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья. - овладения первой ступени данной профессии.
ИТОГО		34	18	16	

Раздел 1. Введение.

Цели, задачи, содержание программы объединения

Раздел 2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов.

Ассортимент, требования к качеству, дефекты овощей и грибов. Условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов, плодов.

Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей, грибов. Требования к качеству, условия, сроки хранения.

Раздел 3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Технологический процесс механической обработки круп, бобовых. Механическая обработка яиц.

Подготовка творога к использованию.

Раздел 4. Общие сведения о рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы Пищевая ценность рыбы.

Виды рыб, используемые на предприятиях общественного питания.

Способы размораживания мороженой рыбы.

Вымачивание соленой рыбы.

Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы. Ознакомление с рыбным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами хранения готовых полуфабрикатов из рыбы.

Правила санитарии при работе в рыбном цехе, подготовка рабочего места.

Раздел 5. Механическая обработка мяса, домашней птицы, мясопродуктов

Виды мяса, мясных продуктов и домашней птицы Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов и домашней птицы
Ознакомление с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе. Подготовка рабочего места

Ознакомление с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе. Подготовка рабочего места в мясном цехе

Календарный учебный график

№ п/п		
1	Год обучения	2024 - 2025
2	Дата начала занятий	16.09.2024
3	Дата окончания занятий	30.05.2025
4	Количество учебных недель	34
5	Количество учебных часов	36
6	Режим занятий	вторник, 15:10 – 15:55
7	Сроки проведения промежуточной аттестации	с 12.05.2025 по 16.05.2025

Планируемые результаты обучения:

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.3	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 2.4	Производить механическую обработку мяса, домашней птицы, мясопродуктов
ОК 1.	Рационально организовывать свою работу
ОК 2.	Соблюдать личную гигиену
ОК 3.	Взаимодействовать с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности

Материально-техническое обеспечение программы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария»

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- столы для обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование рабочих мест в лаборатории «Технология кулинарно-кондитерского производства»

- холодильники;
- производственные столы;
- мясорубка;
- электроплиты;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- конвекционная печь;
- настольные электронные весы;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- разделочные доски с маркировкой;
- ножи поварской тройки;
- кастрюли,
- миски
- гастрожёмкости;
- сковороды,
- сотейники;
- шумовки,
- дуршлаг,
- терки, черпаки, деревянные лопатки
- ложки разливательные, столовые;
- соусная ложка,
- тарелки;
- молоток для отбивания мяса,
- соусники металлические или фарфоровые.
- игла шпиговальная
-

Формы аттестации:

Промежуточная аттестация проводится на базе КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум» в форме экзамена.

Оценочные материалы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p>- демонстрация навыков обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, пряностей и приправ.</p> <p>организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;</p>	<p>Экспертная оценка нарезки овощей на практических занятиях</p>
<p>Производить механическую обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>Демонстрационный показ механической кулинарной обработки и обвалки мяса.</p> <p>Организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;</p>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров..</p>	<p>подбор оборудования, инвентаря и инструментов;</p> <p>-подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</p> <p>отвешивание и отмеривание сырья</p>	<p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p>
<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p>Демонстрационный показ механической кулинарной обработки рыбы.</p>	

	Организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;	<i>Экспертная оценка на практическом занятии</i>
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Рационально организует свою работу.	- демонстрация рациональной организации своей работы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Соблюдает личную гигиену.	- соблюдение личной гигиены	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом занятии ; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.

ОКЗ.Взаимодействует с другими работниками и руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
---	--	---

Календарно-тематический план.

№п/п	Название разделов и тем	Количество часов	Дата	Кор.даты
Введение		1		
1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины	1	03.09	
Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов		8		
2	Материалы, инструменты и оборудование Значение овощей в питании человека.	1	07.09	
3	Органолептическая оценка качества овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству, дефекты овощей и грибов.	1	11.09	
4	Условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов, плодов.	1	18.09	
5	Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей, грибов.	1	25.09	
6	Технологический процесс обработки консервированных овощей и их использование.	1	02.10	
7	Пр. занятие:- Провести механическую обработку, нарезку клубнеплодов.	1	09.10	
8	Пр.занятие: - Механическая кулинарная обработка, нарезка корнеплодов.	1	16.10	

9	Пр.занятие: - механическая кулинарная обработка, нарезка капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени.	1	23.10	
Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		6		
10	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.	1	13.11	
11	Технологический процесс механической обработки круп, бобовых.	1	20.11	
12	Требования к качеству подготовка к использованию яиц, творога	1	27.11	
13	Пр.работа: Механическая обработка яиц.	1	04.12	
14	Пр.работа: Обработка творога, подготовка к употреблению	1	11.12	
15	Сам.работа: подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.	1	18.12	
Общие сведения о рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы 8ч		8		
16	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб, используемые на предприятиях общественного питания.	1	25.12	
17	Пр.работа: Органолептическая оценка качества рыбы	1	13.01	
18	Пр.работа: Последовательность обработки рыбы для использования в целом виде.	1	15.01	
19	Пр.работа: Последовательность обработки рыбы на порционные куски, филе	1	22.01	
20	Способы размораживания мороженой р Вымачивание соленой рыбы. ыбы.	1	29.01	
21	Ознакомление с рыбным цехом, инвентарем, инструментами,	1	05.02	

	оборудованием, правилами хранения готовых полуфабрикатов из рыбы.			
22	Правила санитарии при работе в рыбном цехе, подготовка рабочего места.	1	12.02	
23	Сам. работа Стадии механической кулинарной обработки рыбы.	1	19.02	
Механическая обработка мяса, домашней птицы, мясопродуктов		11		
24	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	26.02	
25	Виды мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	04.03	
26	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	11.03	
27	Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы	1	18.03	
28	Подготовка рабочего места обработки мяса и мясной продукции.	1	01.04	
29	Ознакомление с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием.	1	08.04	
30	Правилами санитарии при работе в цехе.	1	15.04	
31	Пр. работа: Механическая обработка мяса.	1	22.04	
32	Пр. работа: Механическая обработка субпродуктов	1	27.04	
33	Пр. работа: Механическая обработка сельскохозяйственной птицы	1	06.05	
34	Промежуточная аттестация. Сам. работа: Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы	1	13.05	
	Итого:	34		

Список дополнительной литературы:

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
4. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002.
5. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003.
6. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
7. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2004.
8. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
9. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 2000.
10. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2003.
11. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
12. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
13. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
14. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
15. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006.
16. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
17. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
18. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
19. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2004.
20. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-

- ПРЕСС, 2002.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
 5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
 6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.
 7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
 8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
 9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.
 10. «Школа гастронома». Популярный журнал.

Электронные образовательные ресурсы

1. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
2. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
3. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
4. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д
5. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
6. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга