**МАОУ ДО "Центр детского творчества"**

|  |  |
| --- | --- |
| **«Согласовано»**Директор ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Сумин«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. | **«Утверждаю»**Директор МАОУ ДО «Центр детского творчества»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А.Чуканова«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**Дополнительная образовательная общеразвивающая программа курса «Кулинарные работы»**

**Направленность программы:**естественно-научная

**Возраст участников:**  14-15 лет

**Срок реализации:** 1 год

**Разработчик: *Фролова М.В.***, мастер производственного

 обучения ОГБПОУ «РПК»

г. Родники

2018-2019 учебный год

**Пояснительная записка**

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, факультативы и другие дополнительные занятия. Особой популярностью у них пользуются объединения по кулинарии, в которых дети осваивают основы поварского искусства. Именно в этот возрастной период занятия, направленные на освоение азов профессии, могут побудить ребенка задуматься о дальнейшем самоопределении и направлении обучения после 9 класса. Знакомясь с основами профессиональной деятельности, получая первичные навыки выполнения трудовых операций, обучающиеся находят оптимальное соотношение между собственными интересами, склонностями и потребностями современного рынка труда. Всё это, несомненно, будет полезно обучающимся в момент выбора дальнейшего жизненного пути.

В рамках освоения программы курса «Кулинарные работы» (далее – Программа) обучающиеся сформируют представление о профессии «Повар», которая является одной из наиболее востребованных рабочих профессий в условиях сегодняшнего дня. Они познакомятся с основами технологии приготовления различных блюд, научатся ориентироваться в многообразии продуктов и правильно выбирать способ их обработки, красиво оформлять готовые блюда, что, безусловно, пригодится им и в их повседневной жизни. Вопросы правильного питания, затрагиваемые в ходе занятий, будут способствовать формированию навыков здорового образа жизни, который становится всё более актуальным для молодого поколения в настоящее время. Краткие интересные экскурсы в историю кулинарии и национальных кухонь расширят кругозор школьников, позволят укрепить межпредметные связи. Через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка будет развиваться его творческая активность, способствующая самореализации. Простейшие экономические расчеты, связанные с поварским делом, будут полезны для формирования финансовой грамотности подростков.

В ходе реализации Программы будет организовано наставничество обучающихся 2-3 курсов ОГБПОУ «РПК» над обучающимися школ, осваивающими курс «Кулинарные работы». Они будут проводить мастер-классы, выступать на занятиях в качестве шефов, осуществляя помощь школьникам в индивидуальной и групповой работе.

 Обучающиеся 9 классов, проявившие интерес к изучению курса, при желании смогут продолжить освоение профессии «Повар», поступив в ОГБПОУ «РПК».

**Цель Программы:**знакомство обучающихся в рамках профориентационной работы с профессией «Повар».

**Задачи:**

* помочь обучающимся сформировать представление о профессии повара как одной из наиболее востребованных рабочих профессий в условиях современного рынка труда;
* обучить основам технологии приготовления первых и вторых блюд, закусок и салатов, сладких блюд и напитков;
* познакомить обучающихся с основами рационального питания;
* обеспечить возможность творческого развития подростков.

**Уровень реализации Программы:** базовый

**Формы и виды занятий:**

- теоретические занятия

- практические занятия

- проектирование,

- проведение мастер-классов,

- индивидуальная работа

- рефлексия

**Формы контроля:**

выполнение практических заданий,наблюдение**,** индивидуальный и фронтальный опрос, тестирование, оценка выполнения практического задания, оценка коллективного творческого мини-проекта, оценка индивидуального проекта, анкетирование.

**Общий объем Программы**: 36 учебных часов

**Организация занятий по курсу «Кулинарные работы»**

Занятия группы обучающихся по курсу «Кулинарные работы» проводятся один раз в 2 недели, во внеурочное время, с 14.05 до 15.40.

**Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название раздела, темы занятий | Количество часов | Формы контроля |
| Всего | Теория | Практика |
| **Раздел 1. Введение в курс «Кулинарные работы»** | **2**  | **1** | **1** |  |
| 1. | Вводное занятие. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.  | 1 | 1 | - | Входное тестирование |
| 2. | Практическое занятие «Организация рабочего места повара»  | 1 | - | 1 | Наблюдение |
| **Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей**  | **4** | **1** | **3** |  |
| 3. | Требования к качеству различных видов овощей. Правила их безопасного использования. | 1 | 1 | - | Тестирование |
| 4. | Практическое занятие «Приготовление гарниров из овощей. Способы сервировки». | 1 | - | 1 | Оценка выполнения практического задания |
| 5. | Творческий мини-проект «Приготовление блюд из овощей. Варианты оформления и подачи». | 2 | - | 2 | Оценка выполнения коллективного творческого мини-проекта |
| **Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **4** | **2** | **2** |  |
| 6. | Требования к качеству различных видов круп, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.  | 1 | 1 | - | Наблюдение |
| 7. | Правила приготовления блюд и гарнировиз круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Как сделать отходы минимальными? | 1 | 1 | - | Тестирование |
| 8.  | Творческий мини-проект «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста» | 2 | - | 2 | Оценка выполнения коллективного творческого мини-проекта |
| **Раздел 4. Приготовление супов и соусов** | **8** | **4** | **4** |  |
| 9. | Разновидности супов (щи, супы из бобовых, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы с макаронными изделиями и крупами). Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. | 1 | 1 | - | Наблюдение, собеседование |
| 10. | Основные правила приготовления бульонов для супов из разных видов сырья (костей, мяса, птицы, рыбы, грибов). | 1 | 1 | - | Тестирование |
| 11. | Практическое занятие «Приготовление супов».  | 2 | - | 2 | Оценка выполнения практического задания |
| 12. | Понятие соусов. Основные компоненты соусов: бульоны, мучная пассеровка, томат, овощи и др. | 1 | 1 | - | Индивидуальный опрос |
| 13. | Варианты оформления и подачи соусов. Способы сервировки. | 1 | 1 | - | Тестирование |
| 14. | Практическое занятие «Приготовление холодных и горячих соусов». | 2 | - | 2 | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 5. Приготовление блюд из рыбы** | **4** | **2** | **2** |  |
| 15. | Как правильно обработать рыбу: бесчешуйчатую, чешуйчатую, мороженую, охлажденную, соленую. | 1 | 1 | - | Фронтальный опрос |
| 16. | Правила приготовления блюд из рыбы (отварной, жареной, запеченной, из котлетной массы).  | 1 | 1 | - | Тестирование |
| 17. | Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы. Варианты сервировки, оформления и подачи». | 2 | - | 2 | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **4** | **2** | **2** |  |
| 18. | Классификация блюд из мяса и домашней птицы (отварные, жареные, тушеные, запеченные, из рубленой массы) | 1 | 1 | - | Индивидуальный опрос |
| 19. | Последовательность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы | 1 | 1 | - | Наблюдение |
| 20. | Практическое занятие «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. Способы сервировки. Правила подачи». | 2 | - | 2 | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | **4** | **2** | **2** |  |
| 21. | Разновидности холодных блюд и закусок (бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты).  | 1 | 1 | - | Индивидуальный опрос |
| 22. | Технология приготовления и оформления, правила хранения холодных блюд и закусок. | 1 | 1 | - | Фронтальный опрос |
| 23. | Творческий мини-проект «Приготовление и оформление бутербродов и салатов» | 2 | - | 2 | Оценка выполнения индивидуального творческого мини-проекта |
| **Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков** | **5** | **2** | **3** |  |
| 24. | Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Основные правила приготовления и подачи. | 1 | 1 | - | Наблюдение |
| 25. | Классификация и ассортимент простых холодных и горячих напитков. Основные правила приготовления и подачи. | 1 | 1 | - | Фронтальный опрос |
| 26. | Творческий мини-проект «Приготовление сладкого блюда» | 2 | - | 2 | Оценка выполнения индивидуального творческого мини-проекта |
| 27 | Практическое занятие «Приготовление напитков» | 1 | - | 1 | Оценка выполнения практического задания |
| **28.** | **Итоговое занятие курса. Обобщение.**  | **1** | **1** | **-** | **Итоговое анкетирование** |
|  **Итого:** | **36** | **17** | **19** |  |

**Содержание учебного плана**

**Раздел 1. Введение в курс «Кулинарные работы»**

Теория:

Вводное занятие. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ. Практика:

Практическое занятие «Организация рабочего места повара»

**Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей**

Теория:

Требования к качеству различных видов овощей. Правила их безопасного использования.

Практика:

Практическое занятие «Приготовление гарниров из овощей. Способы сервировки».

Творческий мини-проект «Приготовление блюд из овощей. Варианты оформления и подачи».

**Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Теория:

Требования к качеству различных видов круп, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.

Правила приготовления блюд и гарнировиз круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Как сделать отходы минимальными?

Практика:

Творческий мини-проект «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

**Раздел 4. Приготовление супов и соусов**

Теория:

Разновидности супов (щи, супы из бобовых, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы с макаронными изделиями и крупами).

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.

Основные правила приготовления бульонов для супов из разных видов сырья (костей, мяса, птицы, рыбы, грибов).

Понятие соусов. Основные компоненты соусов: бульоны, мучная пассеровка, томат, овощи и др.

Варианты оформления и подачи соусов. Способы сервировки.

Практика:

Практическое занятие «Приготовление супов».

Практическое занятие «Приготовление холодных и горячих соусов».

**Раздел 5. Приготовление блюд из рыбы**

Теория:

Как правильно обработать рыбу: бесчешуйчатую, чешуйчатую, мороженую, охлажденную, соленую.

Правила приготовления блюд из рыбы (отварной, жареной, запеченной, из котлетной массы).

Практика:

Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы. Варианты сервировки, оформления и подачи».

**Раздел 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Теория:

Классификация блюд из мяса и домашней птицы (отварные, жареные, тушеные, запеченные, из рубленой массы).

Последовательность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

Практика:

Практическое занятие «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. Способы сервировки. Правила подачи».

**Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

Теория:

Разновидности холодных блюд и закусок (бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты).

Технология приготовления и оформления, правила хранения холодных блюд и закусок.

Практика:

Творческий мини-проект «Приготовление и оформление бутербродов и салатов».

**Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.**

Теория:

Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Основные правила приготовления и подачи.

Классификация и ассортимент простых холодных и горячих напитков. Основные правила приготовления и подачи.

Практика:

Творческий мини-проект «Приготовление сладкого блюда».

Практическое занятие «Приготовление напитков»

**Итоговое занятие курса. Обобщение.**

**Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Месяц | Ч и с л о | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения занятия | Форма контроля |
| **Раздел 1. Введение в курс «Кулинарные работы»** |
| 1 | октябрь | 3/10 | 14.05-14.50  | Теоретическое занятие  | 1 | Вводное занятие. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ. | Мастерские | Входное тестирование |
| 2 | октябрь | 3/10 | 14.55-15.40 | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Организация рабочего места повара» | Мастерские  | Наблюдение |
| **Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей** |
| 3 | октябрь | 17/24 | 14.05-14.50  | Теоретическое занятие | 1 | Требования к качеству различных видов овощей. Правила их безопасного использования. | Мастерские | Тестирование |
| 4 | октябрь | 17/24 | 14.55-15.40 | Практическое занятие. Проведение мастер-классов | 1 | Практическое занятие «Приготовление гарниров из овощей. Способы сервировки». | Мастерские | Оценка выполнения практического задания |
| 5 | октябрь/ноябрь | 31/7 | 14.05-15.40 | Проектирование | 2 | Творческий мини-проект «Приготовление блюд из овощей. Варианты оформления и подачи». | Мастерские  | Оценка выполнения коллективного творческого мини-проекта |
| **Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |  |  |  |  |  |  | Мастерские  |
| 6 | ноябрь | 14/21 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Требования к качеству различных видов круп, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. | Мастерские | Наблюдение |
| 7 | ноябрь | 14/21 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие | 1 | Правила приготовления блюд и гарнировиз круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Как сделать отходы минимальными? | Мастерские | Тестирование |
| 8 | ноябрь/декабрь | 28/5 | 14.05-15.40 | Проектирование | 2 | Творческий мини-проект «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста» | Мастерские | Оценка выполнения коллективного творческого мини-проекта |
| **Раздел 4. Приготовление супов и соусов**  |
| 9 | декабрь | 12/19 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Разновидности супов (щи, супы из бобовых, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы с макаронными изделиями и крупами). Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. | Мастерские  | Наблюдение, собеседование |
| 10 | декабрь | 12/19 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие | 1 | Основные правила приготовления бульонов для супов из разных видов сырья (костей, мяса, птицы, рыбы, грибов). | Мастерские | Тестирование |
| 11 | декабрь/январь | 26/8 | 14.05-15.40 | Практическое занятие. Проведение мастер-классов | 2 | Практическое занятие «Приготовление супов».  | Мастерские | Тестирование |
| 12 | январь | 9/16 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Понятие соусов. Основные компоненты соусов: бульоны, мучная пассеровка, томат, овощи и др. | Мастерские | Индивидуальный опрос |
| 13 | январь | 9/16 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Варианты оформления и подачи соусов. Способы сервировки. | Мастерские  | Тестирование |
| 14 | январь  | 23 | 14.55-15.40 | Индивидуальная работа | 2 | Практическое занятие«Приготовление холодных и горячих соусов » | Мастерские | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 5. Приготовление блюд из рыбы** |
| 15 | январь/февраль | 30/6 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Как правильно обработать рыбу: бесчешуйчатую, чешуйчатую, мороженую, охлажденную, соленую.  | Мастерские  | Фронтальный опрос |
| 16 | январь/февраль | 30/6 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие | 1 | Правила приготовления блюд из рыбы (отварной, жареной, запеченной, из котлетной массы). | Мастерские | Тестирование |
| 17 | февраль  | 13 | 14.05-15.40 | Практическое занятие.Проведение мастер-классов | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы. Варианты сервировки, оформления и подачи». | Мастерские | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| 18 | февраль | 20/27 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие  | 1 | Классификация блюд из мяса и домашней птицы (отварные, жареные, тушеные, запеченные, из рубленой массы) | Мастерские | Индивидуальный опрос |
| 19 | февраль | 20/27 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие | 1 | Последовательность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы | Мастерские | Наблюдение |
| 20 | март | 6/13 | 14.05-15.40 | Практическое занятие. Проведение мастер-классов | 2 | Практическое занятие «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. Способы сервировки. Правила подачи». | Мастерские | Оценка выполнения практического задания |
| **Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| 21 | март | 20/27 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие  | 1 | Разновидности холодных блюд и закусок (бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты). | Мастерские | Индивидуальный опрос |
| 22 | март | 20/27 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие  | 1 | Технология приготовления и оформления, правила хранения холодных блюд и закусок. | Мастерские | Фронтальный опрос |
| 23 | апрель | 3/10 | 14.05-15.40 | Проектирование  | 2 | Творческий мини-проект «Приготовление и оформление бутербродов и салатов» | Мастерские  | Оценка выполнения коллективного творческого мини-проекта |
| **Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков** |
| 24 | апрель  | 17/24 | 14.55-15.40 | Теоретическое занятие  | 1 | Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Основные правила приготовления и подачи. | Мастерские | Наблюдение |
| 25 | апрель | 17/24 | 14.05-14.50 | Теоретическое занятие | 1 | Классификация и ассортимент простых холодных и горячих напитков. Основные правила приготовления и подачи. | Мастерские | Фронтальный опрос |
| 26 | май | 8/15 |  | Проектирование | 2 | Творческий мини-проект «Приготовление сладкого блюда» |  | Оценка выполнения индивидуального мини-проекта |
| 27 | май | 22/29 |  | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Приготовление напитков» | Мастерские | Оценка выполнения практического задания |
| 28 | май | 22/29 | 14.55-15.40 | Рефлексия | 1 | Итоговое занятие курса. Обобщение. | Мастерские | Итоговое анкетирование |

**Ожидаемые результаты**

В результате освоения Программы обучающиеся должны:

знать

- основные виды кулинарных работ;

- требования к качеству различных продуктов, правила их безопасного

 использования в кулинарных работах;

- технологию приготовления и оформления блюд;

- варианты подачи блюд, способы сервировки.

уметь

- выполнять различные операции, входящие в состав кулинарных работ;

- организовывать собственную деятельность, исходя из ее цели и способов ее

 достижения, определенных при разработке проекта;

понимать

- сущность и социальную значимость профессии «Повар»

**Литература**

1. Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун «Повар», ООО «Феникс» 2010 г.
2. Н. А. Анфимова Кулинария, Москва «Академия», 2011 г.
3. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» Первичная обработка продуктов, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2008 г.
4. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» Овощи, Москва «Академия», 2008 г.
5. Е.Н. Артемова, «Основы технологии продукции общественного питания», Москва, 2010
6. Н. И. Ковалёв Рассказы о русской кухне, Москва «Исида», 2008 г.
7. Журнал «Гастроном».
8. Профессиональный кулинарный журнал «Общественное питание».

***Интернет-ресурсы***

1. <http://eda.ru/>
2. <http://www.kedem.ru/>
3. <http://www.pokushay.ru/>
4. <http://kulinarnayakniga.ru/video>
5. <http://www.tvigle.ru/>
6. <http://www.povara.ru/articles/20/>
7. <http://cook-food.net/>
8. http://www.iamcook.ru/
9. <http://www.produkti.com.ua/>
10. <http://doma-gotovim.ru/>
11. <http://www.gotovimdoma.ru/>
12. <http://nakyhne.ru/>
13. <http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/799.html>
14. <http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/777.html>
15. <http://nadorecept.ru/>