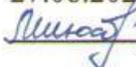


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 21 Василеостровского района
Санкт-Петербурга имени Э.П. Шаффе

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель ОДОД
27.08.2021 г.
 В.А. Миосов

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
протокол № 13
от 27.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ средней
школы № 21 Э.П.Шаффе
 Ю.И. Ачкасова
Приказ № 101/1-ОД от
27.08.2021 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Кулинарное искусство»**

Возраст обучающихся: 13-14 лет
Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель:
Лапцевич И.М.,
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург
2021

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 21 Василеостровского района
Санкт-Петербурга имени Э.П. Шаффе

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель ОДОД
27.08.202 г.
_____/В.А. Миусов

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
протокол № 13
от 27.08.202 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ средней
школы № 21 Э.П.Шаффе
_____/Ю.И. Ачкасова
Приказ № 101/1-ОД от
27.08.202 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Кулинарное искусство»**

Возраст обучающихся: 13-14 лет
Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель:
Лапцевич И.М.,
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург
2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное искусство» (далее – программа) реализуется самостоятельно. В ходе реализации данной программы у учащихся формируются социальные компетенции, необходимые для самостоятельной жизни в обществе путем освоения одного из базовых человеческих навыков – приготовления сбалансированной и здоровой пищи для себя и своих близких.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Актуальность данной программы заключается в предоставлении возможности всем желающим учащимся (в том числе детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям из неполной и неблагополучной семьи) освоить азы возможной будущей профессии повара, актуальной в любом обществе и во все времена. Приобретенные на занятиях навыки позволят не только накормить, но и финансово обеспечить свою семью.

Привлечение детей и подростков к кулинарному делу способствует их личностному взрослению, понимаемому, как появление повышенного чувства личной ответственности за то, что они делают и как, чем они насыщают себя и окружающих. Предусмотренные Программой групповые занятия позволят развить у детей такие качества, как умение работать в команде, взаимопомощь и уважение друг к другу, умение грамотно распределять рабочее время, рационально расходовать продукты питания, рассчитывать финансы, соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены.

Отличительной особенностью данной программы является выход за рамки традиционного для общеобразовательной школы предмета «Технология» за счет современной инфраструктуры рабочего помещения, наличия всей необходимой кухонной техники и оборудования и такого материально-технического обеспечения программы, которое позволяет каждому учащемуся на протяжении всего занятия быть активно задействованным в процессе приготовления блюда.

Немаловажной особенностью программы является наличие в содержании обучения раздела «Товароведение», позволяющего познакомить учащихся с поставщиками качественных продуктов питания, научиться делать рациональную закупку продуктов с учетом цены и качества, уметь ориентироваться в огромном ассортименте товаров на прилавках магазинов и осуществлять правильный выбор.

Отличительной особенностью методики преподавания по программе является лично-деятельностный подход обучению, где учащийся выступает как активный творческий субъект учебной деятельности, самостоятельно осуществляющий весь цикл приготовления блюда, а педагог берет на себя функцию консультанта, объясняя, показывая, корректируя, но не выполняя за учащегося даже часть необходимой работы.

Уровень освоения программы: общекультурный.

Адресат программы: данная программа рассчитана на освоение учащимися 13-15 лет.

В психологии и физиологии этот период соответствует подростковому возрасту, который является важнейшим этапом развития и становления личности ребенка.

В этом возрасте происходят серьезные психофизиологические изменения, которые проявляются у подростков протестными настроениями, противоречивостью суждений, неустойчивостью нервной системы и колебанием эмоциональных состояний.

В этой связи подросток особенно нуждается в самореализации и признании со стороны окружающих, а для этого в привлечении к настоящему, ответственному, делу, где он может показать свои способности, проявить инициативу, увидеть результаты своего труда, получить одобрение со стороны сверстников и авторитетных взрослых и ощутить свою значимость в коллективе.

Атмосфера общей кухни, совместной творческой деятельности, активного включения в работу в совокупности с уважительным отношением педагога и неформальным субъект-субъектным общением в процессе обучения, может оказать благотворное влияние на развитие и воспитание личности учащегося, а также сыграть решающую роль в выборе его будущей профессии.

Обучение проходит с учетом гендерного подхода, разных способностей и возможностей учащихся, индивидуальных особенностей здоровья учащихся, а также различной скорости усвоения информации.

Цель:

Освоение фактических навыков кулинарного мастерства для формирования культуры здорового питания и правильного приготовления пищи.

Задачи:

Обучающие:

- Обучать технологии (формировать теоретические знания и практические навыки) приготовления различных блюд.
- Прививать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием.
- Формировать навыки и привычку соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.
- Формировать навыки рационального использования продуктов питания.

Развивающие:

- Развивать кулинарные способности каждого учащегося.
- Развивать внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Воспитательные:

- Воспитывать культуру приготовления и потребления пищи.
- Развивать эстетический вкус к подаче блюд и сервировке стола.
- Пробудить интерес учащихся к кулинарному творчеству.
- Способствовать развитию коммуникативных навыков, формированию умения работать в команде, оказывая друг другу уважение и взаимопомощь.
- Воспитывать бережное отношение к еде.

Условия реализации программы:

Условия набора и формирования групп

На обучение по данной программе принимаются все желающие 13-15 лет

Сроки реализации программы: 1 год (72 часа).

Режим занятий:

Занятия проходят 1 раз в неделю. Продолжительность занятия - 2 академических часа. Это время оптимально требуется для освоения новой информации, подготовки ингредиентов, приготовления и дегустации блюда и конспектирования этапов его приготовления.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

Индивидуальные, групповые, коллективные.

Формы занятий:

- ✓ учебные занятия (практическое занятие);
- ✓ кулинарные мастерские;
- ✓ мастер-классы;
- ✓ открытые дегустации;
- ✓ открытые занятия;
- ✓ занятие-игра (кулинарный морской бой);
- ✓ занятие-соревнование (кулинарный поединок).

Материально-техническое обеспечение

Учебные занятия проводятся в специально отведенном просторном помещении

(кабинете кулинарии) с рабочей зоной, оснащенной необходимым кухонным оборудованием, современной кухонной техникой, инвентарем, инструментами и посудой, необходимыми для приготовления основных блюд и зоной для дегустации и отдыха.

Оборудование:

- минипароконвектомат
- аэрогриль
- зонты вытяжные
- рабочие острова с раковинами
- электрические плиты 2-х конфорочные- 3 шт.
- электрические духовые шкафы -2шт.
- стол обеденный
- шкафы для посуды
- посуда

Реализация данной программы предполагает следующие формы обучения - очную и дистанционную, а так же комбинированную очно – дистанционную.

При реализации дистанционного обучения педагог использует образовательные платформы: ZOOM.... Сетевые ресурсы: SKYPE, Facebook, WS, VK. (см. раздел оценочные и методические материалы.)

Очно-дистанционная форма обучения реализуется через деление группы обучающихся на подгруппы. Проведение занятий чередуется по подгруппам: аудиторно и внеаудиторно.

Обучение с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий – это занятия с изучением учебного материала, проверочными работами, тестами с использованием учебных пособий, рабочих тетрадей и др., а также бесплатных информационных ресурсов, определенных педагогом.

При организации образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий следует учитывать возрастные особенности учащихся.

Согласно санитарным правилам и нормам, СанПиН «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы» и СанПиН 02.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":

Рекомендуемое непрерывная длительность работы, связанная с фиксацией взгляда на экране монитора не должна превышать:

для детей 6-10 лет- 15 мин;

для детей 10-13 лет – 20 мин;

старше 13 лет – 25-30 мин (на 2-м часу работы не более 20 мин).

Оптимальное количество занятий в течение дня:

для детей 6-10 лет– 1 занятие;

для детей 10-13 лет – 2 занятия;

старше 13 лет – 3 занятия.

При планировании учебной деятельности в условиях обучения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, педагогу следует предложить такие формы работы и виды деятельности, с которыми ребенок может справиться самостоятельно. Производится анализ и корректировка образовательного маршрута, например, формат заданий может включать творческие и проектные работы, а так же коллективные презентации с дистанционным взаимодействием.

Корректировка календарно-тематического планирования дополнительной общеобразовательной

общеразвивающей программы.

Производится корректировка в календарно-тематическое планирование дополнительной образовательной программы. Корректировки оформляются приложением к КТП (см. Приложение 1).

При планировании учебной деятельности обучающихся в условиях домашнего обучения следует определить, какие разделы программы могут быть реализованы с помощью онлайн-курсов, какие из них потребуют обучения перед компьютером в строго определенное расписанием время, а какие могут осваиваться учащимися в свободном режиме.

Методическая подготовка занятий

При организации обучения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий педагог может использовать различные средства обучения, специализированные ресурсы сети «Интернет» в соответствии с целями и задачами образовательной программы, её характеристиками и возрастными особенностями обучающихся.

При организации обучения следует выбрать электронные образовательные ресурсы (образовательная платформа, социальная сеть, мессенджеры и т.д.) из перечня, утвержденного локальным актом Учреждения.

Для изучения нового материала рекомендуется использовать тексты, художественные и научные фильмы, видеоматериалы образовательных платформ, сервисы для проведения видеоуроков, online-занятия, online-консультации и др.

Для контроля и оценки результатов обучения производится отбор/изменение форм контроля освоения программы обучающимися и разработка для каждого учебного занятия контрольных заданий, тестовых материалов с учетом учебно-методического комплекса программы.

Реализация педагогом образовательного процесса

Перед переходом на дистанционное обучение педагог должен провести мониторинг и получить информацию от родителей (законных представителей) учащегося о технических возможностях использования конкретного оборудования, технических возможностей в каждой семье, т.к. от этого зависит выбор оптимальных условий для полноценных занятий.

Занятие с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения может включать:

- разработанные педагогом презентации с текстовым комментарием;
- online-занятие, видеолекция; online-консультация;
- фрагменты и материалы доступных образовательных интернет-ресурсов;
- инструкции по выполнению практических заданий;
- дидактические материалы/ технологические карты;
- тестовые задания;
- контрольные задания;
- и др.

Структура занятия с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения содержит основные компоненты, что и занятие в очной форме.

При проведении занятия с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения, в водной его части следует обозначить правила работы и взаимодействия (объяснить учащимся технические особенности работы и правила обмена информацией). В процессе занятия педагогу необходимо четко давать инструкции выполнения заданий.

Изучение теоретического материала можно организовать различными способами:

- использование готовых тематических видеолекций;
- самостоятельное проведение занятий в режиме онлайн;
- размещение презентаций и текстовых документов в сети интернет.

К каждому теоретическому разделу необходимо подготовить вопросы для самоконтроля и закрепления материала.

Для организации практической деятельности рекомендуется выполнение комплекса практических

упражнений, творческих заданий, индивидуальных или групповых проектов.

Педагог может рассмотреть возможность записи занятия на цифровой носитель для формирования и накопления «Банка видеозаятий» для дальнейшего использования его материалов в образовательном процессе.

Для предупреждения развития переутомления педагогам рекомендуется проведение упражнений для глаз каждые 20-25 минут работы, а также проведение упражнений физкультминутки в течение 1-2 минут для снятия утомления.

Контроль освоения учебного материала обучающимися

Для контроля и оценки результатов обучения, подтверждения факта проведения занятия рекомендуется использовать следующие способы дистанционного взаимодействия:

регистрация обучающихся на электронном ресурсе (при возможности);

размещение учебного материала в сети интернет;

выполнение обучающимися контрольных или тестовых заданий, предъявленных педагогу в электронном виде;

выполнение обучающимися небольших по объему творческих, проектных заданий, в том числе предполагающих коллективные формы взаимодействия через ресурсы сети Интернет, предъявленных педагогу дистанционно.

Планируемые результаты:

Предметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сформируют собственное представление о профессии повара;
- ✓ овладеют теоретическими знаниями и практическими навыками технологии приготовления различных блюд;
- ✓ обучатся основам товароведения;
- ✓ овладеют правилами техники безопасности при работе с кухонным оборудованием, санитарными нормами и правилами личной гигиены;
- ✓ сформируют устойчивое представление о правильной и здоровой пище.

Метапредметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сумеют находить необходимую информацию из разных источников;
- ✓ смогут выполнить самостоятельно творческую работу с опорой на логику, воображение, интуицию, развитое аналитическое мышление;
- ✓ сумеют спланировать и скорректировать свои действия при выполнении коллективной и индивидуальной работы, проанализировать ее результаты;
- ✓ сформируют умение планировать свое время и рассчитывать физические и материальные затраты, необходимые для выполнения работы;
- ✓ научатся оценивать результаты своей работы, соотнося их с поставленной целью;

- ✓ научатся налаживать эффективную коммуникацию и выстраивать партнерские взаимоотношения с руководителем и сверстниками при организации командной работы;
- ✓ освоят навык взаимопомощи и быстрого понимания и сотрудничества между участниками коллективного взаимодействия.
- ✓ разовьют внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Личностные:

В результате обучения по данной дисциплине учащиеся:

- ✓ приобретут устойчивую мотивацию к продолжению обучения в данном или смежном направлении;
- ✓ разовьют способность творчески подходить к выполнению любого задания;
- ✓ приобретут умение работать в команде, соблюдать принципы и ценности коллектива, научатся брать на себя ответственность и достигать поставленной цели.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела	Количество часов			Виды и формы контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
1	Вводное занятие Техника безопасности	2	2		Текущий контроль. Выявление исходного уровня подготовки. Устный опрос.
2	Современная кухонная техника	2		2	Текущий контроль. Тестовые задания
3	Чем отличаются ресторан, кафе, столовая, кофейня	4	2	2	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
4	Сервировка и меню в разных заведениях общепита	4	2	2	Текущий контроль Фронтальный опрос
5	Способы приготовления горячих напитков	4	2	2	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
6	Способы нарезки продуктов	6	2	4	Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
7	Калорийность блюд	2	2		Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
8	Приготовление холодных закусок	6	2	4	Текущий контроль Фронтальный опрос
9	Приготовление соусов и заправок	6	2	4	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
10	Приготовление салатов	10	2	8	Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
11	Приготовление первых блюд	6	2	4	Текущий контроль. Взаимооценка
12	Приготовление гарниров	10	2	8	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
13	Творческая мастерская (сочинение новых блюд)	2		2	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
14	Кулинарный проект	8	2	6	Итоговый контроль - защита проекта.

	Всего:	72	24	48

Рабочая программа «Кулинарное искусство»

Цель:

Освоение фактических навыков кулинарного мастерства для формирования культуры здорового питания и правильного приготовления пищи.

Задачи:

Обучающие:

- Обучать технологии (формировать теоретические знания и практические навыки) приготовления различных блюд.
- Прививать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием.
- Формировать навыки и привычку соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.
- Формировать навыки рационального использования продуктов питания.

Развивающие:

- Развивать кулинарные способности каждого учащегося.
- Развивать внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Воспитательные:

- Воспитывать культуру приготовления и потребления пищи.
- Развивать эстетический вкус к подаче блюд и сервировке стола.
- Пробудить интерес учащихся к кулинарному творчеству.
- Способствовать развитию коммуникативных навыков, формированию умения работать в команде, оказывая друг другу уважение и взаимопомощь.
- Воспитывать бережное отношение к еде.

Условия реализации программы:

Условия набора и формирования групп

На обучение по данной программе принимаются все желающие 13-15 лет

Сроки реализации программы: 1 год (72 часа).

Режим занятий:

Занятия проходят 1 раз в неделю. Продолжительность занятия - 2 академических часа. Это время оптимально требуется для освоения новой информации, подготовки ингредиентов, приготовления и дегустации блюда и конспектирования этапов его приготовления.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

Индивидуальные, групповые, коллективные.

Формы занятий:

- ✓ учебные занятия (практическое занятие);
 - ✓ кулинарные мастерские;
 - ✓ мастер-классы;
 - ✓ открытые дегустации;
 - ✓ открытые занятия;
 - ✓ кулинарный проект;
 - ✓ занятие-игра (кулинарный морской бой);
- занятие-соревнование (кулинарный поединок)

Планируемые результаты:

Предметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сформируют собственное представление о профессии повара;
- ✓ овладеют теоретическими знаниями и практическими навыками технологии приготовления различных блюд;
- ✓ обучатся основам товароведения;
- ✓ овладеют правилами техники безопасности при работе с кухонным оборудованием, санитарными нормами и правилами личной гигиены;
- ✓ сформируют устойчивое представление о правильной и здоровой пище.

Метапредметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сумеют находить необходимую информацию из разных источников;
- ✓ смогут выполнить самостоятельно творческую работу с опорой на логику, воображение, интуицию, развитое аналитическое мышление;
- ✓ сумеют спланировать и скорректировать свои действия при выполнении коллективной и индивидуальной работы, проанализировать ее результаты;
- ✓ сформируют умение планировать свое время и рассчитывать физические и материальные затраты, необходимые для выполнения работы;
- ✓ научатся оценивать результаты своей работы, соотнося их с поставленной целью;

- ✓ научатся налаживать эффективную коммуникацию и выстраивать партнерские взаимоотношения с руководителем и сверстниками при организации командной работы;
- ✓ освоят навык взаимопомощи и быстрого понимания и сотрудничества между участниками коллективного взаимодействия.
- ✓ разовьют внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Личностные:

В результате обучения по данной дисциплине учащиеся:

- ✓ приобретут устойчивую мотивацию к продолжению обучения в данном или смежном направлении;
- ✓ разовьют способность творчески подходить к выполнению любого задания;
- ✓ приобретут умение работать в команде, соблюдать принципы и ценности коллектива, научатся брать на себя ответственность и достигать поставленной цели.

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	06.09.2021	15.06.2022	36	72	1 раз в неделю по 2 академических часу

**Календарно – тематическое планирование,
1 год обучения, очная форма. Дни занятий – среда.**

№ п/п	Тема занятия.	Кол-во часов	Даты занятий	
			План	Факт
1.	Вводное занятие Инструктаж по ТБ на занятиях Техника безопасности. Значение терминологии	2	08.09	
2.	Современная кухонная техника	2	15.09	
3.	Чем отличаются ресторан, кафе, столовая, кофейня.	2	22.09	
4.	столовая, кофейня.	2	29.09	
5	Сервировка и меню в разных заведениях общепита. Правила сервировки.	2	06.10	
6	Практика-Сервировка стола	2	13.10	

7	Способы приготовления горячих напитков	2	20.10	
8	Приготовление горячих напитков	2	27.10	
9	Способы нарезки продуктов	2	03.11	
10	Нарезка овощей	2	10.11	
11	Способы фигурной нарезки	2	17.11	
12	Калорийность блюд	2	24.11	
13	Технология приготовления холодных закусок	2	01.12	
14	Приготовление холодных закусок –поиск рецептов и расчет продуктов.	2	08.12	
15	Приготовление холодных закусок	2	15.12	
16	Технология приготовления соусов и заправок	2	22.12	
17	Приготовление соусов	2	29.12	
18	Приготовление заправок	2	12.01	
19	Овощи и их питательная ценность	2	19.01	
20	Технология приготовления салатов	2	26.01	
21	Приготовление витаминных салатов	2	02.02	
22	Приготовление салатов	2	09.02	
23	Творческая мастерская (сочинение новых блюд)	2	16.02	
24	Технология приготовления первых блюд	2	23.02	
25	Технология приготовления первых блюд из мяса	2	02.03	
26	Приготовление первых блюд из мяса	2	09.03	
27	Технология приготовления гарниров	2	16.03	
28	Технология приготовления гарниров из овощей	2	23.03	
29	Технология приготовления гарниров из круп	2	30.03	
30	Приготовление гарниров из круп и овощей	2	06.04	
31	Национальная кухня и гарниры	2	13.04	
32	Творческая мастерская (сочинение новых блюд)	2	20.04	
33	Творческий проект. Обоснование темы кулинарного проекта.	2	27.04	
34	Технологическая культура производства.	2	04.05	
35	Анализ аналогов. Выбор лучшего варианта изделия.	2	11.05	
36	Защита проекта	2	18.05	

Календарно – тематическое планирование, 1 год обучения, дистанционная форма.

№	Тема занятия	Всего часов	Дата	Формы трансляции и учебного материала	Формы контроля	Ресурсы/ссылки
1.	Вводное занятие Инструктаж по ТБ на занятиях Техника безопасности. Значение терминологии	2	08.09	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club20675186 9
2.	Современная кухонная техника	2	15.09	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club20675186

						<u>9</u>
3.	Чем отличаются ресторан, кафе, столовая, кофейня.	2	22.09	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
4.	столовая, кофейня.	2	29.09	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
5.	Сервировка и меню в разных заведениях общепита. Правила сервировки.	2	06.10	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
6.	Практика-Сервировка стола	2	13.10	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
7.	Способы приготовления горячих напитков	2	20.10	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
8.	Приготовления горячих напитков	2	27.10	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
9.	Способы нарезки продуктов	2	03.11	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
10.	Нарезка овощей	2	10.11	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
11.	Способы фигурной нарезки	2	17.11	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
12.	Калорийность блюд	2	24.11	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
13.	Технология приготовления холодных закусок	2	01.12	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>
14.	Приготовление холодных закусок –поиск рецептов и расчет продуктов.	2	08.12	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club20675186 <u>9</u>

15.	Приготовление холодных закусок	2	15.12	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club206751869
16.	Технология приготовления соусов и заправок	2	22.12	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club206751869
17.	Приготовление соусов	2	29.12	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club206751869
18.	Приготовление заправок	2	12.01	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club206751869
19.	Овощи и их питательная ценность	2	19.01	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club206751869
20.	Технология приготовления салатов	2	26.01	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club206751869
21.	Приготовление витаминных салатов	2	02.02	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club206751869
22.	Приготовление салатов	2	09.02	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club206751869
23.	Творческая мастерская (сочинение новых блюд)	2	16.02	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club206751869
24.	Технология приготовления первых блюд	2	23.02	Просмотр учебных видеороликов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club206751869
25.	Технология приготовления первых блюд из мяса	2	02.03	Мини-лекция	Электронный опрос	Сеть VK https://vk.com/club206751869
26.	Приготовление первых блюд из мяса	2	09.03	Презентация	Тест	Сеть VK https://vk.com/club206751869
27.	Технология приготовления гарниров	2	16.03	Просмотр учебных	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/club206751869

				видеоролик ов		
28.	Технология приготовление гарниров из овощей	2	23.03	Мини- лекция	Электронн ый опрос	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
29.	Технология приготовление гарниров из круп	2	30.03	Презентац ия	Тест	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
30.	Приготовление гарниров из круп и овощей	2	06.04	Просмотр учебных видеоролик ов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
31.	Национальная кухня и гарниры	2	13.04	Мини- лекция	Электронн ый опрос	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
32.	Творческая мастерская (сочинение новых блюд)	2	20.04	Презентац ия	Тест	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
33.	Творческий проект. Обоснование темы кулинарного проекта.	2	27.04	Просмотр учебных видеоролик ов	Решение кейсов	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
34.	Технологическая культура производства.	2	04.05	Мини- лекция	Электронн ый опрос	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
35.	Анализ аналогов. Выбор лучшего варианта изделия.	2	11.05	Презентац ия	Тест	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9
36.	Защита проекта	2	18.05	Демонстра ция	Видеоотчет	Сеть VK https://vk.com/ club20675186 9

**Промежуточный и итоговый контроль/аттестация освоения учащимися
дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы**

- Текущая диагностика и контроль – декабрь
- Итоговая диагностика и контроль – апрель-май

Формы проведения диагностики и контроля определены дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программой.

Режим работы в период школьных каникул

Занятия проводятся по расписанию или утвержденному временному расписанию, составленному на период каникул, в форме экскурсий, работы творческих групп, сборных творческих групп, выездов и т.п. (указываются в соответствии со спецификой программы).

Оценочные и методические материалы:

Промежуточный и итоговый контроль/аттестация освоения учащимися дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы

- Текущая диагностика и контроль – декабрь
- Итоговая диагностика и контроль – апрель-май

Система контроля результативности обучения			
Периодичность контроля			Форма и средства контроля
Выявление результатов	<i>Начальная диагностика</i>	Начало учебного года (Сентябрь-ноябрь)	Наблюдение.
	<i>Промежуточная</i>	Середина учебного года (Декабрь-февраль)	Тестирование
	<i>Итоговая</i>	Конец учебного года (Март-май)	Проект
Фиксация результатов обучения	<i>Начальная диагностика</i>	Начало учебного года (Сентябрь-ноябрь)	Аналитическая справка по результатам входного мониторинга уровня освоения программы
	<i>Промежуточная</i>	Середина учебного года (Декабрь-февраль)	Сборник решенных кейсовых задач
	<i>Итоговая</i>	Конец учебного года (Март-май)	Защита проекта
Предъявление результатов обучения	Уровень мероприятия	Приблизительная дата мероприятия	Формат предъявления результатов в обучение
<i>Начальная диагностика</i>	Школьный	Октябрь-ноябрь	Отчет
<i>Промежуточная</i>	Школьные	Декабрь-февраль	фотовыставка
<i>Итоговая</i>	Школьные	Март-май	Защита проекта

Содержание программы 1 года обучения

1. Вводное занятие

Теория. Вводное занятие Инструктаж по ТБ на занятиях Техника безопасности. Значение терминологии

Теоретические сведения

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Практическая деятельность

Знание правил безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями

37. Современная кухонная техника

Теоретические сведения

Важность профессионального кухонного оборудования. С помощью отдельных аппаратов можно улучшить результаты работы и существенно облегчить процесс готовки.

Чтобы работа на кухне была организована профессионально, необходимо и подбирать соответствующие установки. Пищеблок общепита отличается от бытовых условий, так как приходится иметь дело с большими объемами продукции. Узкоспециализированное оборудование: мелкий кухонный инвентарь, вспомогательная посуда, различные приборы, высокопроизводительные установки.

Практическая деятельность

Уметь отличить **бытовые** аналоги, профессиональные комплексы для приготовления пищи являются более габаритными и функциональными. Отличаются производительным потенциалом и подбираются в зависимости от масштаба заведения

38. Чем отличаются ресторан, кафе, столовая, кофейня

Теоретические сведения

Виды и типы предприятий общепита. В правовой зоне, регулирующей деятельность предприятий HoReCa, принят государственный стандарт ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», согласно которому у каждого предприятия есть определение и отличительные характеристики. На основе этого документа предлагаем следующую классификацию.. Интерьер, персонал, меню.

Практическая деятельность

Проект интерьера, меню

39. Сервировка и меню в разных заведениях общепита

Теоретические сведения

Предметы сервировки –украшение стола, помогающее создать ресторану или кафе особую атмосферу и антураж, но и профессионально необходимые элементы.

Практическая деятельность

Сервировка стола

40. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

Основы рационального (здорового) питания. Состав пищевых продуктов. Роль минеральных веществ и макроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Виды круп, применяемых в питании человека. Варка бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления блюд из них. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Практическая деятельность

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение качества пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Приготовление и оформление салатов, первых блюд супов, гарниров.

6. Кулинарный проект. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности.

Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Выбор проектного изделия.

Примеры рекламных средств. Разработка рекламы.

Список литературы для учащихся:

№ п/п	Адрес	Название
1	http://resh.edu.ru	Российская электронная школа.
2	http://www.edimdoma.ru	Рецепты и фотографии блюд, возможность сравнивать по ингредиентам, рейтингу; создавать собственную кулинарную книгу и др. Каталог рецептов с поиском по параметрам.
3	http://www.russianfood.com	База рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости. Есть живой форум.
4	http://nyam.ru	Каталог авторских фото-рецептов с поиском по ингредиентам.
5	http://www.gastronom.ru	Один из лидеров кулинарного рунета. Коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков.
6	http://kuking.net	Рецепты на праздник и каждый день. Советы о приготовлении множества блюд. Поиск по базе более 100 000 рецептов. Библиотека книг о питании.
7	http://kedem.ru	Рецептурная книга. Кулинарная школа: основы мастерства, советы. Кухни мира. Кулинарные энциклопедии и гороскоп. Основы сервировки, правила этикета.
8	http://www.say7.info	Иллюстрированные рецепты салатов, закусок, мясных блюд, выпечки и прочее.
9	http://www.povarenok.ru	Кулинарные советы, новости, конкурсы. Возможность добавлять свои рецепты и статьи. Рейтинг материалов.
10	http://gotovim-doma.ru	Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению. Фотографии. Программа «Кулинарный блокнот».

№ п/п	Адрес	Название
11	http://www.azdora.it	Итальянская кухня по-русски, пошаговые рецепты с фотографиями, кулинарные заметки, статьи.
12	http://racion.net	Сайт рецептов + кулинарный блог. Пошаговые фото и видео к каждому рецепту.
13	http://vkusnye-rezepty.ru	Сайт, посвященный средиземноморской гастрономии с основным уклоном на Испанию. Рецепты традиционной и современной испанской кухни.
14	http://findfood.ru	Самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.
15	http://kalaeva.com	Кулинарные рецепты со всего мира.

Список литературы для педагогов:

№ п/п	Адрес	Название
1	http://resh.edu.ru	Российская электронная школа.
2	http://school-collection.edu.ru	Единая коллекция образовательных ресурсов.
3	http://fcior.edu.ru	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
4		
5	http://technologys.info	Технологии.
6	http://standart.edu.ru	Федеральный государственный образовательный стандарт.
7	http://tehnologi.su	Образовательный портал «Непрерывная подготовка учителя технологии».
8	http://trudovik.narod.ru	Портал для учителей технологии.
9	http://www.uchportal.ru/dir/12	«Учительский портал». Методические материалы.

