

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

Принята на заседании  
Педагогического совета № 6  
От «07» июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора  
ГБПОУ ПУ № 58 р.п.Юрты  
Л.М.Бунис  
«08» июня 2021 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа для детей и взрослых  
«Кулинарное искусство»**

Автор-составитель Баженова Лидия Леонидовна

Срок реализации 10 месяцев

р.п. Юрты 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Пояснительная записка	3
1.2.	Требования к обучающимся	5
1.3.	Нормативный срок освоения программы	5
2.	Организация учебного процесса	5
2.1.	Критерии оценки результатов образовательной деятельности	5
3.	Учебный план	6
3.1.	Учебно-тематический план	7
4.	Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной общеразвивающей программы	10
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
4.2.	Учебно-методическое обеспечение программы	10
4.3.	Кабинет для проведения занятий	10
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	11
5.	Оценка качества подготовки	11
5.1.	Текущий контроль знаний	11
6.	Планируемые результаты	11
7.	Контроль и оценка результатов освоения программы	13
8.	Список литературы	16

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Минобрнауки от 9 ноября 2018 года №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

### 1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа кружка профессионального творчества «Кулинарное искусство» разработана на основе ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер, с учётом требований Профессионального стандарта Повар и Кондитер предназначена для реализации в группах для детей и взрослых.

Занятия с членами кружка «Кулинарное искусство» проводятся в кулинарном или кондитерском цехе, согласно расписанию по дополнительному образованию ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты.

Программа «Кулинарное искусство» по своей направленности является общеразвивающей, так как у обучающихся при ее освоении формируются компетенции осуществлять универсальные действия:

- личностные (самоопределение, нравственно-этическая ориентация);
- регулятивные (планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка);
- познавательные (общеучебные, логические действия, а также действия постановки и решения проблем);
- коммуникативные (планирование сотрудничества, разрушение конфликтов, управление поведением, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации).

*Актуальность программы* обусловлена тем, что обучение направлено на самоопределение и профессиональную ориентацию, являющейся важным этапом на пути социализации личности. В процессе обучения ребята познают, сохраняют и развивают национальные кулинарные традиции своего края.

Актуальность данной программы объясняется тем, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и взрослых: формирует социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству.

Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Отличительная особенность программы «Кулинарное искусство», заключается в том, что знакомит с современной кухней и оборудованием современных предприятий общественного питания. Больше времени отведено на практическое использование полученных теоретических знаний.

Программа позволяет развивать:

- индивидуальность обучающегося в творчестве, поддерживать своеобразие стиля, стимулировать познавательную активность обучающихся;
- общение в группе единомышленников позволяет развивать коммуникативные навыки;
- обучающиеся могут применить результат своего труда в обычной жизни, дает возможность готовить блюда к праздничному столу;
- вооружает обучающихся одним из умений, которое пригодится в жизни, может помочь в профессиональной ориентации.

**Цель:** формирование и развитие творческих способностей обучающихся, удовлетворение их индивидуальных потребностей в профессиональном совершенствовании.

**Задачи:**

- расширять знания современных тенденций в кулинарии и подходах к приготовлению полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- воспитывать интерес к выбранной профессии, художественного вкуса, творческого подхода к приготовлению различных полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, закусок хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- развивать творческие способности, индивидуальные и художественные особенности вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.

Преимущество содержания программы кружка обеспечивается целостностью всей образовательной системы в течение всего периода обучения в училище.

Она заложена в концепцию непрерывного образования, согласно которой сформированные ранее профессиональные умения и навыки становятся фундаментом успешного овладения профессией на каждом этапе обучения.

Гибкость содержания программы предполагает максимальную возможность их адаптации и оперативной корректировки с учетом конкретных условий обучения и личностных особенностей обучающихся.

Для проведения занятий используются такие формы и методы как: беседа, лекция, практическая работа. Работа проводится в малых группах, в парах, индивидуально. Проводятся выставки, мастер-классы блюд и кондитерских изделий.

Формы организации деятельности обучающихся:

- групповая;

- индивидуальная.

Образовательный процесс включает в себя различные методы обучения:

- репродуктивный (воспроизводящий);

- иллюстративный (метод наглядности, метод словесной наглядности – объяснение сопровождается демонстрацией наглядного материала);

- проблемный (метод сравнения, исследовательские методы – педагог ставит проблему и вместе с детьми ищет пути ее решения).

Основной формой работы по программе являются учебные занятия. Это занятия: практикумы, импровизации, праздники, творческие мастерские, эксперименты, мастер-классы и др. Теоретическая часть дается в форме бесед, мини-лекций, эвристических бесед с просмотром иллюстрированного и видео материала и подкрепляется к практическим освоениям темы. Программные материалы подобраны так, чтобы поддерживался постоянный интерес к занятиям у обучающихся. Переход от одного года обучения к другому осуществляется по принципу повторения объема знаний. Подведения итогов усвоения программного материала проходит в форме открытых занятий, конкурсов, массовых мероприятий.

Программные формы работы:

- беседы, лекции;

- практикумы;

- импровизации;

- праздники, творческие мастерские, мастер-классы, эксперименты, экскурсии;

- учебные занятия, коллективные выступления;

- поощрение грамотой, подарками.

## **1.2. ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩИМСЯ**

На обучение по данной общеразвивающей программе принимаются обучающиеся в возрасте от 15 лет. Условия набора обучающихся в коллектив: принимаются все желающие.

## **1.3. НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Нормативный срок освоения программы 52 часа. Программа рассчитана на 10 месяцев обучения.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Сроки реализации: 10 месяцев.

Форма проведения занятий: в группах до 10 человек.

Место реализации программы: «Учебная кухня ресторана» ГБПОУ ПУ №58 р.п.

Юрты.

Режим занятий: 2 занятия в неделю по 2 часа. Занятия проводятся по 45 минут с перерывом 10 минут.

### **2.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Критериями оценки результатов образовательной деятельности для каждого обучающегося является качество приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, умение спланировать свою работу, умение вести учебный диалог, работать в группе индивидуально с учетом потребностей группы для достижения общего результата.

В группе и индивидуально с учетом потребностей группы для достижения общего результата.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Варианты сервировки стола	1
3.	Приготовление блюд из овощей: овощной тембаль с соусом «Песто», овощной гратен Креативное оформление блюд при подаче. <b>(Презентация)</b>	4
4.	Приготовление жульена с грибами, пасты с грибами, нетрадиционная подача.	4
5.	Приготовление швейцарских картофельных решти, картофель бек. Оформление при подаче.	4
6.	«Приготовление блюд из творога: пудинг из творога, орешки творожные пороссийски, оформление блюд при подаче». <b>(Презентация)</b>	2
7.	<b>Открытое занятие кружка.</b> Приготовление соусов. Оформление соусов при подаче. Приготовление блюда яйца в помидорах, яичные рулетики с различными начинками. Сырные рулетики с ветчиной. Приготовление творожников «Пряженных» (с морковью и сыром).	3
8.	Приготовление салатов из овощей. Креативное оформление блюд при подаче. <b>(Презентация)</b>	2
9.	Приготовление салатов из мяса и рыбы. Креативное оформление блюд при подаче. <b>(Презентация)</b>	3
10.	Приготовление салата-коктейля «Морской прибой», салат оливье-ассорти, салата теплого с языком, сыром и маринованными грибами. Нетрадиционное оформление при подаче.	2
11.	Приготовление стейков из свинины. Характеристика стейков. Креативное оформление при подаче.	3
12.	Приготовление «Косички из рыбы на «подстилке» из шпината». Креативное оформление при подаче.	2
13.	Приготовление супа-пюре «Фломанд», крем-супа «Дюбари». Креативное оформление блюд при подаче.	2
14.	<b>Открытое занятие кружка.</b> Приготовление пиццы с различными начинками.	3
15.	Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом, песочного пирога с лимоном и творогом. Креативное оформление при подаче.	2
16.	Приготовление вишни в слоеном тесте, штруделя с яблоками. Креативное оформление при подаче.	4
17.	Приготовление изделий из блинчатого теста. Оформление при подаче. Приготовление роллов из блинчиков, блинного торта.	2
18.	Приготовление закусочных эклеров с различными начинками. Креативное оформление при подаче.	2
19.	Приготовление горячего шоколада, полезный ванильный чай из фруктов.	2
20.	Приготовление закусок в тарталетках, тартар из говядины, форшмак. Нетрадиционное оформление блюд при подаче.	2
21.	<b>Открытое занятие кружка.</b> Приготовление шоколадного фондана. Креативное оформление при подачи. <b>(Презентация)</b>	2
	Всего часов:	52

### 3.1. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа
			Теоретическая часть занятия /форма организации деятельности	Практическая часть занятия /форма организации деятельности	
1.	Вводное занятие	1	3/Беседа	-	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2.	Варианты сервировки стола	1	1/Беседа	-	
3.	Приготовление блюд из овощей: овощной темпаль с соусом «Песто», овощной гратен Креативное оформление блюд при подаче.	4	1/Лекция	3/Практическая работа	Организовывать работу в команде, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализировать свою деятельность, обсуждение и дегустацию готовой продукции.
4.	Приготовление жульена с грибами, пасты с грибами, нетрадиционная подача.	4	1/Беседа	3/Практическая работа	
5.	Приготовление швейцарских картофельных решти, картофель бек. Оформление при подаче.	4	1/Беседа	1/Практическая работа	
6.	«Приготовление блюд из творога: пудинг из творога, орешки творожные по-русски, оформление блюд при подаче».	2	1/Лекция	1/Практическая работа	
7.	Приготовление соусов. Оформление соусов при подаче (открытое занятие). Приготовление блюда яйца в помидорах, яичные рулетики с различными начинками. Сырные рулетики с ветчиной. Приготовление творожников «Пряженных» (с морковью и сыром).	3	1/Беседа	2/Практическая работа	Организовывать работу в команде, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализировать свою деятельность, обсуждение и дегустацию готовой продукции.
8.	Приготовление салатов из овощей. Креативное	2	1/Лекция	2/Практическая работа	

	оформление блюд при подаче. (Презентация)				
9.	Приготовление салатов из мяса и рыбы. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)	3	1/Лекция	2/Практическая работа	
10.	Приготовление салата-коктейля «Морской прибой», салат оливье-ассорти, салата теплого с языком, сыром и маринованными грибами. Нетрадиционное оформление при подаче.	2	1/Беседа	1/Практическая работа	
11.	Приготовление стейков из свинины. Характеристика стейков. Креативное оформление при подаче.	3	1/Лекция	2/Практическая работа	
12.	Приготовление «Косички из рыбы на «подстилке» из шпината». Креативное оформление при подаче.	2	1/Лекция	2/Практическая работа	
13.	Приготовление супа-пюре «Фломанд», крем-супа «Дюбари». Креативное оформление блюд при подаче.	2	-	2/Практическая работа	
14.	Приготовление пиццы с различными начинками (открытое занятие).	3	-	3/Практическая работа	
15.	Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом, песочного пирога с лимоном и творогом. Креативное оформление при подаче.	2	-	2/Практическая работа	<p>Организовывать работу в команде, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать свою деятельность, обсуждение и дегустацию готовой продукции.</p>
16.	Приготовление вишни в слоеном тесте, штруделя с яблоками. Креативное оформление при подаче.	4	1/Лекция	3/Практическая работа	
17.	Приготовление изделий из блинчатого теста. Оформление при подаче. Приготовление роллов из блинчиков, блинного торта.	2	-	2/Практическая работа	
18.	Приготовление закусочных эклеров с различными начинками. Креативное оформление при подаче.	2	1/Лекция	1/Практическая работа	
19.	Приготовление горячего шоколада, полезный ванильный чай из фруктов.	2	1/Беседа	1/Практическая работа	
20.	Приготовление закусок в тарталетках, тартар из говядины, форшмак.	2	1/Лекция	1/Практическая работа	



	Нетрадиционное оформление блюд при подаче.				
21.	Приготовление пирожного шоколадный фондан (открытое занятие). Креативное оформление при подаче.	2	-	2/Практическая работа	
<b>Всего часов</b>		<b>52</b>			

### Содержание:

1. Вводное занятие
2. Варианты сервировки стола
3. Приготовление блюд из овощей: овощной тембаль с соусом «Песто», овощной гратен. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)
4. Приготовление жульена с грибами, пасты с грибами, нетрадиционная подача.
5. Приготовление швейцарских картофельных решти, картофель бек. Оформление при подаче.
6. «Приготовление блюд из творога: пудинг из творога, орешки творожные по-русски, оформление блюд при подаче». (Презентация)
7. Приготовление соусов. Оформление соусов при подаче. Приготовление блюда яйца в помидорах, яичные рулетики с различными начинками. Сырные рулетики с ветчиной. кружка. Приготовление творожников «Пряженных» (с морковью и сыром). (Открытое занятие).
8. Приготовление салатов из овощей. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)
9. Приготовление салатов из мяса и рыбы. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)
10. Приготовление салата-коктейля «Морской прибой», салат оливье-ассорти, салата теплого с языком, сыром и маринованными грибами. Нетрадиционное оформление при подаче.
11. Приготовление стейков из свинины. Характеристика стейков. Креативное оформление при подаче.
12. Приготовление «Косички из рыбы на «подстилке» из шпината». Креативное оформление при подаче.
13. Приготовление супа-пюре «Фломанд», крем-супа «Дюбари». Креативное оформление блюд при подаче.
14. Приготовление пиццы с различными начинками. )Открытое занятие кружка).
15. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом, песочного пирога с лимоном и творогом. Креативное оформление при подаче.
16. Приготовление вишни в слоеном тесте, штруделя с яблоками. Креативное оформление при подаче.
17. Приготовление изделий из блинчатого теста. Оформление при подаче. Приготовление роллов из блинчиков, блинного торта.
18. Приготовление закусовых эклеров с различными начинками. Креативное оформление при подаче.
19. Приготовление горячего шоколада, полезный ванильный чай из фруктов.
20. Приготовление закусок в тарталетках, тартар из говядины, форшмак. Нетрадиционное оформление блюд при подаче.
21. Приготовление шоколадного фондана. Креативное оформление при подаче. (Презентация). (Открытое занятие кружка).

## **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

### **4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. Технологические карты;
2. Инструкционно-технологические карты;
3. Иллюстрации кулинарных и кондитерских изделий.
4. Видео фильмы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Оборудование, материалы и инструменты, необходимые для проведения занятий

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Стол производственный.
- Фритюрница.

Инструменты и инвентарь: ножи поварские, доски маркированные, лопатки, венчики, шумовки, дуршлаг, сита, терки, лотки, кисточки, ёмкости для соусов, подносы.  
Посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, миски, столовые мелкие тарелки, соусники, десертные тарелки, столовые и закусочные приборы, блюда: круглые и овальные для подачи, салфетки, скатерти, аксессуары для сервировки.

### **4.3. КАБИНЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ**

Кабинет № 6 учебного корпуса.

Адрес: р.п. Юрты, ул. Ленина, д.117

Площадь кабинета:

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

При формировании дополнительной общеразвивающей программы ОУ:

- ежегодно обновлять программу;

-обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателя, мастера производственного обучения;

-предусматривает при реализации компетентного подхода, использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий.

#### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация дополнительной общеразвивающей программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой программы.

### **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ**

#### **5.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ**

Формы и условия проведения текущего контроля знаний по результатам освоения дополнительной общеразвивающей программы разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения

### **6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения программы, обучающиеся должны

#### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимент, рецептуру, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного - ассортимента, в том числе региональных;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Иметь практический опыт:**

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- в ведении расчетов с потребителями.

## 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### Требования к уровню подготовки обучающихся

Требования к знаниям	Формы учета знаний
1. Приготовление блюд из овощей: овощной тембаль с соусом «Песто», овощной гратен Креативное оформление блюд при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
2. Приготовление жульена с грибами, пасты с грибами, нетрадиционная подача.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
3. Приготовление швейцарских картофельных решти, картофель бек. Оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
4. «Приготовление блюд из творога: пудинг из творога, орешки творожные по-русски, оформление блюд при подаче».	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
5. Приготовление соусов. Оформление соусов при подаче (открытое занятие). Приготовление блюда яйца в помидорах, яичные рулетики с различными начинками. Сырные рулетики с ветчиной. Приготовление творожников «Пряженных» (с морковью и сыром).	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
6. Приготовление салатов из овощей. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
7. Приготовление салатов из мяса и рыбы. Креативное оформление блюд при подаче. (Презентация)	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
8. Приготовление салата-коктейля «Морской прибой», салат оливье-ассорти, салата теплого с языком, сыром и маринованными грибами. Нетрадиционное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
9. Приготовление стейков из свинины. Характеристика стейков. Креативное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
10. Приготовление «Косички из рыбы на «подстилке» из шпината». Креативное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
11. Приготовление супа-пюре «Фломанд», крем-супа «Дюбари». Креативное оформление блюд при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
12. Приготовление пиццы с различными начинками (открытое занятие).	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
13. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом, песочного пирога с лимоном и творогом. Креативное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
14. Приготовление вишни в слоеном тесте, штруделя с яблоками. Креативное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
15. Приготовление изделий из блинчатого теста. Оформление при подаче. Приготовление роллов из блинчиков, блинного торта.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
16. Приготовление закусочных эклеров с различными начинками. Креативное оформление при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
17. Приготовление горячего шоколада, полезный ванильный чай из фруктов.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
18. Приготовление закусок в таралетках, тартар из говядины, форшмак. Нетрадиционное оформление блюд при подаче.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.

19. Приготовление пирожного шоколадный фондан (открытое занятие). Креативное оформление при подачи.	В ходе проведения беседы. При выполнении практической работы.
---	---

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся развитие общих компетенций**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-наблюдение и экспертная оценка на занятия кружка; -социологический опрос; -анкетирование.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе занятий кружка; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка во время выполнения практических работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе занятий кружка, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-наблюдение и экспертная оценка коммуникативности во время обучения, выполнения практических работ, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест во время практических занятиях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности
ОК 09. Использовать информационные технологии в	- применение средств информации и информационных технологий для реализации

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использование современного программного обеспечения</li> </ul>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;</li> <li>- адекватное ведение общения на профессиональные темы;</li> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>- эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- составление бизнес плана;</li> <li>- применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела;</li> <li>- выявление достоинств и недостатков коммерческих идей;</li> <li>- презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</li> </ul>

## 8. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Повар-кондитер. М.: Просвещение.- 2013г.
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Р.Д.: Феникс.-2013г.
3. Богданов Г.А Смирнова З.М. Богданова М.А Оборудование предприятий общественного питания. М.: Просвещение. -2014г.
4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, обществом питания и торговле. М.:Академия.- 2013г
5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» М.: «Профобиздат» 2013 г.
6. Голунова Л.Е. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. С.П.: Профи –2003г.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия.- 2014г.
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия. -2011г.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебное пособие для начального профессионального образования М.: Академия. - 2014 г.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Р.Д. Феникс. - 2014г.
11. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – 2019 г. – 680 с: ил.

### Электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
6. Н. И. Андонова, Т. А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – 2-е изд. – М.: Издательский центр Академия, 2017.- 250 с.
7. Т. А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – 1-е изд. – М.: Издательский центр Академия, 2018.- 251 с.
8. А. В. Синицына, Е. И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – 1-е изд. – М.: Издательский центр Академия, 2017.- 300 с.

### Дополнительная литература

1. [www.russianfood.com/recipes](http://www.russianfood.com/recipes)
2. [www.pojrem.ru](http://www.pojrem.ru)
3. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
4. [www.maminapechka.ru](http://www.maminapechka.ru)
5. [www.tishka.org](http://www.tishka.org)



6. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

7. [www.good-menu.ru](http://www.good-menu.ru).