

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
лицей № 1 Тутаевского муниципального района

Согласовано  
на заседании МС  
Протокол №2 от 30.08.2023 г.

Утверждено  
приказом директора МОУ лицей №1  
№246/01-09 от 30.08.2023 г.

**Рабочая программа  
курса внеурочной деятельности  
«Поварское дело»**

7 класс  
2 часа в неделю  
68 часов в год

Автор-составитель:  
Лобанова Екатерина Евгеньевна,  
учитель технологии.

2023г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Поварское дело» составлена на основе следующих нормативно-правовых документов, инструктивных и методических материалов:

- Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013г. № 1008 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 молодежи»;
  - Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications) от 2020 г. и др. документы Союза «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).
  - Устава МОУ лицей №1.
  - Учебного плана МОУ лицей №1 на 2023-2024 учебный год;
  - Календарного учебного графика МОУ лицей №1 на 2023-2024 учебный год.
- Рабочая программа рассчитана на 2 часа в неделю, 68 часов в год.

### Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программы «**Поварское дело (с учётом стандарта WorldSkills Russia)**» (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 WorldSkills Russia Junior.

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 WorldSkills. 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 WorldSkillsStandardsSpecifications на основе содержания конкурсных заданий Региональных чемпионатов WorldSkills Russia junior 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.**

**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».

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

#### **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 WorldSkills, стандартом WorldSkills Russia по 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 WorldSkills Russia junior.

**Учебно-тематический план**

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма контроля/ аттестации
		Всего часов	Теория	Практика	
<b>Первый год реализации программы</b>		<b>68</b>	<b>23,0</b>	<b>45,0</b>	
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>2</b>	<b>1,5</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	2	1,5	0,5	Интерактивное задание. Результат тестирования
<b>2</b>	<b>Санитария и личная гигиена</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
2.1/2.2	Правила санитарии и личной гигиены. Санитарные требования к обработке посуды и оборудования. Практическая работа: «Санитарная обработка посуды и оборудования».	2	1	1	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>3</b>	<b>Современные технологии в индустрии питания</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</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>10</b>	<b>2,5</b>	<b>7,5</b>	
4.1/4.2	Виды нарезки из овощей и фруктов. Практическая работа: «Нарезка овощей и фруктов различными способами».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.3/4.4	Технология приготовления бутербродов. Практическая работа: «Приготовление холодных и горячих бутербродов».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы

4.5/4.6	Технология приготовления холодных закусок. Практическая работа: «Приготовление Finger Food».	2	0,5	1,5	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».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
4.9/4.10	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Практическая работа: «Приготовление салатов из вареных овощей и фруктов».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>5</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
5.1/5.2	Подготовка сырья к производству. Практическая работа: «Приготовление блюд и гарниров из варёных овощей».	2	1	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».	2	0,5	1,5	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».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>6</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
6.1/6.2	Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Практическая работа: «Приготовление блюд из макаронных изделий».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
6.3/6.4	Технология приготовления каш и блюд из каш. Практическая работа: «Приготовление каш и блюд из каш».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
6.5/6.6	Технология приготовления гарниров из круп. Практическая работа: «Приготовление гарниров из круп».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат

					практической работы
6.7/6.8	Технология приготовления гарниров из бобовых. Практическая работа: «Приготовление гарниров из бобовых».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>7</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из яиц, молочных и кисломолочных продуктов</b>	<b>6</b>	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	
7.1/7.2	Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа: «Приготовление блюд из яиц»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
7.3/7.4	Технология приготовления блюд из творога. Практическая работа: «Приготовление блюд из творога».	2	0,5	1,5	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».	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>8</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
8.1/8.2	Виды рыб. Механическая и тепловая обработка рыбы (подготовка сырья). Практическая работа: «Приготовление блюда из рыбы».	2	1	1	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»	2	0,5	1,5	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»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
8.7/8.8	Технология приготовления блюд из морепродуктов. Практическая работа: «Приготовление холодных закусок из морепродуктов»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы

<b>9</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и птицы</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</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»	2	1,5	0,5	Текущий контроль. Результат практического задания
9.3/9.4	Технология блюд из отварного мяса. Практическая работа: «Приготовление блюда из отварного мяса»	2	0,5	1,5	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»	2	0,5	1,5	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»	2	0,5	1,5	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»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
9.11/ 9.12	Технология блюд из жареной птицы. Практическая работа: «Приготовление блюда из жареной птицы»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>10</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
10.1/ 10.2	Классификация сладких блюд, горячих и холодных напитков. Практическая работа: «Приготовление напитка из фруктов»	2	1,5	0,5	Текущий контроль. Результат практической работы
10.3/ 10.4	Технология приготовления холодных и горячих напитков. Практическая работа: «Приготовление холодных и горячих напитков»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы

10.5/ 10.6	Технология приготовления муссов и желе. Практическая работа: «Приготовление муссов и желе»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
10.7/ 10.8	Технология приготовления сладких блюд из запеченных фруктов. Практическая работа: «Приготовление сладких блюд из запеченных фруктов»	2	0,5	1,5	Текущий контроль. Результат практической работы
<b>11</b>	<b>Итоговое занятие «Кулинарный поединок»</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
11.1/ 11.2	Тестовое задание (теория). Практическая работа: «Нарезка овощей и фруктов»	2	0,5	1,5	Итоговый контроль. Результат практической работы
11.3/ 11.4	Практическая работа: «Приготовление горячего мясного/рыбного блюда с гарниром»	2	0,5	1,5	Итоговый контроль. Результат практической работы
<b>Итого за 1 год обучения</b>		<b>68</b>	<b>23,0</b>	<b>45,0</b>	

## Содержания программы 1 года обучения (68 часов)

### 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: «Макаронные 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 «Лобио 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.

## **Планируемые результаты**

### **Личностные**

- проявление познавательных интересов и активности в области нравственной, эстетической, технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка способностей;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- развитие интереса к предмету;
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе (когда ребенок задает вопросы);
- формирование позитивного отношения к себе;
- формирование желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

### **Метапредметные познавательные:**

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- анализ;

- синтез;
- сравнение, классификация объектов по выделенным признакам;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;

**регулятивные:**

- целеполагание - как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование - определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.
- овладение некоторыми типами учебных действий,
- планирование реализаций намеченных трудовых действий;
- контроль и оценка своих действий, корректировка их выполнений;
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- работать с кухонным оборудованием
- определять качество продуктов
- определять количество продуктов, выполнять технологические операции
- планировать работу
- выполнять сервировку стола
- составлять меню
- рационально использовать знания о здоровой пище
- планировать проектную деятельность
- использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни;

**коммуникативные:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- учет позиций собеседника (партнера);
- сотрудничество и кооперация с учителем и сверстниками;

**Выпускник научится:**

- самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
  - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
  - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
  - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
  - выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### **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 гастроемкостей 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 поверхностей не требующий смывания с пульверизатором.	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.

#### 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 рецептур блюд и кулинарных изделий;
- справочники, энциклопедии.

### **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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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 ИНИОНОм 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/>;
- Рыба и морепродукты  
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/main/>;  
<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/2714/main/>;
- Здоровое питание  
<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/7097/main/257312/>;  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/pankeyki-syrniki-zapekanka/>;  
<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/7099/main/257843/>;  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/rizotto/>;
- Макаронные изделия  
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/main/309220/>;
- Технология обработки мяса птицы  
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/main/>;  
<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/skrembl-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.](#)