

**Управление образования администрации г. Оренбурга
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр внешкольной работы «Подросток»
Отдел профессиональной подготовки
Секция по обучению профессии общественного питания**

Программа принята к реализации
Методическим Советом
МАУДО «ЦВР «Подросток»
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора МАУДО
«ЦВР «Подросток»

В.Э. Луйк
30.08.2024г.

Изменения и дополнения к программе
приняты к реализации педагогическим
советом секции по обучению профессии
общественного питания
Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

**Программа профессиональной подготовки
курсов профессионального обучения
по профессии 16675
«Повар»**

Возраст учащихся 14 – 17 лет, срок реализации – 5 месяцев

Авторы-составители:

Панькина Юлия Викторовна,
педагог дополнительного образования
первой квалификационной категории;
Артемьева Галина Сергеевна,
педагог дополнительного образования
первой квалификационной категории

Оренбург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| I . КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 3 |
| 1.1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 3 |
| 1.1.1. Направленность программы | 3 |
| 1.1.2. Актуальность программы | 3 |
| 1.1.3. Отличительные особенности программы | 3 |
| 1.1.4. Адресат программы..... | 4 |
| 1.1.5. Срок освоения, уровни и объем программы..... | 4 |
| 1.1.6. Формы обучения и виды занятий | 5 |
| 1.1.7. Режим занятий | 5 |
| 1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ..... | 5 |
| 1.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 1.3.1. Учебный план | 6 |
| 1.3.2. Содержание учебного плана | 10 |
| Раздел 1.1. Кулинария | 10 |
| Раздел 1.2. Товароведение пищевых продуктов | 17 |
| Раздел 1.3.Организация производства предприятий общественного питания | 20 |
| 1.4.Оборудование предприятий общественного питания | 23 |
| 1.5.Основы калькуляции и учета | 26 |
| 1.6. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 27 |
| Раздел 1.7.Деловая культура | 30 |
| 3. Производственная практика | 40 |
| 1.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ..... | 41 |
| II. Комплекс организационно-педагогических условий..... | 43 |
| 2.1. Календарный учебный график на 2024/2025 учебный год | 43 |
| Календарный учебный график педагога дополнительного образования | 43 |
| Панькиной Юлии Викторовны | 43 |
| Календарный учебный график педагога дополнительного образования Артемьевой Галины Сергеевны | 58 |
| 2.2. Условия реализации программы..... | 79 |
| 2.3. Формы аттестации | 80 |
| 2.4. Оценочные материалы | 80 |
| 2.5. Методические материалы..... | 82 |
| 2.5.1.Формы, методы, средства обучения | 82 |
| 2.5.2. Педагогические технологии | 84 |
| 2.5.3.Алгоритм учебного занятия | 84 |
| 2.5.4. Дидактические материалы..... | 86 |
| 2.5.5 Воспитательный компонент | 87 |
| III. Список литературы..... | 92 |
| IV. ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 96 |

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.1. Направленность программы

Программа профессиональной подготовки «Повар» имеет социально-гуманитарную направленность. Она способствует формированию теоретических знаний и практических умений по профессии «Повар», мотивации к дальнейшему обучению по данной профессии, развитию творческих способностей и коммуникативных навыков обучающихся.

1.1.2. Актуальность программы

Актуальность программы обусловлена её практической значимостью.

Программа обеспечивает профессиональное обучение по профессии «Повар». Позволяет подросткам приобрести профессию одновременно с получением основного общего образования. Способствует профессиональному самоопределению учащихся старших классов школ. Помогает в приобретении профессии молодежи, у которой нет возможности приобрести рабочую квалификацию в системе профессионального образования.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», профессиональное обучение направлено на приобретение обучающимися профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, на получение квалификационных разрядов по профессии рабочего.

Программа ориентирована на социальный заказ обучающихся и родителей, заинтересованных в получении профессии непосредственно в школе, дальнейшей адаптации в обществе и на современном рынке труда.

1.1.3. Отличительные особенности программы

Образовательная программа апробирована в ходе профессионального обучения будущих поваров в Центре внешкольной работы «Подросток» и опирается на опыт ускоренного профессионального обучения, имеющегося в России, обобщенного Институтом развития профессионального образования (г.Москва).

Отличие данной образовательной программы состоит в следующем:

1) изменена продолжительность обучения до 5-ти месяцев (вместо 3 лет);

2) изменены формы и методы профессионального обучения, позволяющие осваивать более "уплотненно" как теоретические, так и практические вопросы. К таким формам обучения относятся:

– работа в малых учебных группах;

- использование на занятиях современных информационно-коммуникативных технологий;
- выделение в образовательной программе обучаемых модулей, ориентированных на приобретение практических умений и навыков на уровне 2, 3, 4 квалификационных разрядов.

Образовательная программа носит продуктивный характер и основывается на теории продуктивного обучения. Согласно такому роду образовательного процесса, в нем основную роль играет практика, количество и качество блюд и изделий, которые самостоятельно может приготовить повар.

С точки зрения профессиональной педагогики очень важно в условиях рыночных отношений иметь в системе дополнительного образования возможность привлечения подростков к приобретению рабочей квалификации, обеспечивающей им определенную гарантию трудоустройства на региональном рынке труда.

Содержание программы отвечает потребностям и интересам подростков и молодежи. Специальный подбор учебного материала основан на имеющихся в теории ускоренного профессионального обучения дидактических принципах:

- опора на практику;
- исключение из содержания учебного материала таких тем, разделов, которые не обеспечивают практическое освоение рабочей профессии и позволяют безболезненно фиксировать только "ядерные" темы, без которых освоение практических умений просто невозможно.

Образовательная программа составлена на основе традиционных дидактических принципов: связи теории с практикой, сознательности, доступности, наглядности, от простого к сложному и т.п., которые отражены в профессиональной педагогике.

1.1.4. Адресат программы

Данная программа направлена на профессиональное обучение учащихся старших классов школ (8, 9, 10, 11 классы) возрастом 14-17 лет.

Дети старшего школьного возраста не любят монотонности в работе, поэтому данная образовательная программа предусматривает чередование занятий по теоретическим дисциплинам с занятиями по производственному обучению и производственной практике, включены дополнительные практические занятия в разделы теоретического курса обучения. Таким образом, поддерживается активный интерес учащихся к обучению.

1.1.5. Срок освоения, уровни и объем программы

Программа рассчитана на 5 месяцев обучения, реализуется в объеме 304 часов.

Программа разработана с учетом разноуровневости, т.е. таких принципов, которые позволяют учитывать разный уровень развития и разную степень освоенности содержания программы.

Уровни программы:

– Стартовый уровень - предполагает использование и реализацию общедоступных и универсальных форм при изучении правил организации производства продукции общественного питания, минимальную сложность предлагаемого для освоения материала по первичной обработке продуктов, приготовлению несложных блюд;

– Базовый уровень - использование форм при изучении правил организации производства продукции общественного питания, допускающих освоение специализированных знаний и умений среднего уровня по приготовлению сложных блюд;

– Продвинутый уровень - предполагает углубленное изучение содержания программы, доступ к профессиональным выполнениям работ повышенной сложности по приготовлению фирменных и заказных блюд.

1.1.6. Формы обучения и виды занятий

Форма обучения – очная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. Обучение проводится на русском языке. Основной формой организации образовательного процесса является групповое занятие. Применяются традиционные формы проведения занятий: лекции, практические занятия, лабораторные работы и нетрадиционные: деловая игра, конкурс профессионального мастерства, выставка кулинарных изделий, викторина, круглый стол и др. Используются современные педагогические технологии (исследовательская, проектная деятельность).

1.1.7. Режим занятий

Занятия проводятся 5 раз в неделю:

– 1 раз в неделю по 4 часа;

– 4 раза в неделю по 3 часа.

Продолжительность занятия – 40 минут, согласно нормам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель: Формирование у обучающихся профессиональной квалификации 2, 3 или 4 разряда по профессии «Повар».

Задачи:

Воспитательные:

- сформировать представление об общественном питании как значимой сфере человеческой жизни;
- сформировать мотивацию к дальнейшему обучению по данной профессии;
- воспитывать положительное отношение к рабочей профессии

Развивающие:

- формировать умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей;
- развивать коммуникативные навыки;
- развивать творческие способности обучающихся;

Обучающие:

- сформировать теоретические знания и практические умения по профессии «Повар»;
- обучить основам поварского дела;
- сформировать навыки работы повара.

1.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.3.1. Учебный план

| № п/п | Название разделов, предметов, тем | Количество часов | | | Формы аттестации (контроля) |
|------------|--|------------------|-----------|---------------------------------------|------------------------------------|
| | | Всего | теория | практика (лабораторные занятия) | |
| | Вводное занятие | 2 | 2 | - | опрос |
| 1. | Теоретическое обучение | | | | |
| 1.1 | Кулинария | 82 | 40 | 42 | |
| 1.1 | Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов | 11 | 8 | 3 | опрос |
| 1.1.1 | Конкурс «Кулинар» | 3 | - | 3 | опрос |
| 1.1.2 | Способы тепловой кулинарной обработки | 2 | 2 | - | опрос |
| 1.1.3 | Супы | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.4. | Соусы | 2 | 2 | - | опрос |
| 1.1.5. | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.6. | Блюда и гарниры из овощей | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.7. | Блюда из рыбы, рыбной котлетной массы | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.8 | Блюда из мяса, мясной котлетной и натурально-рубленой массы, из субпродуктов и птицы | 10 | 4 | 6 | опрос, наблюдение |
| 1.1.9 | Блюда из яиц и творога | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.10 | Игра «Поварята» | 3 | - | 3 | наблюдение, опрос |
| 1.1.11 | Холодные блюда и закуски | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.12 | Сладкие блюда и напитки | 5 | 2 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.1.13 | Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста | 10 | 4 | 6 | опрос, наблюдение |
| 1.1.14 | «Я- технолог» | 2 | 2 | - | анализ технологическ их карт |

| | | | | | |
|-------------|--|-----------|-----------|-----------|-------------------|
| 1.1.15 | «Я и моя профессия» | 2 | 2 | - | опрос |
| 1.2 | Товароведение пищевых продуктов | 10 | 8 | 2 | |
| 1.2.1 | Основы товароведения | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.2. | Зерно, плоды, овощи, грибы, продукты их переработки | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.3. | Вкусовые продукты | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.4. | Крахмал, сахар, какао-порошок, пищевые кислоты, напитки | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.5. | Молочные продукты. Пищевые жиры | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.6. | Мясо, субпродукты, птица. Яичные продукты | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.7. | Рыба и рыбные продукты | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.8. | Дрожжи, химические разрыхлители. Вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.2.9. | «Пищевая ценность продуктов» | 2 | - | 2 | опрос |
| 1.3. | Организация производства предприятий общественного питания | 22 | 12 | 10 | |
| 1.3.1. | Характеристика предприятий общественного питания. Экскурсия по предприятиям питания | 4 | 1 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.3.2. | Организация снабжения, доставки и хранения продуктов | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.3. | Организация тарного и весового хозяйства | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.4. | Организация работы заготовочных цехов | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.5. | Организация работы доготовочных цехов. Моечные кухонной и столовой посуды | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.6. | Меню. Проектная деятельность по составлению меню | 2 | 1 | 1 | опрос |
| 1.3.7. | Торговые помещения. Столовая посуда, приборы, белье | 1 | 1 | - | опрос, наблюдение |
| 1.3.8. | Сервировка столов. Виды складывания салфеток | 1 | 1 | - | опрос, наблюдение |
| 1.3.9. | Проектная деятельность по сервировке праздничного стола | 1 | - | 1 | наблюдение |
| 1.3.10 | Организация, формы и техника обслуживания посетителей | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.11 | Типы банкетов | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.12 | Принципы и приемы презентации кулинарных изделий | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.3.13 | Расчеты с потребителями | 3 | 2 | 1 | опрос, наблюдение |
| 1.3.14 | «Ресторатор» | 3 | - | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.4. | Оборудование предприятий общественного питания | 12 | 12 | - | |
| 1.4.1. | Общие сведения о машинах | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.2. | Машины для обработки овощей и картофеля | 1 | 1 | - | опрос |

| | | | | | |
|-------------|--|-----------|-----------|----------|------------------------------------|
| 1.4.3. | Машины для обработки мяса и рыбы | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.4. | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.5. | Общие сведения о тепловом оборудовании | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.6. | Плиты электрические | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.7. | Жарочное оборудование | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.8. | Пароконвектоматы | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.9. | Водонагреватели и кипятильники | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.10 | Оборудование для раздачи пищи | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.11 | Холодильное оборудование | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.4.12 | Итоговое занятие | 1 | 1 | - | тестирование |
| 1.5. | Основы калькуляции и учета | 7 | 6 | 1 | |
| 1.5.1. | Общая характеристика бухгалтерского учета | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.5.2. | Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.5.3. | Документы учета | 1 | 1 | - | опрос, анализ бланков |
| 1.5.4. | Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания | 2 | 1 | 1 | опрос, анализ технологических карт |
| 1.5.5. | Учет сырья, готовой продукции на производстве, предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.5.6. | Инвентаризация | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6. | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | 10 | 2 | |
| 1.6.1. | Основы физиологии питания | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.2. | Обмен веществ и энергии. | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.3. | Основы микробиологии | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.4. | Пищевые инфекционные и глистные заболевания. Пищевые отравления | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.5. | «Физиология питания» | 2 | - | 2 | опрос |
| 1.6.6. | Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.7. | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.8. | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.9. | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.6.10 | Санитарные требования к | 1 | 1 | - | опрос |

| | | | | | |
|-------------|--|------------|----------|------------|-------------------|
| | кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления и реализации готовых блюд | | | | |
| 1.6.11 | «Санитария и гигиена» | 1 | 1 | - | тестирование |
| 1.7. | Деловая культура | 12 | 4 | 8 | |
| 1.7.1. | Эстетическая культура. «Мой край благословенный» ² | 4 | 1 | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.7.2. | Этическая культура | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.7.3. | «Мой Оренбург» | 3 | - | 3 | опрос, наблюдение |
| 1.7.4. | Деловой этикет | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.7.5. | Культура делового общения | 1 | 1 | - | опрос |
| 1.7.6. | «Культурный Я» | 2 | - | 2 | тестирование |
| 2. | Производственное обучение | 144 | - | 144 | наблюдение |
| 2.1. | Экскурсии по предприятиям общественного питания | 23 | - | 23 | опрос |
| 2.2. | Профессиональный стандарт «Повар» | 3 | - | 3 | опрос |
| 2.3. | Санитарные правила для предприятий общественного питания | 3 | - | 3 | опрос |
| 2.4. | Правила оказания услуг общественного питания | 3 | - | 3 | опрос |
| 2.5. | Закон о защите прав потребителей | 3 | - | 3 | опрос |
| 2.6. | Медицинский осмотр учащихся | 6 | - | 6 | наблюдение |
| 2.7. | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.8. | Обработка и нарезка овощей | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.9. | Механическая кулинарная обработка рыбы | 4 | - | 4 | наблюдение |
| 2.10. | Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление мясных полуфабрикатов. | 6 | - | 6 | наблюдение |
| 2.11. | Приготовление супов | 16 | - | 16 | наблюдение |
| 2.12. | Приготовление соусов | 4 | - | 4 | наблюдение |
| 2.13. | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 9 | - | 9 | наблюдение |
| 2.14. | Приготовление блюд и гарниров из овощей | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.15. | Приготовление блюд из рыбы | 4 | - | 4 | наблюдение |
| 2.16. | Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы | 6 | - | 6 | наблюдение |
| 2.17. | Приготовление блюд из яиц и творога | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.18. | Приготовление холодных блюд и закусок | 13 | - | 13 | наблюдение |
| 2.19. | Приготовление сладких блюд | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.20. | Приготовление напитков | 3 | - | 3 | наблюдение |

| | | | | | |
|-----------|--|------------|---|-----------|--------------------------|
| 2.21. | Приготовление дрожжевого теста, изделий из него | 4 | - | 4 | наблюдение |
| 2.22. | Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 2.23. | Расчеты с потребителями | 3 | - | 3 | наблюдение |
| 3. | Производственная практика | 23 | - | 23 | Наблюдение, опрос |
| 4. | Итоговое занятие | 3 | 1 | 2 | Квалификационный экзамен |
| | Итого | | | | |
| | | 304 | | | |

1.3.2. Содержание учебного плана

Модуль 1. Теоретическое обучение

Вводное занятие

Теория: Ознакомление с профессией. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.

Форма контроля: опрос.

Раздел 1.1. Кулинария

Тема 1.1.1: Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.

Теория: понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристика основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механических (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханических (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, меры по снижению.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практика: обработка и нарезка овощей.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Механическая кулинарная обработка рыбы.

Теория: технологический процесс обработки рыбы, приготовление полуфабрикатов.

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Практика: механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Теория: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов.

Практика: обработка овощей сырья и приготовление полуфабрикатов

Форма контроля: опрос, наблюдение .

Тема 1.1.2. «Кулинар»

Теория: Конкурс знаний и умений среди обучающихся по теме «Механическая кулинарная обработка сырья».

Практика: нарезка овощей.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.3 «Способы тепловой кулинарной обработки»

Теория: основные приемы тепловой обработки продуктов.

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Основные, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.1.4. Супы

Теория: технологический процесс приготовления супов, условия и сроки хранения.

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Технология приготовления бульонов, их разновидности.

Технология приготовления заправочных супов, супов-пюре, прозрачных супов, молочных супов, сладких и холодных супов их классификация. Общие правила приготовления.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения, требования к качеству.

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления супов. Работа со сборником рецептур.

Практика: приготовление и отпуск супов.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.5. Соусы

Теория: технологический процесс приготовления соусов, рецептуры, их использование.

Значение соусов в питании. Их классификация.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассеровок, их назначение.

Соус красный основной, соус белый основной, сметанный и молочный и их производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соусы на растительном масле и уксусе. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения. Правила подачи (оформление, температура подачи, способы подачи).

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления соусов.

Практика: приготовление и отпуск супов.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.6. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш, виды каш, приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш, рецептуры, технология приготовления.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептуры, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использование и сроки хранения. Правила подачи (посуда, оформление, температура подачи, правила подбора гарниров к основному блюду).

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт на блюда. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.1.7. Блюда и гарниры из овощей

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей.

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных, припущенных и жареных, тушеных, запеченных, овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей.

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.1.8. Блюда из рыбы, рыбной котлетной массы.

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы. Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд.

Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, рецептуры, способы подачи.

Способы жарки рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептуры, способы подачи.

Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы, рецептуры, способы подачи.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, способы подачи.

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения, оформление и отпуск (посуда, температура подачи, правила подбора гарниров).

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуску блюд из рыбы.

Форма контроля – опрос обучающихся, приготовление блюд.

Тема 1.1.9. Блюда из мяса, мясной котлетной и натурально-рубленной массы, из субпродуктов и сельскохозяйственной птицы

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

Значение мясных блюд в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи, правила подбора гарниров).

Жарка и тушение мяса, блюда из жареного и тушеного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи, правила подбора гарниров).

Запеченные мясные блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи).

Блюда из рубленной и котлетной массы, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи, правила подбора гарниров).

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуску блюд из мяса и птицы.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.10. Блюда из яиц и творога

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация по способу тепловой обработки.

Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи), условия и сроки реализации, требования к качеству.

Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск (посуда, температура подачи), условия и сроки реализации, требования к качеству.

Составление схем приготовления блюд из яиц и творога. Подбор цехов предприятия и оборудования для приготовления блюд из яиц и творога. Составление технологических карт на эти блюда. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.11. «Поварята»

Практика: обучающиеся отвечают на вопросы интерактивной игры и оценивают свои знания по овощным, рыбным, мясным блюдам и блюдам из яиц и творога.

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.1.12. Холодные блюда и закуски

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, отпуск.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок. Работа со сборником рецептов.

Практика: приготовление и отпуску холодных блюд и закусок.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.13. Сладкие блюда и напитки

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и напитков.

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд. Холодные сладкие блюда, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Горячие сладкие блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные и горячие напитки, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения. Подбор цехов предприятия и оборудования для их приготовления. Работа со сборником рецептур.

Практика: приготовление и отпуск сладких блюд и напитков.

Форма контроля: опрос обучающихся, приготовление блюд.

Тема 1.1.14. Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста

Дрожжевое тесто.

Теория: технологический процесс приготовления дрожжевого опарного, безопасного теста и изделий из него. Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста.

Дрожжевое опарное и безопасное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

Требования к качеству теста.

Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.

Подбор цехов предприятия и оборудования для их приготовления. Работа со сборником рецептур.

Практика: по приготовление и отпуск изделий из дрожжевого теста.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Бездрожжевое тесто.

Теория: технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков; рецептуры, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.

Подбор цехов предприятия и оборудования для их приготовления. Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста. Работа со сборником рецептур.

Практика: приготовление и отпуск изделий из бездрожжевого теста.

Форма контроля: опрос, наблюдение.

Тема 1.1.15. «Я-технолог»

Теория: основные принципы питания, характеристика наиболее распространенных подходов подбора блюд школьного питания, особенности приготовления блюд для школьного питания.

Характеристика, состав, рецептуры, технология приготовления наиболее распространенных блюд школьного питания. Хранение, раздача и отпуск блюд.

Форма контроля – опрос, анализ технологических карт.

Тема 1.1.16. «Я и моя профессия»

Теория: занятие в форме деловой игры – повторение разделов всего курса «Кулинария» в связи с другими предметами.

Практика: составление учащимися документации по профессии.

Форма контроля: опрос.

Раздел 1.2. Товароведение пищевых продуктов

Тема 1.2.1. Основы товароведения

Теория: Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.2. Зерно, плоды, овощи, грибы, продукты их переработки

Теория: Строение зерна злаков и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.

Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству.

Мука. Виды помолов муки. Понятие о выходах муки. Показатели качества муки. Сорты ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие виды муки, их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества.

Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Черствление, его причины и меры замедления.

Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации.

Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни и повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.3. Вкусовые продукты

Теория: Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании.

Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.

Использование в кулинарии.

Форма контроля :опрос.

Тема 1.2.4. Крахмал, сахар, какао-порошок, пищевые кислоты, напитки

Теория: Крахмал. Способы производства крахмала, виды и сорта. Оценка качества, упаковка, хранение, применение. Продукты переработки крахмала (саго, крахмальная патока, глюкоза).

Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Сахар-рафинад литой и прессованный, их особенности, ассортимент. Показатели качества сахара-песка и сахара-рафинада. Тара, упаковка, условия и сроки хранения. Заменители сахара.

Какао-порошок. Основное сырье для получения шоколада. Химический состав какао-бобов. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Какао-порошок, его производство, упаковка, ассортимент.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.5. Молочные продукты. Пищевые жиры

Теория: Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.

Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения.

Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топленых жиров. Животные топленые жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.

Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к

качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров. Производство, виды, показатели качества.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.6. Мясо и мясные продукты. Яичные продукты

Теория: Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса.

Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения.

Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение.

Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.

Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение.

Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).

Документы, подтверждающие качество мяса и мясных продуктов, яичных продуктов (сертификаты соответствия, удостоверения качества, справка о клеймении мяса). Правила обработки яиц. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Работа со сборником рецептов.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.7. Рыба и рыбные продукты

Теория: Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества мяса рыбы от породы, районов и времени улова, от последующей обработки.

Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы.

Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Пищевая ценность, оценка качества, пороки охлажденной и мороженой рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения.

Соленая рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения.

Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы, показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.2.8. Дрожжи и химические разрыхлители. Вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий

Теория: Дрожжи, их виды, получение, характеристика, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

Использование дрожжей, химических разрыхлителей, вспомогательных материалов в кулинарии.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.2.9. Викторина «Пищевая ценность продуктов»

Теория: закрепление пройденного материала по разделу «Пищевая ценность продуктов» посредством проведения викторины.

Форма контроля: опрос.

Раздел 1.3. Организация производства предприятий общественного питания

Тема 1.3.1. Характеристика предприятий общественного питания. Экскурсия по предприятиям питания

Теория: Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания. Организационное построение и структура управления предприятиями общественного питания. Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность их.

Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг. Принцип размещения сети предприятий общественного питания.

Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним.

Практика: экскурсия по предприятиям общественного питания города (столовая, закусочная, кафе, бар, ресторан).

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.2. Организация снабжения, доставки и хранения продуктов, материально-технических средств

Теория: Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запаса сырья, количественная и качественная приемка продуктов на склад.

Организация доставки продуктов. Организация складского хозяйства. Правила хранения продуктов.

Организация материально-технического снабжения.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.3. Организация тарного и весового хозяйства

Теория: Организация тарного хозяйства, виды тары, требования к ней. Организация весового хозяйства, технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами, меры объема.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.4. Организация работы заготовочных цехов

Теория: Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.

Организация работы заготовочных цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.5. Организация работы доготовочных цехов. Моечная кухонной и столовой посуды

Теория: Организация работы доготовочных цехов (горячего: супового и соусного отделений; холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда в цехах.

Организация работы моечной кухонной и столовой посуды.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.3.6. Меню. Проектная деятельность по составлению меню

Теория: Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Художественное оформление меню.

Практика: составление меню.

Форма контроля: опрос, анализ меню.

Тема 1.3.7. Торговые помещения. Столовая посуда, приборы, белье.

Теория: Торговые помещения предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования к ним. Оборудование и оформление залов.

Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Организация рабочих мест раздатчиц, их инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции.

Столовая посуда (стеклянная, металлическая, деревянная); приборы, белье.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.8. Сервировка столов. Виды складывания салфеток Теория: Торговые помещения предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования к ним. Оборудование и оформление залов.

белье.

Сервировка столов. Общие правила сервировки. Предварительная сервировка. Исполнительная сервировка. Виды складывания салфеток.

Практика: сервировки столов и складывания салфеток.

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.3.9. Проектная деятельность по сервировке праздничного стола

Практическое занятие: занятие по проектированию способов сервировки праздничных столов.

Форма контроля: наблюдение, анализ проекта.

Тема 1.3.10. Организация, формы и техника обслуживания посетителей

Теория: Организация обслуживания посетителей. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания.

Формы обслуживания посетителей. Техника обслуживания посетителей: личная подготовка обслуживающего персонала, правила и последовательность подачи блюд, техника работы с подносом и ручником, уборка использованной посуды и приборов, культура обслуживания.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.11. Типы банкетов

Теория: Виды банкетов. Способы оформления банкетов, установка столов, применение скатертей, салфеток, подносов, раздаточного инвентаря, ценников, декоративных цветов. Разделение обслуживающего персонала на

ответственных за отпуск продукции, за расчет с посетителями и за уборку фуршетных столов. Техника и культура обслуживания посетителей.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.3.12. Принципы и приемы презентации кулинарных изделий

Теория:

Принципы презентации кулинарных изделий.

Приемы презентации кулинарных изделий.

Требования к упаковке готовых кулинарных изделий на вынос.

Эстетичность и безопасность продукции на вынос.

Форма контроля: опрос.

1.3.13. Расчеты с потребителями

Теория:

Формы расчетов с потребителями.

Культура обслуживания при расчетах с потребителями.

Защита прав потребителей при расчетах за покупки.

Практика: проведение расчетов с потребителями.

Форма контроля: опрос.

1.3.14. «Ресторатор».

Теория: Итоговое занятие в форме викторины.

Форма контроля: опрос.

1.4.Оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.4.1. Общие сведения о машинах.

Теория: Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической эффективности деятельности предприятий.

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.4.2. Машины для обработки овощей и картофеля

Теория: Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.

Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов.
Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Правила эксплуатации и безопасности труда.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.3. Машины для обработки мяса и рыбы

Теория: Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки.

Машины и механизмы для рыхления мяса.

Универсальный привод для мясных цехов.

Правила эксплуатации и безопасности труда.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Теория:

Хлеборезки.

Машины для нарезки гастрономических товаров.

Правила эксплуатации и безопасности труда.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.5. Общие сведения о тепловом оборудовании.

Теория: Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.

Назначение и область применения варочного оборудования.
Стационарные пищеварочные котлы.

Автоматическое регулирование нагрева в электрических стационарных пищеварочных котлах.

Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с электрическим обогревом.
Особенности эксплуатации.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.6. Плиты электрические

Теория: Общие сведения о плитах электрических, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации.

Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций. Настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при пользовании плитами.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.7. Жарочное оборудование

Теория: Классификация жарочного оборудования.

Сковороды электрические секционные модулированные.

Фритюрницы электрические секционные модулированные.

Шкафы жарочные электрические секционные модулированные.

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.8. Пароконвектоматы

Теория: Назначение и правила эксплуатации пароконвектоматов. Режимы тепловой обработки. Возможности тепловой обработки разнородных продуктов одновременно. Техника безопасности при эксплуатации.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.4.9. Водонагреватели и кипятильники

Теория: Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.10. Оборудование для раздачи пищи

Теория: Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы). Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда.

Раздаточная секционная модульная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.11. Холодильное оборудование

Теория: Характеристика холодильных веществ, их применение.

Холодильные шкафы.

Холодильные камеры.

Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.

Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.4.12. Итоговое занятие.

Теория: тестирование по предмету оборудование.

Форма контроля: тестирование.

1.5. Основы калькуляции и учета

Тема 1.5.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Теория. Общая характеристика хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету; измерители, применяемые в учете. Виды учета, их отличия и единства; задачи бухгалтерского учета; его роль как основного источника экономической информации о работе предприятия.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.5.2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Теория. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, его использование. Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц.

Практическое задание: составление отчета материально-ответственного лица.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.5.3. Документы учета

Теория: Виды бланков учета на предприятиях питания (накладная, товарный отчет)

Практика: заполнение бланка накладной.

Форма контроля: опрос, анализ бланков.

Тема 1.5.4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Теория. Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Установление цен на продукцию производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.

Порядок установления цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и другие предприятия розничной торговли.

Практика: составление и оформление калькуляционных карт.

Форма контроля: опрос, анализ калькуляционных карт.

Тема 1.5.5. Учет сырья и готовой продукции на производстве, предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря

Теория. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.

Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания.

Форма контроля: опрос.

Тема 1.5.6. Инвентаризация

Теория. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.

Форма контроля: опрос.

1.6. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема 1.6.1. Основы физиологии питания.

Теория: Роль пищи для организма. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке.

Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жирах. Процесс усвоения жиров в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жиров.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.2. Обмен веществ и энергии.

Теория: Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

Питание различных групп населения. Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании, нормы и принципы его для различных групп населения. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.3. Основы микробиологии.

Теория: Распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.4. Пищевые инфекционные и глистные заболевания.

Пищевые отравления

Теория: Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Понятие о глистных заболеваниях, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания. Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей.

Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.5. Круглый стол «Физиология питания»

Практическое занятие: закрепление пройденного материала по разделу «Физиология питания» посредством проведения круглого стола.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.6. Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Теория: Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников предприятий общественного питания, их цель и виды.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.7. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

Теория: Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грызунами и насекомыми.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.8. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Теория: Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.9. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Теория: Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.10. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления и реализации готовых блюд

Теория: Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.6.11. Зачет

Теория: Зачет.

Форма контроля – тестирование.

Раздел 1.7. Деловая культура

Тема 1.7.1. Эстетическая культура. Экскурсия в музей

Теория: Общие сведения об эстетике-науке. Основные области эстетической деятельности человека. Общее понятие об эстетической культуре. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности.

Эстетические требования к внешнему облику работника общественного питания. Понятие об эстетическом вкусе.

Основные составляющие внешнего облика человека.

Общие сведения о прическах; их виды. Эстетические требования к повседневным прическам. Основные правила ухода за волосами.

Общие сведения о макияже. Основные виды парфюмерно-косметических средств; их назначение и правила применения с учетом требований современной моды и индивидуальных особенностей человека. Понятие об этикете как составной части внешней культуры человека.

Роль искусства в эстетическом воспитании.

Практика: экскурсия в музей города (краеведческий, искусств).

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.7.2. Этическая культура

Теория: Общее понятие об этической культуре. Сведения об этике-науке. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Роль морали в формировании личности, в поведении человека. Нравственные принципы.

Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы в профессиональной этике, их значение. Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Зависимость поведения человека от его нравственных качеств. Нравственные требования к профессиональному поведению (доброжелательность, вежливость, тактичность и т.д.).

Понятия: «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения. Техника речи. Пути достижения выразительности речи (выбор лексики, интонации, ритма, и других средств). Формулы вежливости или речевые стереотипы.

Форма контроля – опрос.

Тема 1.7.3. Экскурсия по историческому центру города

Практика – экскурсия по историческому центру города, паркам, выставочным залам.

Форма контроля – опрос, наблюдение.

Тема 1.7.4. Деловой этикет

Теория: Основные сведения о этикете.

Деловой стиль в одежде. Правила ведения деловых переговоров (телефонного разговора, деловой переписки, онлайн общения в сети интернет).

Форма контроля – опрос.

1.7.5. Культура делового общения

Теория: Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт. Виды, источники и причины конфликтов. Прямые и косвенные методы угащения конфликта. Совершенствование искусства общения. Работа над собой.

Форма контроля – опрос обучающихся.

1.7.6. «Культурный Я»

Теория- зачет по разделу.

Форма контроля – тестирование.

Модуль 2. Производственное обучение

Тема 2.1. Экскурсии по предприятиям общественного питания

Практика : Проведение инструктажа по правилам дорожного движения.

Посещение столовых, закусочных, кафе, баров, ресторанов города.

Ознакомление с организацией реализации продукции, деятельностью работников и предприятий общественного питания в целом.

Форма контроля : наблюдение.

Тема 2.2. Профессиональный стандарт «Повар»

Теория: Ознакомление с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Форма контроля – опрос.

Тема 2.3. Санитарные правила для предприятий общественного питания

Теория: Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6.1079-01).

Форма контроля – опрос.

Тема 2.4. Правила оказания услуг общественного питания

Теория: Ознакомление с правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

Форма контроля – опрос.

Тема 2.5. Закон о защите прав потребителей

Теория: Ознакомление с законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019) "О защите прав потребителей".

Форма контроля – опрос.

Тема 2.6. Медицинский осмотр обучающихся

Медицинский осмотр обучающихся в поликлинике профосмотра для допуска на пищевое производство.

Форма контроля – наблюдение.

Тема 2.7. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности

Теория: Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности, основным видами травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами, правилам и нормам безопасности труда на предприятии, требованиям техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Проведение инструктажа по правилам личной гигиены и санитарии на производстве. Проведение инструктажа по пожарной безопасности (причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности). Проведение инструктажа по оказанию самопомощи и первой помощи при несчастных случаях, пользованию индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи, системе управления охраной труда, организации службы безопасности труда на предприятиях.

Форма контроля – опрос.

Тема 2.8. Механическая кулинарная обработка овощей

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем, посудой овощного цеха, условиями хранения овощей на складе.

Определение качества поступивших на производство овощей.

Соблюдение технологического процесса обработки овощей.

Организация рабочих мест по обработке и нарезке овощей ручным и механическим способами.

Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых определение отходов, сравнение с нормативом; нарезка простой и сложной (фигурной) формы.

Кулинарное использование нарезанных овощей на производстве, условия и сроки их хранения.

Санитарные требования к содержанию овощного цеха.

Форма контроля – наблюдение.

Тема 2.9. Механическая кулинарная обработка рыбы

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с линией по обработке рыбы в мясо-рыбном цехе, оборудованием, инвентарем, посудой для обработки рыбы, условиями хранения рыбы на складе.

Определение качества поступившей на производство рыбы.

Ознакомление с документами, подтверждающими качество рыбы.

Соблюдение технологического процесса обработки рыбы.

Организация рабочих мест по обработке рыбы.

Обработка и приготовление полуфабрикатов из свежей рыбы.

Разделка сельди соленой.

Определение отходов при обработке рыбы, сравнение с нормативом.

Ознакомление с технологическими картами.

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки их хранения.

Санитарные требования к содержанию мясо-рыбного цеха.

Форма контроля – наблюдение.

Тема 2.10. Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление мясных полуфабрикатов

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с линией по обработке мяса в мясо-рыбном цехе, оборудованием, инвентарем, посудой для обработки мяса, условиями хранения мяса на складе.

Определение качества поступившего на производство мяса. Ознакомление с документами, подтверждающими качество мяса.

Соблюдение технологического процесса обработки мяса.

Организация рабочих мест по разделке и обвалке говяжьей полутуши; кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Организация рабочих мест и приготовление мясных полуфабрикатов. Ознакомление с технологическими картами и приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.

Кулинарное использование полуфабрикатов из мяса, условия и сроки их хранения. Санитарные требования к содержанию мясо-рыбного цеха.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.11. Приготовление супов

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с суповым отделением горячего цеха, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления супов; с размещением горячего цеха по отношению к овощному цеху и раздаче.

Соблюдение технологического процесса приготовления супов. Ознакомление с технологическими картами на щи, борщи, рассольники, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, картофельные. Перерасчет овощей, входящих в рецептуру супа, в соответствии с сезоном.

Ознакомление с технологической картой на суп, включенный в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для приготовления этого супа. Организация рабочих мест по приготовлению супа. Приготовление супа. Оценка качества готового супа. Условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к содержанию горячего цеха.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.12. Приготовление соусов

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с соусным отделением горячего цеха, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления соусов. Соблюдение технологического процесса приготовления соусов.

Ознакомление с технологическими картами на соусы с мукой и без муки. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для приготовления этого соуса. Организация рабочих мест по приготовлению соуса. Приготовление соуса. Оценка качества готового соуса. Условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления соусов.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.13. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой горячего цеха для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения круп, бобовых, макаронных изделий на складе.

Соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ознакомление с технологическими картами на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы.

Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для их приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюд или гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества готового блюда. Условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.14. Приготовление блюд и гарниров из овощей

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой горячего цеха для приготовления блюд и гарниров из овощей.

Соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей. Ознакомление с технологическими картами на блюда и гарниры: из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Перерасчет овощей, входящих в рецептуры, в соответствии с сезоном. Взаимозаменяемость продуктов.

Ознакомление с технологической картой на блюдо или гарнир из овощей, включенный в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для его приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюда или гарнира из овощей. Требования к качеству, условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к реализации блюд и гарниров из овощей.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.15. Приготовление блюд из рыбы

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой горячего цеха для приготовления рыбных блюд.

Соблюдение технологического процесса приготовления рыбных блюд. Ознакомление с технологическими картами на блюда из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы.

Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для его приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюда. Требования к качеству, условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда, подбор гарниров). Санитарные требования к реализации рыбных блюд.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.16. Приготовление мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой горячего цеха для приготовления мясных блюд.

Соблюдение технологического процесса приготовления мясных блюд. Ознакомление с технологическими картами на блюда из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса, из мясной котлетной и натурально-рубленной массы, из субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для его приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюда. Требования к качеству, условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда, подбор гарниров).

Санитарные требования к реализации мясных блюд.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.17. Приготовление блюд из яиц и творога

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Оценка качества поступивших на производство яиц и творога. Документы, подтверждающие качество. Условия и сроки хранения на складе.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой горячего цеха для приготовления блюд из яиц и творога.

Соблюдение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога. Ознакомление с технологическими картами на блюда из яиц и творога. Правила обработки яиц. Взаимозаменяемость продуктов.

Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для его приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюда. Требования к качеству, условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда). Санитарные требования к реализации блюд из яиц и творога.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.18. Приготовление холодных блюд и закусок

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Оценка качества поступивших на производство продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Документы, подтверждающие качество. Условия и сроки хранения на складе.

Ознакомление с холодным цехом, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления холодных блюд и закусок.

Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.

Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для его приготовления. Организация рабочих мест и приготовление блюда. Требования к качеству, условия и сроки его хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда). Санитарные требования к реализации холодных блюд и закусок.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.19. Приготовление сладких блюд

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте. Оценка качества поступивших на производство продуктов для приготовления сладких блюд. Документы, подтверждающие качество. Условия и сроки хранения продуктов на складе.

Ознакомление с отделением в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления сладких блюд.

Соблюдение технологического процесса приготовления сладких блюд. Ознакомление с технологическими картами на сладкие блюда.

Ознакомление с технологическими картами на сладкое блюдо, включенными в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря,

посуды для их приготовления. Организация рабочих мест и приготовление сладкого блюда. Требования к качеству, условия и сроки их хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда). Санитарные требования к реализации сладких блюд.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.20. Приготовление напитков

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Оценка качества поступивших на производство продуктов для приготовления напитков. Документы, подтверждающие качество. Условия и сроки хранения продуктов на складе.

Ознакомление с отделением в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления холодных напитков. Ознакомление с отделением в горячем цехе, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления горячих напитков.

Соблюдение технологического процесса приготовления напитков. Ознакомление с технологическими картами на напитки.

Ознакомление с технологическими картами на напитки, включенные в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для их приготовления. Организация рабочих мест и приготовление напитка. Требования к качеству, условия и сроки их хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда). Санитарные требования к реализации напитков.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.21. Приготовление дрожжевого теста, изделий из него

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Оценка качества поступивших на производство продуктов для приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Документы, подтверждающие качество. Условия и сроки хранения продуктов на складе.

Ознакомление с мучным цехом, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Соблюдение технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Ознакомление с технологическими картами на дрожжевое тесто и изделий из него.

Ознакомление с технологическими картами на дрожжевое тесто и изделий из него, включенных в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для их приготовления. Организация рабочих мест и приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки их хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к реализации изделий из дрожжевого теста.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.22. Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него

Практика: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.

Оценка качества поступивших на производство продуктов для приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Документы, подтверждающие качество. Ознакомление с мучным цехом, оборудованием, инвентарем, посудой для приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.

Соблюдение технологического процесса приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Ознакомление с технологическими картами на бездрожжевое тесто и изделий из него.

Ознакомление с технологическими картами на бездрожжевое тесто и изделий из него, включенных в меню столовой. Подбор цехов, оборудования, инвентаря, посуды для их приготовления. Организация рабочих мест и приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки их хранения. Правила подачи (организация отпуска на раздаче, температура подачи, выход, оформление, посуда).

Санитарные требования к реализации изделий из теста.

Форма контроля: наблюдение.

Тема 2.23. Расчеты с потребителями

Теория: Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с работой на контрольно-кассовой машине.

Форма контроля: наблюдение.

3. Производственная практика

Практика: Производственная практика предусматривает самостоятельное производственное обучение на базе предприятий общественного питания под руководством наставников и контролем педагогов без изучения конкретной темы. Обучающиеся выполняют в реальных производственных условиях рабочие упражнения, характеризующиеся выполнением полезной работы с высокой степенью самостоятельности.

Обучение проводится по инструктивно – технологической документации, в форме консультаций, бесед, индивидуальных инструктажей. Коллективный инструктаж группы проводится в начале практики.

Обучение на предприятии планируется так, чтобы обучающиеся имели возможность практиковаться в работе разнообразными инструментами, приспособлениями, оборудованием и продуктами питания.

Наставник знакомит обучающегося с кругом его обязанностей: обязанности обучающегося на рабочем месте, вид и характер выполняемых работ, предъявляемые технические требования, нормы выработки и обеспечение их выполнения, инструктивно-технологическая документация, технологический процесс, организация рабочего места, правила безопасной работы, как осуществлять самоконтроль приёмов и готовой продукции, как определять качество готовых блюд, типичные случаи брака и его причины, способы его предотвращения и устранения.

Форма контроля: наблюдение, опрос.

Итоговое занятие

Проведение квалификационного экзамена основано на методе экспертных оценок (независимых характеристик). Создается квалификационная комиссия в составе специалистов, в совершенстве владеющими рабочей профессией «Повар», не ниже 4-5 разряда. В комиссию включаются представители от работодателей.

Квалификационный экзамен содержит несколько звеньев: проведение практической квалификационной работы с предъявлением продуктов собственного труда и проверка теоретических знаний тестированием (Приложение 6). Результаты практической квалификационной работы и тестирования оцениваются отдельно: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» или «2 (неудовлетворительно)». Итоговая оценка за квалификационный экзамен устанавливается на основе среднеарифметической из оценок за практическую и теоретическую часть экзамена. Средняя оценка не выводится в случае, если за практическую квалификационную работу выставлено 2 (неудовлетворительно).

Уровень рабочей квалификации выпускников (разряд) квалификационная комиссия определяет в соответствии с квалификационными требованиями к поварам (Приложения 1, 2, 3). По

результатам квалификационного экзамена обучающимся присваивается соответствующая квалификация (повар 2, 3 или 4 разряда).

Обучающиеся, успешно сдавшие квалификационный экзамен получают свидетельство установленного образца, дающее право работать на предприятиях питания (Приложение 23).

Форма контроля: тестирование, анализ блюд.

1.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

У обучающихся должны быть сформированы:

- понимание сущности и социальной значимости профессии «Повар»;
- потребность в самореализации и готовность к жизненному самоопределению;
- мотивация к дальнейшему обучению по данной профессии в других образовательных организациях;

Метапредметные:

У обучающихся должны быть сформированы:

Регулятивные

- умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей;

Коммуникативные

- коммуникативные навыки, умение работать в группе;

Познавательные

- умения осуществлять поиск необходимой информации профессиональной направленности;
- интерес к профессии «Повар»;
- творческие способности.

Предметные:

Стартовый уровень (присваивается 2-ой квалификационный разряд):

К концу обучения обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы профессии «Повар» минимальной сложности;
- правила эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
- основные требования к организации общественного питания.

Уметь:

- осуществлять первичную обработку продуктов и приготавливать несложные блюда и кулинарные изделия;
- осуществлять эксплуатацию технологического оборудования;
- организовывать общественное питание с учетом требований санитарных норм и правил.

Владеть:

профессиональными умениями и навыками повара в соответствии с квалификационными требованиями к повару 2 разряда.

Базовый уровень (присваивается 3-ий квалификационный разряд):

К концу обучения обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы профессии «Повар» среднего уровня;
- устройство оборудования предприятий общественного питания;
- основные требования к организации общественного питания.

Уметь:

- приготавливать сложные блюда и кулинарные изделия;
- осуществлять эксплуатацию технологического оборудования;
- организовывать общественное питание с учетом требований санитарных норм и правил;
- обслуживать посетителей предприятий общественного питания.

Владеть: профессиональными умениями и навыками повара в соответствии с квалификационными требованиями к повару 3 разряда.

Продвинутый уровень (присваивается 4-ый квалификационный разряд):

К концу обучения обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы профессии «Повар» углубленного содержания;
- устройство оборудования предприятий общественного питания;
- основные требования к организации общественного питания.

Уметь:

- выполнять работы повышенной сложности;
- приготавливать фирменные и заказные блюда и кулинарные изделия;
- осуществлять эксплуатацию технологического оборудования;
- организовывать общественное питание с учетом требований санитарных норм и правил;
- обслуживать посетителей предприятий общественного питания.

Владеть: профессиональными умениями и навыками повара в соответствии с квалификационными требованиями к повару 4 разряда.

II. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график на 2024/2025 учебный год

В соответствии с учебным планом МАУДО ЦВР «Подросток» на 2024/2025 учебный год для реализации аудиторной нагрузки по программе профессиональной подготовки курсов профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» предусмотрено 19 учебных недель.

Набор и комплектование групп производится в два этапа:

1 этап. Занятия начинаются с 02.09.2024 и заканчиваются до 19.05.2025.

Комплектование учебных групп может продолжаться до 15.09.2024.

2 этап. Занятия начинаются с 03.02.2025 и заканчиваются до 18.06.2025.

Комплектование учебных групп может продолжаться до 14.02.2025.

Учебные занятия прерываются на праздничные дни: 04.11.2024, 30.12.2024, 31.12.2024, с 01.01.2025 по 08.01.2025, 24.02.2025, 10.03.2025, 01.05.2025, 02.05.2025, 09.05.2025.

Календарный учебный график педагога дополнительного образования Панькиной Юлии Викторовны

| № п/п | Месяц | Число | Время проведения занятий | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения | Форма контроля |
|-------|-------|-------|--|---------------|--------------|---|--------------------------------------|----------------|
| | | | | | 134 | ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ПРАКТИКА | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям питания (столовым) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Профессиональный стандарт «Повар» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(закусочным) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 4 | | | 1 группа 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | практика | 3/4 | Санитарные правила для предприятий питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 | экскурсия | 4/3 | Экскурсия по предприятиям | Предприятия общественного | наблюдение |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-----------|-----|--|--------------------------------------|------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.40 | | | питания(кафе) | го питания | |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | экскурсия | 3/4 | Экскурсия по предприятиям питания(барам) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Правила оказания услуг общественного питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(ресторанам) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(кофейням) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Закон о защите прав потребителей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 10 | | | 1 группа 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(ресторанам) | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Медицинский осмотр учащихся | Клиника проф. осмотров | наблюдение |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Медицинский осмотр учащихся | Клиника проф. осмотров | наблюдение |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Обработка и нарезка овощей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 15 | | | 1 группа | практика | 3 | Механическая | МОАУ | наблюдение |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--------------------|-----|--|--|-------------------------------|
| | | 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | | | кулинарная обработка рыбы | «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | дение |
| 16 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Механическая кулинарная обработка мяса | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 17 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление мясных полуфабрикатов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 18 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление борщей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 19 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление шей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 20 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление рассольников | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 21 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление супов с крупами, бобовыми | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 22 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление супов с макаронными изделиями, супов картофельных | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 23 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление соусов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 24 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практика на КШП | 3 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по санитарным правилам и технике безопасности | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Набл юдени е, опро с |
| 25 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практика на КШП | 3 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по оборудованию | Комбинат школьного питания | Набл юдени е, опрос |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--------------------|-----|---|--|------------------------------|
| 26 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практика на КШП | 4 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по цеховому делению | Комбинат школьного питания | Наблю дени е, опрос |
| 27 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практика на КШП | | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по цеховому делению | Комбинат школьного питания | Наблю дени е, опрос |
| 28 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из круп | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 29 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из бобовых | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 30 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 31 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление блюд и гарниров из овощей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 32 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из рыбы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 33 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из мяса | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 34 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 35 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление блюд из яиц и творога | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |
| 36 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 4 | Приготовление бутербродов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дени е |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--------------------------|----------|--|--------------------------------------|--------------------------|
| 37 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление салатов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 38 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление винегретов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 39 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 40 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление сладких блюд | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 41 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление напитков | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 42 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 4 | Приготовление дрожжевого теста, изделий из него | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 43 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 44 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Расчеты с потребителями | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 45 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | Квалификационный экзамен | 3 | Итоговое занятие | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Наблюдение, тестирование |
| | | | | | 7 | Основы калькуляции и учёта | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Общая характеристика бух учета | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Механизация хозяйственных операций | МОАУ «СОШ №54» | Опрос, анализ |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|-----------|--|--|---|
| | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №54» | бланк ов |
| 3 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Общие принципы организации учета на предприятиях питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 4 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 5 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Оформле ние калькуля ционных карт | 1 | Практическое занятие «Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос , анализ техно логич еских карт |
| 6 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Учет сырья, готовой продукции, предметов материально- технического оснащения | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 7 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Инвентаризация | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| | | | | 10 | <i>Товароведение пищевых продуктов</i> | | |
| 1 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы товароведения | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 2 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Зерно, плоды, овощи, грибы, продукты их переработки | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 3 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Вкусовые продукты | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 4 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Крахмал, сахар, какао- порошок, пищевые кислоты, напитки | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 5 | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Молочные продукты. Пищевые жиры | МОАУ «СОШ №54» | опрос |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|-----------------|-----------|---|--|------------------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №54» | |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Мясо, субпродукты, птица. Яичные продукты | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Рыба и рыбные продукты | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Дрожжи, химические разрыхлители. Вспомогательные материалы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Виктори на | 2 | «Пищевая ценность продуктов» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| | | | | | 12 | <i>Деловая культура</i> | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Эстетическая культура | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Музей города | 3 | Экскурсия в музей города | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Этическая культура | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурси я | 3 | Экскурсия по историческому центру города | Улица Советская | Опрос , наблю дение |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Деловой этикет | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Культура делового общения | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--------|-----------|--|--|--------------|
| 7 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 2 | «Культурный Я» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | тестирование |
| | | | | 12 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | |
| 1 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы физиологии питания. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 2 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Обмен веществ и энергии. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 3 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы микробиологии. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 4 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Пищевые инфекционные и глистные заболевания. Пищевые отравления | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 5 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Зачет | 2 | Круглый стол «Физиология питания» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 6 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 7 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 8 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 9 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 10 | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Санитарные требования к | МОАУ «СОШ №54» | Опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------------------|-----------|--|---------------------------------------|-------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовлению и реализации готовых блюд | МОАУ «СОШ №54» | |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 1 | Интерактивная игра «Санитария и гигиена» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Тестирование |
| | | | | | 22 | Организация производства ПОП | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Характеристика предприятий общественного питания | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия | 3 | Экскурсия по предприятиям общественного питания | Предприятия общественного питания | Наблюдение, опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация снабжения, доставки и хранения продуктов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация тарного и весового хозяйства | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация работы заготовочных цехов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №544» | Опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация работы доготовочных цехов. Моечные кухонной и столовой посуды | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Меню | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Самостоятельная работа учащихся | 1 | Проектная деятельность по составлению меню | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Наблюдение |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 1 | Торговые помещения. Столовая посуда, | МОАУ «СОШ №54» | Опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---|-----------|---|--|------------------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | приборы, белье | МОАУ «СОШ №56» | |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Сервировка столов. Виды складывания салфеток | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Самостоя тельная работа учащихся | 1 | Проектная деятельность по сервировке праздничного стола | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Организация, формы и техника обслуживания посетителей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Типы банкетов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Принципы и приемы презентации кулинарных изделий | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 15 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Расчеты с потребителями Наличная форма оплаты | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 16 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Расчеты с потребителями безналичная форма оплаты | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 17 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практиче ское занятие | 1 | Практическое занятие «Расчеты с потребителями» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблю дение |
| 18 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | викторин а | 3 | «Ресторатор» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос , наблю дение |
| | | | | | 12 | Оборудование предприятий общественного питания | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | лекция | 1 | Общие сведения о машинах | МОАУ «СОШ №54» МОАУ | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--------|---|---|--|-------|
| | | | 16.50-19.10 | | | | «СОШ №54» | |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Машины для обработки овощей и картофеля | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Машины для обработки мяса и рыбы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Общие сведения о тепловом оборудовании. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Плиты электрические | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Жарочное оборудование | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Пароконвектоматы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Водонагреватели и кипятильники | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Оборудование для раздачи пищи | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Холодильное оборудование | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | зачет | 1 | Итоговое занятие | МОАУ «СОШ №54» МОАУ | зачет |

| | | | | | | | |
|----|--|--|----------------------|-----------|--|--|-------------------|
| | | 16.50-19.10 | | | | «СОШ №54» | |
| | | | | 82 | Кулинария | | |
| 1 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Вводное занятие. Ознакомление с профессией. | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 2 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 3 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 4 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка рыбы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 5 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка рыбы» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 6 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка мяса | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 7 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 8 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка птицы» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 9 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | конкурс | 3 | Конкурс знаний и умений «Кулинар» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Наблюдение, опрос |
| 10 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Способы тепловой кулинарной обработки продуктов | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Опрос |
| 11 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | лекция | 2 | Супы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ | Опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------|---|---|--------------------------------------|------------|
| | | | 16.50-19.10 | | | | «СОШ №54» | |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа по теме «Супы» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Соусы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 15 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 16 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда и гарниры из овощей | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 17 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда и гарниры из овощей» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 18 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из рыбы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 19 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из рыбы» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 20 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из мяса | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 21 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из мяса» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 22 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | лекция | 2 | Блюда из мясной рубленой массы, субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №54» МОАУ | опрос |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---------------------|---|---|--------------------------------------|------------|
| | | 16.50-19.10 | | | | «СОШ №54» | |
| 23 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из мясной рубленой массы, субпродуктов и птицы» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 24 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из яиц и творога | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 25 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из яиц и творога» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 26 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 3 | «Поварята» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | зачет |
| 27 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Холодные блюда и закуски | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 28 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Приготовление бутербродов, салатов, рыбных и мясных холодных блюд» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 29 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Сладкие блюда и напитки | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 30 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Сладкие блюда и напитки» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 31 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Дрожжевое тесто и изделия из него | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |
| 32 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Дрожжевое тесто и изделия из него» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 33 | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | лекция | 2 | Бездрожжевое тесто и изделия из него | МОАУ «СОШ №54» МОАУ | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------|---|---|--|-----------------------------|
| | | | 16.50-19.10 | | | | «СОШ №54» | |
| 34 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Бездрожжевое тесто и изделия из него» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | наблюдение |
| 35 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | «Я-технолог» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | Анализ технологических карт |
| 36 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 2 | «Я и моя профессия» | МОАУ «СОШ №54» МОАУ «СОШ №54» | опрос |

**Календарный учебный график педагога дополнительного образования
Артемьевой Галины Сергеевны**

| № п/п | Месяц | Число | Время проведения занятий | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения | Форма контроля |
|-------|-------|-------|--|------------------|--------------|--|-------------------------------------|----------------|
| | | | | | 134 | ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ПРАКТИКА | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по ПОП | 3 | Экскурсия по предприятиям питания (столовым) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Профессиональный стандарт «Повар» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56 | опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по ПОП | 3 | Экскурсия по предприятиям питания (закусочным) | Предприятия общественного питания | Наблюдение |
| 4 | | | 1 группа 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | Практика | 3/4 | Санитарные правила для предприятий питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56 | опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | Экскурсия по ПОП | 4/3 | Экскурсия по предприятиям питания(кафе) | Предприятия общественного питания | Наблюдение |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по ПОП | 3/4 | Экскурсия по предприятиям питания(барам) | Предприятия общественного питания | наблюдение |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 | практика | 3 | Правила оказания услуг общественного питания | МОАУ «СОШ №56» | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-----------------------------------|---|--|--|------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по ПОП | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(ресторанам) | Предприятия общественного питания | Наблюдение |
| | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(кофейням) | Предприятия общественного питания | Наблюдение |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Закон о защите прав потребителей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 10 | | | 1 группа 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | Экскурсия по ПОП | 3 | Экскурсия по предприятиям питания(ресторанам) | Предприятия общественного питания | Наблюдение |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Клиника проф. осмотров в Династия | 3 | Медицинский осмотр учащихся | Клиника проф. осмотров | наблюдение |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Клиника проф. осмотров в Династия | 3 | Медицинский осмотр учащихся | Клиника проф. осмотров | наблюдение |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | практика | 3 | Обработка и нарезка овощей | МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|----------|-----|---|--|--------------------|
| | | | 16.50-19.40 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 15 | | | 1 группа 14.20-17.10 2 группа 17.10-19.40 | практика | 3 | Механическая кулинарная обработка рыбы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 16 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Механическая кулинарная обработка мяса | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 17 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление мясных полуфабрикатов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 18 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление борщей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 19 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление шей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 20 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление рассольников | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 21 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление супов с крупами, бобовыми | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Набл юден ие |
| 22 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа | практика | 3 | Приготовление супов с макаронными изделиями, супов картофельных | МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|------------------------|---|---|--|----------------------------------|
| | | | 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 23 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление соусов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 24 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практик а на КШП | 3 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по санитарным правилам и технике безопасности | Комбинат школьного питания | набл юден ие, опро с |
| 25 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практик а на КШП | 3 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по оборудованию | Комбинат школьного питания | набл юден ие, опро с |
| 26 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практик а на КШП | 4 | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по цеховому делению | Комбинат школьного питания | набл юден ие, опро с |
| 27 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практик а на КШП | | Производственная практика на основном производстве КШП. Зачет по цеховому делению | Комбинат школьного питания | набл юден ие, опро с |
| 28 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из круп | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 29 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из бобовых | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 30 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | МОАУ «СОШ №56» МОАУ | набл юден ие |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|----------|-----|---|--|--------------------|
| | | | | | | | «СОШ №56» | |
| 31 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление блюد и гарниров из овощей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 32 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из рыбы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 33 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из мяса | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 34 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление блюд из субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 35 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3/4 | Приготовление блюд из яиц и творога | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 36 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 4 | Приготовление бутербродов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 37 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление салатов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 38 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление винегретов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ | набл юден ие |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-------------------------------------|----------|---|--|---|
| | | | | | | | «СОШ №56» | |
| 39 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 40 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление сладких блюд | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 41 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 3 | Приготовление напитков | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 42 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | практика | 4 | Приготовление дрожжевого теста, изделий из него | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 43 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 44 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | практика | 3 | Расчеты с потребителями | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 45 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.40 | Квалифи кационн ый экзамен | 3 | Итоговое занятие | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Набл юден ие, тест иров ание |
| | | | | | 7 | Основы калькуляции и учёта | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Общая характеристика бух учета | МОАУ «СОШ №56» | опро с |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------------------|-----------|--|--|------------------------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Общие принципы организации учета на предприятиях питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Документы учета | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос, анализ бланков |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Оформление калькуляционных карт | 1 | Практическое занятие «Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос, анализ технологических карт |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Учет сырья, готовой продукции, предметов материально-технического оснащения | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Инвентаризация | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| | | | | | 10 | Товароведение пищевых продуктов | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Основы товароведения | МОАУ «СОШ №56» | опрос |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--------|---|--|--|-----------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Зерно, плоды, овощи, грибы, продукты их переработки | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Вкусовые продукты | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Крахмал, сахар, какао-порошок, пищевые кислоты, напитки | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Молочные продукты. Пищевые жиры | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №85» | опро с |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Мясо, субпродукты, птица. Яичные продукты | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Рыба и рыбные продукты | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Дрожжи, химические разрыхлители. Вспомогательные материалы | МОАУ «СОШ №56» | опро с |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------|-----------|--|--|----------------------|
| | | | | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Викторина | 2 | «Пищевая ценность продуктов» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| | | | | | 12 | <i>Деловая культура</i> | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Эстетическая культура | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Музей города | 3 | Экскурсия в музей города | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Этическая культура | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по городу | 3 | Экскурсия по историческому центру города | ул.Советская | Опрос, наблюдение |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Деловой этикет | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Культура делового общения | МОАУ «СОШ №56» МОАУ | Опрос |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--------|-----------|--|--|--------------|
| | | | | | | | «СОШ №56» | |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 2 | «Культурный Я» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | тестирование |
| | | | | | 12 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы физиологии питания. | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Обмен веществ и энергии. | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Основы микробиологии. | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Пищевые инфекционные и глистные заболевания. Пищевые отравления | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Зачет | 2 | Круглый стол «Физиология питания» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 | Лекция | 1 | Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников | МОАУ «СОШ №56» | Опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--------|-----------|--|--|----------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | предприятий общественного питания. | МОАУ «СОШ №56» | |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовлению и реализации готовых блюд | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 1 | Интерактивная игра «Санитария и гигиена» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Тест иров ание |
| | | | | | 22 | Организация производства ПОП | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Характеристика предприятий общественного питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------------------|---|---|--------------------------------------|-------------------|
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Экскурсия по поп | 3 | Экскурсия по предприятиям общественного питания | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Наблюдение, опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация снабжения, доставки и хранения продуктов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация тарного и весового хозяйства | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация работы заготовочных цехов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Организация работы доготовочных цехов. Моечные кухонной и столовой посуды | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Меню | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Самостоятельная работа учащихся | 1 | Проектная деятельность по составлению меню | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Наблюдение |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------------------|---|---|--|------------|
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Торговые помещения. Столовая посуда, приборы, белье | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Сервировка столов. Виды складывания салфеток | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Самостоятельная работа учащихся | 1 | Проектная деятельность по сервировке праздничного стола | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лекция | 1 | Организация, формы и техника обслуживания посетителей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Типы банкетов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Принципы и приемы презентации кулинарных изделий | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 15 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Расчеты с потребителями Наличная форма оплаты | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|----------------------|-----------|---|--------------------------------------|-------------------|
| 16 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Расчеты с потребителями безналичная форма оплаты | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 17 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практическое занятие | 1 | Практическое занятие «Расчеты с потребителями» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 18 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | викторина | 3 | «Ресторатор» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос, наблюдение |
| | | | | | 12 | Оборудование предприятий общественного питания | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Общие сведения о машинах | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Машины для обработки овощей и картофеля | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Машины для обработки мяса и рыбы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опрос |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 1 | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | МОАУ «СОШ №56» | Опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--------|---|---|--|-----------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Общие сведения о тепловом оборудовании. | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Плиты электрические | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Жарочное оборудование | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Пароконвектоматы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Водонагреватели и кипятильники | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | Оборудование для раздачи пищи | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 1 | Холодильное оборудование | МОАУ «СОШ №56» | опро с |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-----------------------------|-----------|---|--|--------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | зачет | 1 | Итоговое занятие | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | зачет |
| | | | | | 82 | Кулинария | | |
| 1 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Вводное занятие. Ознакомление с профессией. | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 2 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 3 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практич еское занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 4 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка рыбы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 5 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практич еское занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка рыбы» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 6 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка мяса | МОАУ «СОШ №56» | опро с |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-----------------------------|---|--|--|----------------------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 7 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Механическая кулинарная обработка субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 8 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Практич еское занятие | 1 | Практическое занятие «Механическая кулинарная обработка птицы» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 9 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | конкурс | 3 | Конкурс знаний и умений «Кулинар» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Набл юден ие, опро с |
| 10 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Способы тепловой кулинарной обработки продуктов | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 11 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Супы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Опро с |
| 12 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабора торная работа | 3 | Лабораторная работа по теме «Супы» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 13 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 2 | Соусы | МОАУ «СОШ №56» | опро с |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------|---|---|--|------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 14 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 15 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 16 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда и гарниры из овощей | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 17 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда и гарниры из овощей» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 18 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из рыбы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 19 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из рыбы» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 20 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 2 | Блюда из мяса | МОАУ «СОШ №56» | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|------------------------|---|---|--|------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 21 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из мяса» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 22 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из мясной рубленой массы, субпродуктов и птицы | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 23 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из мясной рубленой массы, субпродуктов и птицы» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 24 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Блюда из яиц и творога | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опрос |
| 25 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Блюда из яиц и творога» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | наблюдение |
| 26 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 3 | «Поварята» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | зачет |
| 27 | | | 1 группа 14.20-16.40 | лекция | 2 | Холодные блюда и закуски | МОАУ «СОШ №56» | опрос |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|------------------------|---|---|--|--------------------|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | | МОАУ «СОШ №56» | |
| 28 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Приготовление бутербродов, салатов, рыбных и мясных холодных блюд» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 29 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Сладкие блюда и напитки | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 30 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Сладкие блюда и напитки» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 31 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Дрожжевое тесто и изделия из него | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 32 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Дрожжевое тесто и изделия из него» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |
| 33 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 2 | Бездрожжевое тесто и изделия из него | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |
| 34 | | | 1 группа 14.20-16.40 | Лабораторная работа | 3 | Лабораторная работа «Бездрожжевое | МОАУ «СОШ №56» | набл юден ие |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--------|---|--------------------------|--|---|
| | | | 2 группа 16.50-19.10 | | | тесто и изделия из него» | МОАУ «СОШ №56» | |
| 35 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | лекция | 1 | «Я-технолог» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | Анал из техн олог ичес ких карт |
| 36 | | | 1 группа 14.20-16.40 2 группа 16.50-19.10 | игра | 2 | «Я и моя профессия» | МОАУ «СОШ №56» МОАУ «СОШ №56» | опро с |

2.2. Условия реализации программы

Набор обучающихся в группы курсов профессионального обучения осуществляется из числа учащихся старших классов школ и в течение учебного года осуществляется дважды:

- в 1 полугодии: с 01 по 14 сентября;

- во 2 полугодии: с 01 по 14 февраля.

Наполняемость групп: 10-12 человек.

Для обучения на производстве учащиеся проходят медицинский осмотр, представляют медицинскую книжку установленного образца.

Материально-техническое обеспечение:

1. Базовый кабинет школы и производственные помещения столовых.

2. Видеотехника для демонстрации обучающего материала.

3. Учебная литература.

4. Оборудование (электроплиты, сковороды, жарочный шкаф и др.).

5. Посуда и инвентарь (набор кастрюль, тарелок, разделочных досок).

6. Столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и др.).

Информационное обеспечение:

- учебные видеофильмы;

- наглядные пособия на электронном носителе.

Кадровое обеспечение:

Образовательная программа реализуется педагогом, знающим приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации; законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность; Конвенцию о правах ребенка; возрастную и специальную педагогику и психологию; физиологию, гигиену; специфику развития интересов и потребностей обучающихся, основы их творческой деятельности; методику поиска и поддержки молодых талантов; содержание учебной программы, методику и организацию дополнительного образования детей, эстетической и досуговой деятельности; методы развития мастерства; современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного, развивающего обучения, реализации компетентностного подхода; методы убеждения, аргументации своей позиции, установления контакта с обучающимися разного возраста, их родителями, лицами, их заменяющими, коллегами по работе; технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения; технологии педагогической диагностики; основы работы с персональным компьютером, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием; правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения; правила по охране труда и пожарной

безопасности; требования профессионального стандарта педагога дополнительного образования.

2.3. Формы аттестации

Уровень подготовленности выпускника профессиональных курсов «Повар» должен отвечать квалификационным требованиям (Приложения 1, 2, 3).

Контроль эффективности реализации программы осуществляется на протяжении всего учебного процесса и предусматривает следующие способы проверки ожидаемых результатов:

- оценка знаний (опрос) обучающихся посредством словесных поощрений и выставления оценок;
- тестирование знаний теоретических основ образовательной программы;
- сдача зачетов по темам и разделам;
- оценка результатов выполнения практических заданий;
- оценка качества приготовленных блюд;
- проведение итоговой контрольной работы в форме письменного опроса обучающихся по всему пройденному материалу образовательной программы в комплексе (Приложение 4);
- проведение квалификационного экзамена (Приложения 5, 6, 7).

В конце обучения выпускнику присваивается рабочая квалификация на уровне 2, 3 или 4 разряда. Выдается свидетельство установленного образца (Приложение 23).

2.4. Оценочные материалы

Проверка и оценка знаний, умений и навыков обучающихся является важным структурным компонентом процесса обучения и в соответствии с принципами систематичности, последовательности и прочности обучения осуществляется в течение всего периода обучения.

Необходимая часть учебного процесса, от которого во многом зависит качество профессиональной подготовки – своевременная и систематическая проверка и оценка успеваемости по теоретическому и производственному обучению. Путем контроля педагог определяет насколько прочно обучающиеся усвоили пройденный материал, оценивает успехи каждого, а также раскрывает причины отставания и составляет план коррекции, меры по оказанию помощи отстающим.

Для отслеживания уровня усвоения содержания программы и своевременного внесения коррекции используются следующие формы контроля:

Входной контроль – проверка имеющегося уровня знаний у учащихся. Эти показатели определяют стартовые условия обучения детей, которые необходимо учитывать в дальнейшем обучении. У учащихся также выявляется мотивация к выбранной деятельности и индивидуальные особенности. По результатам диагностики определяются оптимальные условия для развития каждого учащегося с учетом его возрастных особенностей.

Промежуточный контроль – оперативная и динамичная проверка результатов обучения, сопутствующая процессу выработки и закрепления умений и навыков учащихся, проверка выполнения программного материала, проверка решения заранее определенных задач (контрольные занятия), целью которого является обеспечение обратной связи между педагогом и обучающимися в процессе обучения, обеспечение управления учебной мотивацией учащихся.

Итоговый контроль – контрольные занятия по итогам обучения.

Формы педагогического мониторинга:

- педагогическое наблюдение;
- тестирование;
- опрос;
- анализ продукта деятельности

Для определения результативности программы используется следующий диагностический инструментарий:

1. Диагностика личностных результатов:

- опросник «Характер и профессия» Г.В. Резапкиной (Приложение 8);
- методика для изучения социализированности личности учащегося (М.И.Рожков) (Приложение 9);
- диагностическая карта воспитанности (методика Н.П.Капустина) (Приложение 10)

2. Диагностика метапредметных результатов:

– **регулятивных** (умение сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать; планировать и грамотно осуществлять учебные действия в соответствии с поставленной задачей, находить варианты решения различных задач; рационально строить самостоятельную деятельность, организовывать место занятий):

– методика определения устойчивости внимания и динамики работоспособности «Таблицы Шульте» (Приложение 12)

– **коммуникативных** (умение вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы):

– методика выявления коммуникативных и организационных склонностей (КОС) (Приложение 13)

познавательных (осознанное стремление к освоению новых знаний и умений):

– педагогическое наблюдение;

– оценивание информационных компетентностей у учащихся в течение учебного процесса

- исследование мотивации и установки на профессиональную деятельность у учащихся (Крылова А.В. Игнаткова И.А.) (Приложение 11)

3. Диагностика предметных результатов:

- усвоение знаний;
- устный контроль – индивидуальный и фронтальный опрос;
- письменный контроль – письменная контрольная работа (Приложение 4).
- педагогическое наблюдение;
- тестирование (Приложение 6)

2.5. Методические материалы

2.5.1. Формы, методы, средства обучения

Основной формой образовательного процесса являются групповые занятия.

Образовательный процесс в программе построен на основе тесной взаимосвязи теории и практики. Практические умения и навыки формируются на основе знаний, которые в ходе их применения совершенствуются, углубляются и расширяются. Теория, как правило, опережает практику как по содержанию, так и по времени изучения.

Теоретическое обучение предусматривает, после изучения тем программы, проведение лабораторных занятий (Приложение 16). Некоторые теоретические занятия включают элементы практических заданий (Приложение 15). Программой предусматривается включение в технологию проведения занятия оздоровляющих элементов: гимнастики для сохранения зрения, осанки (Приложение 21). Воспитательная работа с обучающимися проводится по плану воспитательной работы (Приложение 22).

Образовательная программа предлагает следующие формы занятий:

Лекции являются непревзойденным средством изложения большого объема учебного материала в короткий срок, позволяет развить множество новых идей в течение одного занятия, сделать необходимые акценты. Но лекция не предполагает практических действий со стороны обучающихся, их роль ограничивается восприятием и самостоятельным осмыслением материала (Приложение 14).

Практические занятия проводятся как на теории, так и на практике в условиях производства с применением специальных и тренировочных упражнений. Обучение на рабочем месте – основной метод ускоренного профессионального обучения в учебных структурах предприятий питания. Основным средством производственного обучения и практики является производительный труд учащихся, сопровождающийся необходимостью

самостоятельного принятия решений в разнообразных производственных ситуациях и повышающий уровень познавательной активности учащихся. Образовательная программа включает до 70% практических занятий.

Экскурсии – повышают уровень познания и восприятия изучаемого материала, позволяют освоить материал наглядно и в сравнении.

Лабораторные работы - при их выполнении проверяются правильность выполнения приемов и операций, соблюдение правил безопасности труда, умение использовать инструменты и оборудование, а также способность обучающихся планировать свой трудовой процесс (Приложение 16).

Деловые игры представляют собой метод обучения, наиболее близкий к реальной профессиональной деятельности обучающихся. Преимущество деловых игр состоит в том, что, являясь моделью реальной организации, они дают возможность продемонстрировать учащимся, к каким конечным результатам приведут их решения и действия. Деловые игры позволяют обучающимся исполнять различные профессиональные функции и за счет этого расширить собственное представление об организации и взаимоотношениях ее сотрудников.

Самостоятельная работа – способствует развитию мышления, памяти, самостоятельности в принятии решений. Активно применяется на занятиях производственного обучения (Приложение 17). Составляет основу занятий с исследовательской и проектной деятельностью учащихся (Приложение 18), в форме викторины (Приложение 19) и круглого стола (Приложение 20).

2.5.2. Педагогические технологии

Здоровьесберегающие технологии – имеющие цель формирование у учащихся физического, психического, духовно-нравственного здоровья, действенной мотивации на ведение здорового образа жизни.

Технологии личностно-ориентированного обучения – имеющие цель ориентацию на индивидуальные особенности каждого учащегося, его потребности. Содержание, методы и приемы личностно-ориентированных технологий обучения направлены, прежде всего, на то, чтобы раскрыть и использовать субъективный опыт каждого учащегося, помочь становлению личности путем организации познавательной деятельности.

Технология развивающего обучения является дополнением личностно-ориентированного обучения. Её цель – создание условий для развития психологических особенностей: способностей, интересов, личностных качеств и отношений между учащимися, при которых учитываются и используются закономерности развития, уровень и особенности индивидуума.

Технология творческого развивающего обучения Волкова И. П. Её цель – выявление, учет и развитие творческих способностей личности на основе свободного выбора ребенком внеурочной деятельности.

Игровые технологии – имеющие целью повысить интерес учащихся к предмету, сделать процесс обучения более интересным, создать благоприятный эмоциональный настрой на занятии.

2.5.3. Алгоритм учебного занятия

Программа предусматривает следующий алгоритм подготовки учебного занятия:

Первый этап – анализ предыдущего учебного занятия, поиск ответов на следующие вопросы:

- 1) Достигло ли учебное занятие поставленной цели?
- 2) В каком объёме и качестве реализованы задачи занятия на каждом из его этапов?
- 3) Насколько полно и качественно реализовано содержание?
- 4) Каков в целом результат занятия, оправдался ли прогноз педагога?
- 5) За счет чего были достигнуты те или иные результаты (причины)?
- 6) В зависимости от результатов, что необходимо изменить в последующих учебных занятиях, какие новые элементы внести, от чего отказаться?
- 7) Все ли потенциальные возможности занятия и его темы были использованы для решения воспитательных и обучающих задач?

Второй этап - моделирующий. По результатам анализа предыдущего занятия строится модель будущего учебного занятия:

- 1) определяется место данного учебного занятия в системе тем, в логике процесса обучения (здесь можно опираться на виды и разновидности занятий);
- 2) обозначается задача учебного занятия;
- 3) определяется тема и ее потенциал, как обучающий, так и воспитательный;
- 4) определяется вид занятия, если в этом есть необходимость;
- 5) продумываются содержательные этапы и логика занятия, подбираются способы работы как педагога, так и обучающихся на каждом этапе занятия.

Третий этап - обеспечение учебного занятия. Включает в себя:

- 1) самоподготовку педагога, подбор информации познавательного материала;
- 2) обеспечение учебной деятельности учащихся: подбор, изготовление дидактического, наглядного материала, раздаточного материала, подготовка заданий;
- 3) хозяйственное обеспечение: подготовка кабинета, производственных помещений, инвентаря, оборудования и т. д.

Алгоритм может изменяться, уточняться, детализироваться в каждом конкретном случае. Важна сама логика действий, прослеживание педагогом последовательности как своей работы, так и учебной деятельности обучающихся, построение учебных занятий не как отдельных, разовых, не связанных друг с другом форм работы с учащимися, а построение системы обучения, которая позволит достигать высоких образовательных результатов и полностью реализовать творческий, познавательный, развивающий потенциал преподаваемого педагогом учебного предмета.

Структура теоретических занятий включает в себя в основном следующие этапы :

- 1) Организационный момент – проводится в начале занятия, сопровождается проверкой явки обучающихся, созданием психологического настроения на учебную деятельность и активизацией внимания учащихся на обучение.
- 2) Повторение пройденного материала – способствует закреплению пройденного материала, оценивает уровень подготовленности обучающихся по предыдущей теме.
- 3) Сообщение темы и цели занятия.
- 4) Объяснение нового учебного материала.
- 5) Закрепление материала - установление качества и правильности усвоения нового материала, выявление неверных представлений и их коррекция.

б) Рефлексия – мобилизация детей на самооценку (самооценка детьми своей работоспособности, психологического состояния, причин некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы).

7) Итог занятия - анализ и оценка успешности овладения знаниями, выставление оценок, наметки перспектив последующей работы, оглашение домашнего задания, если необходимо.

Структура производственного обучения и лабораторных занятий включает в себя закрепление пройденного на теории материала посредством выполнения практических работ.

2.5.4. Дидактические материалы

Программа сопровождается следующим дидактическим материалом:

1. Разработки учебных занятий по наиболее сложным темам, которые составляют основу образовательной программы.

2. Раздаточный материал:

- технологические и калькуляционные карты;

- бланки меню;

- таблицы по различным технологическим процессам приготовления блюд и кулинарных изделий и др.

3. Наглядные пособия (плакаты, схемы, фотографии);

4. Учебное пособие на электронном носителе. В электронном учебном пособии четыре раздела:

1) Теория

2) Практика

3) Мониторинг

4) Нормативная база

Теория – содержит обучающий и диагностирующий материал по всем дисциплинам образовательной программы «Повар». Это лекции, наглядные пособия, книги, доклады, карточки-задания, тесты, кроссворды и др. по различным предметам теоретического курса обучения.

Практика – содержит учебный материал по приготовлению блюд на практике.

Мониторинг – позволяет педагогам использовать материал для проведения диагностики обученности и воспитанности.

Нормативная база – обеспечивает доступ к нормативной документации: различным положениям, программам, примерному календарно-тематическому планированию.

Электронное учебное пособие позволяет выводить на экран текстовую информацию, иллюстрации, фото и видеоматериалы, проверять знания по определенному разделу. Обеспечивает пользователю удобство в его применении. Имеет простой и понятный интерфейс, и может быть использовано обучающимися для изучения разделов и тем учебного пособия самостоятельно.

5. Учебные фильмы:

- «Ознакомление с профессией»;
- «Нарезка овощей»;
- «Обработка рыбы»;
- «Обработка мяса»;
- «Приготовление бутербродов»;
- «Сервировка стола».

2.5.5 Воспитательный компонент

Воспитательная работа по программе направлена на создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у них гражданской идентичности, патриотизма, гражданской ответственности, чувства гордости за историю России, воспитание культуры межнационального общения, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации.

Цель воспитательной работы: создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственной личности, способной к духовному самосовершенствованию и саморазвитию.

Задачи:

- формировать у учащихся гражданско-патриотическое самосознание, уважительное отношение к своей Родине, её государственным символам, истории, защитникам Отечества;
- формировать у учащихся нравственные качества личности (доброта, отзывчивость, толерантность, миролюбие, честность, открытость и др.);
- развивать представления о ценности труда и творчества для личности, общества и государства;
- формировать навыки ЗОЖ;
- формировать творческую и социально активность личность.

Ожидаемые результаты:

Реализация воспитательной работы в творческом объединении «Повар» предполагает достижения каждым учащимся следующих результатов:

- знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность), любящий свою Родину, уважающий её государственные символы, её защитников;
- проявляющий нравственные качества: доброту, отзывчивость, толерантность, миролюбие, честность, открытость и др.;

- уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей;
- сознающий важность трудолюбия, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в обществе;
- понимающий и принимающий ценность здорового образа жизни;
- творческая и социально активная личность.

Основными **формами** организации воспитательной работы являются: беседы, экскурсии, конкурсы, викторины, тематические экскурсии, игры.

Методы воспитательного воздействия (по классификации Т. А. Ильина, И. Т. Огородникова):

- убеждение (словесное разъяснение, требование, дискуссия);
- организация деятельности (приучение, упражнение, показ, подражание, требование);
- стимулирование поведения (оценка, взаимооценка, похвала, поощрение, наказание и т. п.).

Основные принципы воспитания:

- принцип полной безопасности и комфортной психологической обстановки обучающихся во время занятий;
- принцип самоактуализации – педагогическая поддержка стремления учащихся к раскрытию своих способностей и возможностей;
- принцип свободы выбора – создание ситуации выбора для каждого учащегося в выборе цели, содержания, форм и способов деятельности;
- принцип творчества и успеха – создание условий для успешной творческой деятельности, стимулирования к дальнейшему самосовершенствованию;
- принцип доверия и поддержки – отказ от авторитарного воспитания, доверие к учащемуся, поддержка его социально-ценностных стремлений;
- принцип нравственного примера – личный пример педагога, родителей, наличие нравственного идеала.

Воспитательная работа строится по модулям:

1. Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание».
2. Модуль «Нравственное и духовное воспитание».
3. Модуль «Воспитание положительного отношения к труду и творчеству».
4. Модуль «Здоровьесберегающее воспитание».
5. Модуль «Социокультурное и медиакультурное воспитание».

Календарный план воспитательной работы на 2024/2025 учебный год

Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»

Цель: формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, народам Российской Федерации, к своей малой родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия России, уважительного отношения к национальным героям и культурным представлениям российского народа.

| № | Название мероприятия | Форма проведения | Сроки проведения | Ожидаемые результаты |
|---|---|------------------|------------------|--|
| 1 | «День защитника отечества» | беседа | февраль | Чувство гордости за историческое прошлое своего народа, героические подвиги солдат |
| 2 | «День народного единства» | беседа | ноябрь | Любовь к Родине и уважение к её историческому наследию |
| 3 | «День героев отечества . О войне и мире» | беседа | декабрь | Чувство гордости за историческое прошлое своего народа, героические подвиги солдат в Великую Отечественную войну |
| 4 | «Герб, гимн, флаг России. Конституция Р.Ф» | беседа | май | Любовь к Родине и уважение к её историческому наследию |
| 5 | «Снятие блокады Ленинграда» | беседа | январь | Чувство гордости за историческое прошлое своего народа, героические подвиги солдат в Великую Отечественную войну |
| 6 | «День России» | беседа | июнь | Любовь к Родине и уважение к её историческому наследию |
| 7 | «Салют, Победа». | экскурсия | май | Чувство гордости за историческое прошлое своего народа, героические подвиги солдат в Великую Отечественную войну |

Модуль «Нравственное и духовное воспитание»

Цель: формирование ценностных представлений о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблеме нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном

отношении к традициям, культуре и языку своего народа и др. народов России.

| № | Название мероприятия | Форма проведения | Сроки проведения | Ожидаемые результаты |
|---|--|------------------|------------------|---|
| 1 | «Жизнь в обществе, культура общения и поведения» | Беседа | сентябрь | Уважительное отношение к культуре своего народа |
| 2 | «В человеке все должно быть прекрасно» | Беседа | октябрь | Потребность совершать добрые поступки |
| 3 | «О матери» | Беседа | март | Уважение к маме, бабушке, сестре и т.д. |

Модуль «Воспитание положительного отношения к труду и творчеству»

Цель: формирование у обучающихся представлений об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства.

| № | Название мероприятия | Форма проведения | Сроки проведения | Ожидаемые результаты |
|---|---------------------------------|------------------|------------------|---|
| 1 | «Дело мастера боится» | экскурсия | Сентябрь | Уважительное отношение к людям различных профессий |
| 2 | «Культура в сфере обслуживания» | экскурсия | Декабрь | Уважительное отношение к людям, работающим в сфере обслуживания |

Модуль «Здоровьесберегающее воспитание»

Цель: использование педагогических технологий и методических приемов для демонстрации учащимся значимости физического и психического здоровья человека; воспитание понимания важности здоровья для будущего самоутверждения; обучение правилам безопасного поведения обучающихся на улице и дорогах; обучение ОБЖ.

| № | Название мероприятия | Форма проведения | Сроки проведения | Ожидаемые результаты |
|---|--|------------------|------------------|---|
| 1 | «О вреде курения и последствиях наркотической зависимости» | беседа | сентябрь | Культура здорового образа жизни и представления о здоровом образе жизни |
| 2 | «Пищевая ценность продуктов» | викторина | Декабрь Май | Культура здорового питания и представления о здоровом образе жизни |

Модуль «Социокультурное и медиакультурное воспитание»

Цель: формирование у обучающихся представлений о таких понятиях как «толерантность», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство», развитие опыта противостояния таким явлениям как «социальная агрессия», «межнациональная рознь», «экстремизм», «терроризм», «фанатизм».

| № | Название мероприятия | Форма проведения | Сроки проведения | Ожидаемые результаты |
|----------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|--|
| 1 | «Мой край благословенный» | экскурсия | октябрь | Чувство гордости за свою малую Родину |
| 2 | «Мой Оренбург» | экскурсия | ноябрь апрель | Чувство гордости за свой край |

III. Список литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 05.12.2022 N 498-ФЗ).
2. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».
3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р).
4. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.15 № 996-р).
5. План мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 12 ноября 2020 года N 2945-р).
6. Национальный проект «Образование» [утв. Президиумом Совета при президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 № 16).].
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (от 28.01.2021 г. № 2) (разд.VI. «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»).
8. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» [утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (протокол № 28 от 28.09.2020 г.)]
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
10. Приказ Минпросвещения России от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
11. Письмо Минпросвещения России от 31.01.2022 г. № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

12. Письмо Минпросвещения России от 29.09.2023 № АБ-3935/06 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения российской федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны»).
13. Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).
14. Постановление Правительства Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области» [утв. от 29 декабря 2018 года N 921-пп (с изменениями на 15 марта 2022 года)].
15. Постановление Правительства Оренбургской области от 18.10.2022 № 1096-пп «О реализации в Оренбургской области Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».
16. Приказ Министерства образования Оренбургской области от 30 декабря 2021 г. №01-21/2040 «О развитии региональной системы воспитания в Оренбургской области».
17. Приказ Министерства образования Оренбургской области от 19 июля 2023 года № 01-21/1090 «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной (муниципальной) услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных образовательных программ (за исключением дополнительных предпрофессиональных программ в области искусств)» в Оренбургской области в соответствии с социальными сертификатами».

Список литературы для педагогов

1. Анфимова, Н.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Асадема, 2017.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. – М.: Асадема, 2017.

5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – М.: Асадема, 2017.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов на Дону: Феникс, 2012.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Асадема, 2015.
9. Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: Асадема, 2017.
11. Яковлев, А.И. Основы законодательства о защите прав потребителей / А.И. Яковлев. – М.: ИРПО, 2012.

Список литературы для обучающихся

1. Анфимова, Н.А. Кулинария / Н.А. Анфимова, Л.А. Татарская. – М.: Асадема, 2017.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены, санитарии / З.П. Матюхина. – М.: Асадема, 2017.
3. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: Асадема, 2017.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.

Электронные ресурсы

1. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 N 996-р "Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года". Режим доступа: <https://минобрнауки.рф/m/проекты/стратегия-развития-воспитания-2025>
2. Паспорт национального проекта «Образование» (утвержден Президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам 24 декабря 2018 года). Режим доступа: <http://static.government.ru/media/files/UuG1ErcOWtjfOFCsqdLsLxC8oPFDkmBV.pdf>
3. Федеральный проект «Успех каждого ребёнка» национального проекта «Образование». Режим доступа: <https://eseur.ru/Files/file8695.pdf>
4. Перечень региональных проектов Оренбургской области (Приложение к указу Губернатора области от 15 апреля 2019 г. № 174-ук.) Режим доступа: <https://www.glavny.tv/doc/263640>

5. Государственная программа Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области». Режим доступа: https://www.google.ru/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKewj_7cSYxJ_iAhVuo4sKHTZTDvAQFjAAegQIAhAC&url=http%3A%2F%2Fwww.minobr.orb.ru%2Fupload%2Fmedialibrary%2Fe08%2Fpril_921-pp.doc&usg=AOvVaw1AYVW2bcCDszpVUObqBzuk
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии Повар. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.
Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/892246/>
7. Личностно-ориентированный подход на уроках производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа: <http://www.informio.ru/publications/id367/Lichnostno-orientirovannyi-podhod-na-urokah-proizvodstvennogo-obucheniya-po-professii-Povar-konditer>
8. Производственное обучение профессии «Повар». Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23298.pdf
9. Профессиональный курс «Повар-кулинар». Режим доступа: http://mbacity.ru/institutes/culinary/certified_culinarian/

IV. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Квалификационные требования к повару 2 разряда (в соответствии с ЕТКС выпуск № 51)

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Приложение 2

Квалификационные требования к повару 3 разряда (в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места:

Трудовые действия: Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Необходимые умения:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условиям хранения. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий:

Трудовые действия: Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Приготовление каш и гарниров из круп. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Приготовление горячих напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентация. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

Необходимые умения: Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Необходимые знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования сборниками рецептур по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Приложение 3

**Квалификационные требования к повару 4 разряда
(в соответствии с профессиональным стандартом «Повар»,
утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ
от 8 сентября 2015 г. N 610н)**

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе:

Трудовые действия:

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль выполнения помощником повара заданий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Необходимые умения:

Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий:

Трудовые действия:

Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Нарезка и формовка овощей и фруктов. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Необходимые умения:

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Способы организации питания, в том числе диетического. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Нормы

расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Приложение 4

Варианты итоговой письменной контрольной работы

I.

Части мяса, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «тефтели из говядины». Порядок сборки мясорубки для приготовления «тефтелей из говядины».

Виды рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «рыба, жаренная во фритюре». Требования к подготовке и использованию жиров для жарки во фритюре.

Составить и оформить калькуляционную карту на соус томатный.

II.

Части мяса, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «бифштекс рубленый». Порядок сборки мясорубки для приготовления «бифштекса рубленого».

Виды рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «рыба, жаренная основным способом». Подготовка к работе, техника безопасности, правила эксплуатации сковороды электрической при жарке рыбы.

Составить и оформить меню для обеда в школьной столовой.

III.

Части мяса, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «поджарка из свинины». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «поджарки из свинины».

Виды рыбы, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству к блюду «рыба, запеченная с картофелем по-русски». Подготовка к работе, техника безопасности, правила эксплуатации шкафа жарочного электрического при запекании рыбы.

Составить и оформить примерный отчет материально ответственного лица (бригадира).

IV.

Части мяса, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, подбор гарниров к блюду «зразы рубленные из говядины». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «зраз рубленных из говядины».

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «лапшевника с творогом». Подготовка к работе, техника безопасности, правила эксплуатации котла пищеварочного электрического при варке лапши.

Зарисовать примерный план предприятия общественного питания.

V.

Части мяса, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда «плов из говядины». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «плова из говядины».

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «котлет морковных». Подготовка к работе, техника безопасности, правила эксплуатации плиты электрической при жарке котлет.

Типы предприятий общественного питания, их отличительные особенности.

VI.

Сортировка, кулинарное использование частей мяса говядины, ассортимент и характеристика блюд из них. Условия и сроки хранения натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса.

Способ замеса теста, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «расстегаев с фаршем рыбным». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «расстегаев с фаршем рыбным».

Составить и оформить технологическую карту на соус красный основной.

VII.

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «борща из свежей капусты с картофелем». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «борща из свежей капусты с картофелем».

Виды рыбы, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, подбор гарниров к блюду «рыба, тушенная в томате с овощами».

Подготовка, правила эксплуатации весов настольных циферблатных при взвешивании порций рыбы.

Санитарные требования к нереализованной продукции общественного питания. Меры предупреждения данной ситуации.

VIII.

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «рассольника Ленинградского». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «рассольника Ленинградского».

Виды рыбы, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству к блюду «жареная рыба под маринадом». Ассортимент жиров для приготовления блюда «жареная рыба под маринадом».

Составить меню для ресторана, зарисовать и описать под это меню предварительную сервировку стола.

IX.

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «запеканки картофельной с мясом». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «запеканки картофельной с мясом».

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи салата из белокочанной капусты. Два способа приготовления салата из белокочанной капусты.

Санитарные правила обработки яиц.

X.

Основные и вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки, ассортимент блюд из них.

Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи «голубцов овощных». Подбор цехов, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления «голубцов с мясом и рисом».

Порядок записи блюд в меню. Порядок записи ассортимента вторых блюд в меню.

Приложение 5

Оценивание профессиональных компетенций обучающихся при выполнении практической квалификационной работы

| Трудовые функции | Код | Уровень (подуровень) квалификации | Процент результативности | Оценка |
|--|------|-----------------------------------|--------------------------|--------|
| Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий | ЕТКС | 2 | | |
| Выполнение правил первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требований, предъявляемых к | ЕТКС | 2 | | |

| | | | | |
|---|--------|---|--|--|
| качеству полуфабрикатов из них | | | | |
| Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | A/01.3 | 3 | | |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 | | |
| Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | B/01.4 | 4 | | |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | B/02.4 | 4 | | |

Процент результативности:

90% - 100%
75% - 89%
65% - 74%
менее 65%

Оценка:

отлично
хорошо
удовлетворительно
неудовлетворительно

Приложение 6

Тест теоретической части квалификационного экзамена

Цель: Определение уровня усвоения полученных знаний

1. Для приготовления блюда "Мясо отварное" из говядины используют:
 - а) лопатку;
 - б) шею;
 - в) пашину
2. К какой группе блюд относят компот из смеси сухофруктов:
 - а) холодные напитки;
 - б) горячие напитки;
 - в) сладкие блюда
3. В каком цехе приготавливают салат из белокочанной капусты:
 - а) в овощном;
 - б) в холодном;
 - в) на раздаче

4. Для приготовления винегрета овощного подготовленные отварные овощи нарезают:
- а) соломкой;
 - б) брусочками;
 - в) ломтиками
5. Для приготовления лапшевника с творогом лапшу отваривают:
- а) в большом количестве воды;
 - б) в малом количестве воды;
 - в) на пару
6. Для приготовления "Рагу из овощей" подготовленный картофель:
- а) предварительно обжаривают;
 - б) предварительно отваривают;
 - в) тушат сырым
7. Для приготовления котлетной массы из мяса при сборке мясорубки используют:
- а) один двусторонний нож и одну решетку с крупными отверстиями;
 - б) два двусторонних ножа и две решетки с крупными отверстиями;
 - в) два двусторонних ножа, одну решетку с крупными отверстиями и одну решетку с мелкими отверстиями
8. Полуфабрикаты тефтелей из говядины панируют:
- а) в сухарях;
 - б) в муке;
 - в) в двойной панировке
9. Блюда из яиц хранят:
- а) 2 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) не хранят
10. При приготовлении блюд повар использует на своем рабочем месте:
- а) сборник рецептов;
 - б) калькуляционную карту;
 - в) технологическую карту

Обработка данных:

Подсчитывается количество правильных ответов и определяется четыре уровня знаний:

9-10 баллов – отлично

5-8 баллов – хорошо

3-4 балла – удовлетворительно

1-2 балла – неудовлетворительно.

Оценочная карта квалификационного экзамена «Определение уровня рабочей квалификации»

(используется метод экспертных оценок)

| № пп | ФИО обучаемого | Показатели экспертных оценок | | | | | | | | | | | | | | | | | | Общий бал | |
|---------|-------------------|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------------|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | 19 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Показатели:

Умение:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Составлять калькуляцию на готовую продукцию.

Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий.

Знание:

Нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания.

Признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Рецептур и технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, требований к качеству, срокам и условиям их хранения.

Рецептур и технологий приготовления сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий.

Правил пользования сборниками рецептур по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

Методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

Принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Правил и технологий расчетов с потребителями.

Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уровень рабочей квалификации ($J_{p. кв}$) определяют по следующей формуле:

$$J_{p. кв.} = \frac{\sum Q}{\max \text{ э.о. } N} ; \quad \text{где } \sum Q - \text{сумма экспертных оценок} \\ \text{(средняя арифметическая)} \\ \max \text{ э.о.} - \text{максимальная экспертная оценка} \\ \text{равная } 2,0$$

N – число показателей при определении рабочей квалификации

Виды экспертных оценок:

0 – наблюдаемая экспертами квалификация (показатели) не фиксируется;

1,0 – наблюдаемые экспертные показатели фиксируются слабо;

2,0 – наблюдаемые экспертные показатели фиксируются полностью.

Уровни рабочей квалификации:

0,7 – 0,9 – высокий;

0,4 – 0,7- средний;

0,2 – 0,4 – низкий.

Уровень конкурентоспособности повара определяется на основании выделения конкурентных преимуществ выпускника. Учитывается:

уровень образования (среднее, неполное среднее, средне-специальное);

уровень рабочей квалификации (наличие разряда);

наличие профессионально важных личностных качеств:

дисциплинированность, коммуникабельность, самостоятельность,

ответственность, наличие эстетического вкуса и др.

Приложение 8

Опросник «Характер и профессия» (Г.В. Резапкина)

Инструкция. С помощью этой методики вы можете узнать особенности своего характера. Прочитайте утверждения и продолжите их, выбрав один из четырех вариантов - А, Б, В или Г. Отметьте выбранный вариант в бланке.

Образец бланка

| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII |
|----|---|----|-----|----|---|----|-----|------|
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Знакомясь с людьми, я ловлю себя на мысли,

что тут же забываю их имена

А) часто,

Б) редко,

В) нет, потому что записываю их,

Г) я не думаю об этом.

2. Для меня очень важно, чтобы меня окружали люди

А) душевные,

Б) ответственные,

В) жизнерадостные,

Г) дисциплинированные.

3. В большой веселой компании

- А) я люблю быть в центре внимания,
- Б) я чувствую себя неудобно,
- В) я обычно скучаю,
- Г) я с трудом подыскиваю тему для разговора.

4. Публичные выступления для меня – это

- А) возможность показать себя и свои способности,
- Б) большой стресс,
- В) донести до слушателей свои идеи,
- Г) форма общения.

5. В любом коллективе важнее всего

- А) отсутствие конфликтов,
- Б) работа на результат,
- В) дисциплина,
- Г) возможность работать творчески.

6. Нового человека я обычно воспринимаю

- А) с доброжелательным интересом,
- Б) как потенциального союзника,
- В) как потенциального соперника,
- Г) нейтрально.

7. Если мне нужно купить что-то из одежды, я выберу

- А) самую модную вещь,
- Б) что-нибудь неброское,
- В) классический костюм,
- Г) удобную и практичную одежду.

8. Мой любимый жанр кино

- А) мелодрама,
- Б) документальное кино,
- В) боевик,
- Г) фэнтези.

9. Мне хотелось бы провести каникулы или отпуск

- А) в какой-нибудь экзотической стране,
- Б) в тихом уединенном месте,
- В) вместе с близкими людьми,
- Г) путешествуя в компании друзей.

10. Мне кажется, что я трачу слишком много времени

- А) на себя,
- Б) на других людей,
- В) на работу, учебу,
- Г) на развлечения.

11. Когда я прихожу в магазин, то я

- А) долго не могу ничего выбрать из массы товаров,
- Б) точно знаю, что должен купить,
- В) сравниваю и оцениваю товар, прежде, чем сделать покупку,
- Г) беру то, что попадает под руку.

12. Если бы я был миллионером, то

- А) приумножил бы свое богатство,
- Б) ни в чем бы себе не отказывал,
- В) не стал бы сорить деньгами,
- Г) поддерживал бы проекты, связанные с наукой или искусством.

13. Я предпочитаю работу, на которой есть возможность

- А) общаться с известными людьми,
- Б) ни за что не отвечать,
- В) принимать ответственные решения,
- Г) решать творческие задачи.

14. Меня привлекает работа, требующая

- А) способности соперничать с людьми,
- Б) точности и аккуратности в ведении дел,
- В) навыков общения с разными людьми,
- Г) силы и решительности.

15. Мне ближе высказывание

- А) «лучшее – враг хорошего»
- Б) «цель оправдывает средства»,
- В) «доверяй, но проверяй»,
- Г) «хочешь жить, умей вертеться».

16. Меня привлекает работа

- А) аниматора,
- Б) врача,
- В) военного,
- Г) ученого.

17. Окружающие чаще считают меня

- А) идеальным исполнителем,
- Б) хорошим организатором,
- В) душой компании,
- Г) генератором идей.

18. Моя главная черта – это

- А) стремление нравиться,
- Б) сочувствие,

- В) пунктуальность,
 - Г) вспыльчивость.
19. Главное в жизни
- А) слава,
 - Б) любовь,
 - В) власть,
 - Г) порядок.
20. Меня часто
- А) беспокоит завтрашний день,
 - Б) переполняет энергия,
 - В) раздражают всякие мелочи,
 - Г) посещают интересные идеи.
21. Мне трудно
- А) принимать решения,
 - Б) учитывать интересы других людей,
 - В) отступить от инструкции,
 - Г) контролировать свои эмоции.
22. День рождения для меня – это прежде всего возможность
- А) напомнить о себе,
 - Б) задуматься о своей жизни,
 - В) повеселиться с друзьями,
 - Г) получить подарки.
23. В профессиональном плане меня больше привлекает
- А) медицина и образование,
 - Б) управление и бизнес,
 - В) контроль и оценка,
 - Г) искусство и наука.
24. При выборе одежды я скорее
- А) выберу цвета, модные в этом сезоне,
 - Б) предпочту темные тона,
 - В) выберу яркие, насыщенные цвета,
 - Г) вообще не обращу внимания на её цвет.

Обработка результатов. Подсчитайте число отмеченных букв А, Б, В и Г в каждом столбце и запишите результаты в нижних клетках бланка.

Примечание. Отнесенность к определенному типу правомерна в случае его выраженности на фоне остальных типов (более 6 баллов). Сочетание повышенных показателей по 2-3 типам говорит о смешанных типах. Равномерное (2-4 балла) распределение баллов по всем типам может свидетельствовать об отсутствии акцентуации.

| | | | | |
|------------------------------------|-----------------|--------------|-------------------|------------|
| 10-12 | баллов – | ярко | выраженный | тип |
| 7-9 | баллов – | | выраженный | тип |
| 4-6 | баллов – | слабо | выраженный | тип |
| 0-3 баллов – тип не выражен | | | | |

Отложив на каждой из восьми осей от центра, значение равное числу набранных баллов и соединив полученные точки линиями (см. рисунок), мы получим профиль характера. Как правило, у человека бывает 2-3 "пика". Чем дальше точки от центра, тем ярче выражены типы, описание которых приводится ниже.

**Методика для изучения социализированности личности
учащегося (М.И.Рожков)**

Цель: выявить уровень социальной адаптированности, активности, автономности и нравственной воспитанности.

Ход поведения. Учащимся предлагается прочитать 20 суждений и оценить степень своего согласия с их содержанием по следующей шкале:

4 – всегда

3 – почти всегда

2 – иногда

1 – очень редко

0 – никогда

1. Стараюсь слушаться во всем своих учителей и родителей.

2. Считаю, что всегда надо чем-то отличаться от других.

3. За что бы я ни взялся – добиваюсь успеха.

4. Я умею прощать людей.

5. Я стремлюсь поступать так же, как и все мои товарищи.

6. Мне хочется быть впереди других в любом деле.

7. Я становлюсь упрямым, когда уверен, что прав.

8. Считаю, что делать людям добро – это главное в жизни.

9. Стараюсь поступать так, чтобы меня хвалили окружающие.

10. Общаясь с товарищами, отстаиваю свое мнение.

11. Если я что-то задумал, то обязательно сделаю.

12. Мне нравится помогать другим.

13. Мне хочется, чтобы со мной все дружили.

14. Если мне не нравятся люди, то я не буду с ними общаться.

15. Стремлюсь всегда побеждать и выигрывать.

16. Переживаю неприятности других, как свои.

17. Стремлюсь не ссориться с товарищами.

18. Стараюсь доказать свою правоту, даже если с моим мнением не согласны окружающие.

19. Если я берусь за дело, то обязательно доведу его до конца.

20. Стараюсь защищать тех, кого обижают.

Обработка полученных данных. Среднюю оценку социальной адаптированности воспитанника получают при сложении всех оценок первой строки и деления этой суммы на пять. Оценка автономности высчитывается на основе аналогичных операций со второй строкой. Оценка социальной активности – с третьей строкой. Оценка приверженности детей к гуманистическим нормам жизнедеятельности (нравственности) – с четвертой строкой. Если получаемый коэффициент больше 3, то можно констатировать высокую степень социализированности ребенка; если он больше 2, но меньше 3, то это свидетельствует о средней степени развития социальных качеств. Если

коэффициент окажется меньше 2 баллов, то можно предположить, что обучающийся имеет низкий уровень социальной адаптированности.

Протокол изучения социализированности личности

| ФИО | коэффициент социальной адаптированности | Уровень | коэффициент автономности | уровень | коэффициент социальной активности | уровень | коэффициент нравственной воспитанности | Уровень | уровень социализированности и \sum коэф. 4 |
|-----|---|---------|--------------------------|---------|-----------------------------------|---------|--|---------|---|
|-----|---|---------|--------------------------|---------|-----------------------------------|---------|--|---------|---|

**1. Уровень воспитанности учащихся (методика Н.П. Капустина)
Качества личности, которые надо выработать в себе, чтобы достичь
успеха**

| | Я оцениваю себя | Меня оценивает педагог | Итоговые оценки |
|---|--------------------|------------------------------|--------------------|
| <p>1. Любознательность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мне интересно учиться - я люблю читать - мне интересно находить ответы на непонятные вопросы - я всегда выполняю домашнее задание - я стремлюсь получать хорошие отметки | | | |
| <p>2. Прилежание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - я старателен в учебе - я внимателен - я самостоятелен - я помогаю другим в делах и сам обращаюсь за помощью - мне нравится самообслуживание в школе и дома | | | |
| <p>3. Отношение к природе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - я берегу землю - я берегу растения - я берегу животных - я берегу природу | | | |
| <p>4. Я и школа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - я выполняю правила для учащихся - я выполняю правила внутришкольной жизни - я добр в отношениях с людьми - я участвую в делах класса и школы - я справедлив в отношениях с людьми | | | |
| <p>5. Прекрасное в моей жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - я аккуратен и опрятен - я соблюдаю культуру поведения - я забочусь о здоровье - я умею правильно распределять время учебы и отдыха - у меня нет вредных привычек | | | |

Оценка результатов:

5 – всегда

4 – часто

- 3 – редко
 2 – никогда
 1 – у меня другая позиция

По каждому качеству выводится одна среднеарифметическая оценка. В результате каждый ученик имеет 5 оценок.

Затем 5 оценок складываются и делятся на 5. Средний балл и является условным определением уровня воспитанности.

Средний балл

5 - 4,5 – высокий уровень (в)

4,4 – 4 – хороший уровень (х)

3,9 – 2,9 – средний уровень (с)

2,8 – 2 – низкий уровень (н)

- Низкий уровень: слабое, неустойчивое положительное поведение, которое регулируется в основном требованиями взрослых и другими внешними стимулами и побудителями, самоорганизации и саморегуляции ситуативны.
- Средний уровень: свойственна самостоятельность, проявление самоорганизации и саморегуляции, отсутствует общественная позиция.
- Хороший уровень: положительная самостоятельность в деятельности и поведении, общественная позиция ситуативна.
- Высокий уровень: устойчивая и положительная самостоятельность в деятельности и поведении, проявляется активная общественная и гражданская позиция

Сводный лист данных изучения уровня воспитанности учащихся группы

| № п/п | Фамилия, имя ученика | Любознательность | | Прилежание | | Отношение к природе | | Я и школа | | Прекрасное в моей жизни | | Средний балл | | Уровень | |
|-------|----------------------|------------------|---|------------|---|---------------------|---|-----------|---|-------------------------|---|--------------|---|---------|---|
| | | с/о | У | с/о | У | с/о | У | с/о | У | с/о | У | с/о | У | с/о | У |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Сокращения: с/о – самооценка учащегося, У – оценка учителя.

В группе _____ учащихся

- _____ имеют высокий уровень воспитанности,
- _____ имеют хороший уровень воспитанности,
- _____ имеют средний уровень воспитанности,
- _____ имеют низкий уровень воспитанности.

Методика исследования мотивации и установки на профессиональную деятельность у учащихся (Крылова А.В. Игнаткова И.А.)

Описание методики. Методика представляет собой набор из 23 суждений, по отношению к которым учащиеся должны выразить степень своего согласия.

Инструкция. Просим вас выразить свое мнение по поводу предложенных суждений и отметить соответствующий ему вариант ответа, из представленных в таблице.

Обработка данных. Данный тест содержит 4 шкалы, 3 из которых предназначены для оценки мотивации.

Шкала «Установка на профессию»:

Вопросы 1, 2, 5, 6, 9, 10, 11 оцениваются следующим образом: верно – 2 балла, отчасти верно – 1 балл, не верно – 0 баллов.

Вопросы 3, 4, 7, 8: верно – 0 баллов, отчасти верно – 1 балл, не верно – 2 балла.

Шкала «Внутренняя мотивация»

Вопросы 12, 13, 14, 15: верно – 2 балла, отчасти верно – 1 балл, не верно – 0 баллов.

Шкала «Внешняя положительная мотивация»

Вопросы 16, 17, 18, 19: верно – 2 балла, отчасти верно – 1 балл, не верно – 0 баллов.

Шкала «Внешняя отрицательная мотивация»

Вопросы 20, 21, 22, 23: верно – 2 балла, отчасти верно – 1 балл, не верно – 0 баллов.

Чем выше показатель по шкале, тем более выражена у респондента установка на профессию или определенный вид мотивации.

Бланк методики

| № | Вопрос | Верно | Отчасти верно | Неверно |
|---|---|-------|---------------|---------|
| 1 | Знания, которые Вы получаете, необходимы Вам для дальнейшей профессиональной деятельности | | | |
| 2 | Вы анализировали возможность трудоустройства по выбранному направлению подготовки (просматривали кадровый спрос, характер оплаты труда) | | | |
| 3 | Вы рассматриваете другие варианты профессиональной деятельности после окончания курсов | | | |
| 4 | Обучение Вам необходимо лишь для факта наличия образования | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| 5 | Вы совершенствуете свои знания, умения, навыки в области выбранной профессиональной деятельности (читаете дополнительную литературу, проходите дополнительные курсы обучения и т.д.) | | | |
| 6 | Вы видите перспективы своего развития в выбранной области профессиональной деятельности | | | |
| 7 | Если бы Вам представилась возможность, Вы бы поменяли направление профессиональной подготовки | | | |
| 8 | Вы планируете получить среднее или высшее образование или проходить курсы переподготовки с целью смены области предстоящей профессиональной деятельности | | | |
| 9 | Вы четко представляете себе образ высококвалифицированного специалиста в выбранной области профессиональной деятельности, к которому вы готовы стремиться | | | |
| 10 | Стать высококвалифицированным специалистом в выбранной Вами области профессиональной деятельности является одной из главных целей в Вашей жизни | | | |
| 11 | Вы готовы посвятить себя выбранной профессиональной деятельности, имея представление о ее особенностях и организации | | | |
| 12 | Вы выбирали направление подготовки самостоятельно, осознанно и с желанием | | | |
| 13 | При выборе вариантов трудоустройства наиболее значимыми для вас будут являться интерес, желание работать в области выбранной профессии, осознание собственного потенциала (способности к профессиональной деятельности, призвание и т.д.) | | | |
| 14 | Именно данная область профессиональной деятельности будет способствовать Вашей более полной самореализации | | | |
| 15 | Данная область профессиональной деятельности будет приносить Вам удовлетворение от самого процесса и результатов труда | | | |
| 16 | При выборе вариантов трудоустройства наиболее значимыми для Вас будут являться материальные (зарботок) и территориальные (удобство расположения места работы) факторы | | | |
| 17 | Данную область профессиональной деятельности Вы считаете наиболее социально защищенной и стабильной | | | |
| 18 | Именно в данной области профессиональной деятельности Вы видите хорошие возможности своего карьерного роста | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| 19 | Данная область профессиональной деятельности является престижной и значимой в общественном сознании | | | |
| 20 | Вы бы сменили область предстоящей профессиональной деятельности, но уже затрачено много времени, усилий и денег, и Вы не готовы к дополнительным тратам | | | |
| 21 | Вы собираетесь работать в данной области профессиональной деятельности по совету родных и близких либо это семейная традиция | | | |
| 22 | Другие профессиональные области Вас не привлекают и не кажутся стабильными | | | |
| 23 | Если Вы не будете работать по полученной специальности после окончания курсов, родные, близкие, общество будут Вас осуждать | | | |

Методика «Таблицы Шульте»

Цель: Определение устойчивости внимания и динамики работоспособности. Используется для обследования лиц разных возрастов.

Процедура проведения: Испытуемому поочередно предлагается пять таблиц, на которых в произвольном порядке расположены числа от 1 до 25. Испытуемый отыскивает, показывает и называет числа в порядке их возрастания. Проба повторяется с пятью разными таблицами.

Инструкция: «Покажи и назови все числа по порядку от 1 до 25. Постарайся делать это как можно быстрее и без ошибок». Таблицу открывают и одновременно с началом задания включают секундомер. Вторая, третья и последующие таблицы предъявляются без всяких инструкций. Средняя норма – 40- 42 секунды. В норме на каждую из таблиц уходит примерно одинаковое время.

Оценка результатов. 1-й уровень — 30—39 сек. 2-й уровень — 40—49 сек. 3-й уровень — 50—59 сек. 4-й уровень — 60—89 сек. 5-й уровень — 90 сек. и выше. С помощью этого теста можно вычислить еще и такие показатели, как (по эффективности работы (ЭР), • степень вработываемости (ВР), • психическая устойчивость (ПУ). Эффективность работы (ЭР) вычисляется по формуле: $ЭР = (T_1 + T_2 + T_3 + T_4 + T_5) / 5$, где • T_i - время работы с i -той таблицей. Оценка ЭР (в секундах) производится с учетом возраста испытуемого

Результат меньше 1,0 - показатель хорошей вработываемости, соответственно, чем выше 1,0 данный показатель, тем больше испытуемому требуется подготовка к основной работе.

Фамилия, имя/

Показатели :

ЭР (эффективность работы)

ВР (вработываемость)

ПУ (психическая устойчивость)

»

| | | | | |
|----|----|----|----|----|
| 8 | 16 | 1 | 14 | 9 |
| 21 | 6 | 22 | 13 | 3 |
| 2 | 19 | 15 | 24 | 10 |
| 17 | 11 | 4 | 12 | 18 |
| 5 | 25 | 23 | 7 | 20 |

Методика выявления коммуникативных и организационных склонностей

(КОС)

Методика содержит 40 вопросов, на каждый из которых обследуемый должен дать ответ «да» или «нет». Время выполнения методики 10-15 минут. При этом отдельно определяется уровень коммуникативных и организаторских склонностей.

1. Есть ли у Вас стремление к изучению людей и установлению знакомств с различными людьми?
2. Нравится ли Вам заниматься общественной работой?
3. Долго ли Вас беспокоят чувства обиды, причиненной Вам кем-либо из Ваших товарищей?
4. Всегда ли Вам трудно ориентироваться в создавшейся критической ситуации?
5. Много ли у Вас друзей, с которыми Вы постоянно общаетесь?
6. Часто ли Вам удается склонить большинство своих товарищей к принятию ими Вашего мнения?
7. Верно ли, что Вам приятнее и проще проводить время с книгами или за каким-либо другим занятием, чем с людьми?
8. Если возникали некоторые помехи в осуществлении Ваших намерений, то легко ли Вам отказаться от своих намерений?
9. Легко ли Вы устанавливаете контакты с людьми, которые значительно старше Вас по возрасту?
10. Любите ли Вы придумывать или организовывать со своими товарищами различные игры и развлечения?
11. Трудно ли Вам включаться в новые для Вас компании (коллективы)?
12. Часто ли Вы откладываете на другие дни дела, которые нужно было бы выполнить сегодня?
13. Легко ли Вам удается устанавливать контакты и общаться с незнакомыми людьми?
14. Стремитесь ли Вы добиться, чтобы Ваши товарищи действовали в соответствии с Вашим мнением?
15. Трудно ли Вы осваиваетесь в новом коллективе?
16. Верно ли, что у Вас не бывает конфликтов с товарищами из-за невыполнения ими своих обещаний, обязательств, обязанностей?
17. Стремитесь ли Вы при удобном случае познакомиться и побеседовать с новым человеком?

18. Часто ли в решении важных дел Вы принимаете инициативу на себя?
19. Раздражают ли Вас окружающие люди, и хочется ли Вам побыть одному?
20. Правда ли, что Вы обычно плохо ориентируетесь в незнакомой для Вас обстановке?
21. Нравится ли Вам постоянно находиться среди людей?
22. Возникает ли у Вас раздражение, если Вам не удастся закончить начатое дело?
23. Испытываете ли Вы затруднение, если приходится проявлять инициативу, чтобы познакомиться с новым человеком?
24. Правда ли, что Вы утомляетесь от частого общения с товарищами?
25. Любите ли Вы участвовать в коллективных играх?
26. Часто ли Вы проявляете инициативу при решении вопросов, затрагивающих интересы Ваших товарищей?
27. Правда ли, что Вы чувствуете себя неуверенно среди незнакомых людей?
28. Верно ли, что Вы редко стремитесь к доказательству своей правоты?
29. Полагаете ли Вы, что Вам не представляет особого труда внести оживление в малознакомую группу?
30. Принимаете ли Вы участие в общественной работе в школе (на производстве)?
31. Стремитесь ли Вы ограничить круг своих знакомых?
32. Верно ли, что Вы не стремитесь отстаивать свое мнение или решение, если оно не было сразу принято товарищами?
33. Чувствуете ли Вы себя непринужденно, попав в незнакомый коллектив?
34. Охотно ли Вы приступаете к организации различных мероприятий для своих товарищей?
35. Правда ли, что Вы не чувствуете себя достаточно уверенным и спокойным, когда приходится говорить что-либо большой группе людей?
36. Часто ли Вы опаздываете на деловые встречи, свидание?
37. Верно ли, что у Вас много друзей?
38. Часто ли Вы оказываетесь в центре внимания своих товарищей?
39. Часто ли Вы смущаетесь, чувствуете неловкость при общении с малознакомыми людьми?
40. Правда ли, что Вы не очень уверенно чувствуете себя в окружении большой группы своих товарищей?

Обработка данных по методике КОС:

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Коммуникативные склонности | (+) да 1,5,9,13,17,21,25,29,33,37 |
| | (-) нет 3,7, 11,15,19,23,27,31,35,39 |
| Организаторские склонности | (+) да 2,6,10,14,18,22,26,30,34,38 |
| | (-) нет 4,8,12,16,20,24,28,32,36,40 |

Методика проведения лекционных занятий на теории

Проведение лекционных занятий теоретического курса обучения основано на общепринятой методике проведения традиционных занятий.

План занятия как учебно-методический документ регламентирует ход конкретного занятия, в котором, во-первых, определяется цель и задачи занятия; во-вторых, показывается эффективность использования времени; в-третьих, единство, порядок и последовательность работы участников образовательного процесса и др.

План теоретического занятия

Дата _____

Тема занятия _____

Цель занятия _____

Задачи: обучения, развития, воспитания _____

Оборудование (оснащение) занятия _____

1. Организационный момент.
2. Повторение пройденного материала.
3. Сообщение темы нового материала и цели занятия.
4. Объяснение нового учебного материала.
5. Закрепление материала.
6. Рефлексия.
7. Итог занятия.

Время на каждую часть занятия устанавливается педагогами на усмотрение.

Занятие начинается с организации начала занятия, проверки явки, создания психологического настроения на учебную деятельность и активизации внимания.

Повторение пройденного материала включает в себя краткий обзор предыдущего занятия: вспомнить тему, основную мысль предыдущей встречи; вывод, сделанный в результате занятия.

Объяснение нового учебного материала начинается с введения в предлагаемый образовательный материал. Введение начинается с вопросов, которые способствуют наращиванию интереса у обучающихся к новому материалу. Возбудить интерес можно через аналогии, способствующие концентрации внимания и сохранению интереса.

Объяснение нового материала сопровождается оформлением конспекта занятия. Новый материал может быть в форме рассказа. Педагог готовит наглядные пособия и материалы, вопросы аналитического содержания. Педагог должен применять:

1) Обобщение. Обучающимся предлагается самим дать оценку информации. Подвести итог общему рассуждению. Выделить основную мысль, заложенную в материале.

2) Вывод. Советы и рекомендации по практическому применению материала.

3) Заключение. Сформулировав советы и рекомендации, обучающимся предлагается использовать материал в своей практической творческой деятельности.

Закрепление материала проводится с целью установления качества и правильности усвоения нового материала, выявления неверных представлений и их коррекции в форме фронтального опроса или с применением карточек-заданий, кроссвордов, графического диктанта, заданий самостоятельной работы.

Рефлексия – это мобилизация детей на самооценку своей работоспособности, психологического состояния, причин некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы.

Итог занятия сопровождается анализом и оценкой успешности овладения знаниями, выставлением оценок, наметками перспектив последующей работы, оглашением домашнего задания, если необходимо.

Результативность занятия достигается организаторским мастерством педагога, воспитывающей и обучающей направленностью занятия.

Под организаторской работой педагога принято понимать:

- выполнение намеченного плана занятия;
- эффективность и целостность использования наглядности;
- реализацию основных психологических и гигиенических требований;
- наличие взаимодействия с обучающимися; уровень педагогического и методического мастерства;
- оформление необходимой для занятия документации.

Большое значение имеют личностные качества педагога. Такие, например, как качество речи (темп, дикция, образность, эмоциональность, выразительность, правильность и т.д.). Немаловажно рациональное использование времени занятия, педагогическая культура, соблюдение правил безопасности труда.

Воспитательная деятельность педагога должна быть ориентирована на:

- нравственную и мировоззренческую направленность личности;
- формирование общеразвивающих навыков у обучающихся;
- развитие культуры поведения; интеллектуальное и общефизическое развитие воспитанников;
- соблюдение принципа связи получаемых знаний с жизнью;
- эстетическое воздействие занятия на воспитанников;
- оптимальное использование воспитательных возможностей;
- стиль педагогического общения: такт, внешний вид педагога, воспитательное влияние личности педагога на обучающихся.

Под обучающей функцией занятия понимается:

- реализация принципа научности;
- четкость реализации принципа наглядности;
- системность, осознанность действий;
- соблюдение принципа посильности, прочности навыков;
- доступность постановки проблемы;
- связь теории с практикой;
- выбор оптимальных действий при освоении материала;
- правильный выбор методов и форм обучения, форм контроля, то есть выбор оптимальных и эффективных моделей занятий.

На занятиях обращается внимание на уровень познавательной активности обучающихся; наличие интереса к занятию; степень самостоятельности воспитанников; умение выделить основные элементы темы занятия; аналитические умения и навыки обучающихся; навыки конкретной деятельности; умение работать самостоятельно; навыки самоорганизации; уровень коллективной работы.

Все это обеспечивает в целом продуктивность образовательной деятельности.

Приложение 15

Методика проведения практических занятий на теории

Практические занятия на теории предусмотрены программой для активизации познавательной деятельности обучающихся. Проводятся они в традиционной и нетрадиционной форме, и в основном, в учебном классе.

Традиционные практические занятия на теории сопровождаются демонстрацией продуктов, оценкой их качества и характеристик (по товароведению пищевых продуктов), несложной их обработкой (по кулинарии), проведением сервировки стола (по организации производства

предприятий общественного питания), выполнением операций на счетных машинах, составлением и оформлением калькуляционных карт (по основам калькуляции и учета).

Нетрадиционные практические занятия проводятся в форме конкурса знаний и умений, самооценки знаний самими обучающимися, деловой игры (кулинария), экскурсии по предприятиям общественного питания, выставки кулинарных изделий (организация производства предприятий общественного питания), экскурсии по музеям города (деловая культура).

По кулинарии нетрадиционные практические занятия проводятся после изучения определенного раздела и являются зачетными. Конкурс знаний и умений предусматривает повторение и закрепление изученного раздела в соревновательной форме между двумя командами обучающихся, что повышает активность и заинтересованность обучающихся к познанию материала.

Экскурсии по предприятиям общественного питания и музеям города приближают объяснение материала к действительности, развивают у обучающихся мышление при проведении анализа между требуемым и действительным, эстетический вкус и культуру.

Организация и проведение выставки кулинарных изделий способствует творческому росту обучаемых, развитию фантазии и изобретательности в изготовлении блюд, воспитанию уважительного отношения к посетителям выставки, культуры обслуживания.

Практические занятия на теории требуют предварительной дополнительной подготовки педагога к проведению и оснащению занятия. Занятия обеспечиваются продуктами, инвентарем, посудой для сервировки стола, счетными машинками, калькуляционными картами, карточками-заданиями, кроссвордами, сборниками рецептов. Проводится предварительная договоренность с предприятиями питания и музеями на проведение экскурсий.

Приложение 16

Методика проведения лабораторных занятий на теории

Лабораторные занятия проводятся по кулинарии по каждому разделу предмета с целью практического закрепления ранее изученного теоретического материала. Проводятся в условиях специально оборудованных лабораторий с применением оборудования, инвентаря, посуды, продуктов. Блюда готовятся в небольшом количестве на 1-2 порции с использованием технологических карт. Занятие оснащается планами выполнения лабораторной работы, руководствуясь которыми

обучающиеся строят свою работу по приготовлению и оформлению блюд. Обучающиеся делятся на подгруппы, выполняющие коллективное задание. Задание состоит из приготовления нескольких блюд по разделу предмета. Технологические карты на блюда составляются обучающимися предварительно. Допустима подготовка технологических карт педагогом.

Структура занятия включает в себя:

1. Организационный момент.
2. Сообщение темы и цели занятия.
3. Повторение предварительно изученного материала по теме.
4. Закрепление материала.
5. Рефлексия.
6. Итог занятия.

Организационный момент направлен на организацию начала занятия, проверку явки, создание психологического настроя на учебную деятельность и активизацию внимания. Повторение предварительно изученного материала по теме проводится, как правило, в форме фронтального опроса. Закрепление материала осуществляется в процессе приготовления и оформления блюд. При этом деятельность обучающихся направляется и корректируется педагогом. Итог занятия сопровождается анализом успешности овладения знаниями, умениями и навыками в приготовлении и оформлении блюд, оценкой их качества, выставлением оценок.

Выполнение задач обучения, развития, воспитания в процессе лабораторных работ достигается в результате самостоятельного планирования обучающимися коллективной работы, приготовления и оформления блюд, организации рабочих мест, использования оборудования, инвентаря, посуды, соблюдения санитарных норм и правил при работе, выработки обучающимися способов и методов выхода из трудных ситуаций, рационального и бережного использования продуктов.

Приложение 17

Методика проведения производственного обучения

Производственное обучение проводится в условиях производства на предприятиях общественного питания.

При производственном обучении применяются сочетающиеся друг с другом групповая и индивидуальная форма обучения. В первом случае обучением группы обучающихся руководит педагог дополнительного образования, во втором – производственный персонал (наставник), к

которому прикрепляется обучающийся без освобождения его от основной работы.

Занятием производственного обучения педагог способствует приобретению обучающимися требующихся навыков и умений. Производственное обучение направлено на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков, отвечающих требованиям квалификационных характеристик работников предприятий общественного питания.

Образовательная программа содержит учебно-тематический план по производственному обучению с разбивкой тем, необходимых для изучения и закрепления на производстве. Блюда, предусмотренные календарно-тематическим планом педагога, готовятся обучающимися по меню, и в количестве, необходимом производству.

Основной метод производственного обучения – упражнение, который используется в сочетании с другими методами обучения: беседой, рассказом, объяснением в сочетании с показом. Однако, соотношение теории и практики при производственном обучении иное, чем при теоретическом обучении, а именно на производственном обучении больший акцент делается на выполнение производственных работ.

При подготовке к занятию производственного обучения педагог должен ставить перед собой цель:

- повторить изученный на теории материал;
- привить обучающимся навыки и умения по приготовлению и оформлению блюд;
- контролировать на протяжении всего занятия правильность организации рабочих мест обучающимися, соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами, правил санитарии и личной гигиены;
- способствовать воспитанию у обучающихся добросовестного отношения к труду, бережного отношения к сырью, любви к избранной профессии.

Для более эффективного усвоения темы для вводного инструктажа педагог должен подготовить демонстрационный и раздаточный дидактический материал. Каждому обучающемуся должны быть подготовлены индивидуальные карточки по выполнению задания на производстве, в которых даются задания, порядок выполнения работ и их последовательность. Для отработки специального задания по изучаемой теме на производстве должны быть подготовлены сырье, оборудование, посуда, инвентарь.

Во время производственного обучения должны широко использоваться межпредметные связи. На производственном обучении закрепляются знания, полученные по кулинарии, оборудованию, санитарии, организации производства, товароведению.

Не допускаются к работе на производстве обучающиеся, не прошедшие в установленные сроки инструктаж по охране труда и технике безопасности и не расписавшиеся в специальном журнале. Не допускаются к самостоятельной работе на производстве обучающиеся, не прошедшие стажировку в течение 14 дней. Не допускаются к работе на производстве обучающиеся, не прошедшие медицинский осмотр.

План занятия производственного обучения:

Тема занятия:

Цель занятия:

- *Обучения* – привить обучающимся навыки по приготовлению полуфабрикатов и блюд, организации рабочих мест, соблюдая правила техники безопасности и санитарии при работе с оборудованием, инструментами и инвентарем.
- *Развития* – формировать у обучающихся профессиональные умения по специальности, способствовать развитию памяти и мышления, эстетического вкуса и воображения.
- *Воспитания* – способствовать воспитанию бережного отношения к материальным ценностям на производстве, ответственности в выполнении поставленных задач, добросовестного отношения к труду.

Тип занятия: занятие по изучению комплексных работ.

Место занятия: учебно-производственная столовая.

Метод проведения занятия: рассказ педагога с практическим показом, самостоятельная работа обучающихся на производстве под руководством педагога и наставников.

Вид опроса обучающихся: фронтальный.

Материально-техническое оснащение занятия: производственные цеха, технологическое оборудование, инвентарь, посуда, инструменты, сырье, наглядные пособия, раздаточный материал, индивидуальные карточки-задания.

Межпредметные связи на занятии: взаимосвязь между дисциплинами.

Распределение учебного времени:

- Организационная часть – 3 мин.
- Повторение учебного материала. Инструктаж по технике безопасности – 20 мин.
- Отработка изучаемой темы (специальное упражнение) – 30 мин.

- Тренировочные упражнения по различным видам работ производства (работа обучающихся на производстве под руководством педагога и наставников) - 2 часа.
- Подведение итогов, разбор допущенных ошибок, самооценка деятельности, выставление оценок, выдача задания обучающимся на следующий день – 7 мин.

Организационная часть

- проверка явки и времени выхода обучающихся на производственное обучение;
- проверка внешнего вида обучающихся, соблюдение ими правил личной гигиены;
- проверка выполненного домашнего задания;
- мобилизация внимания обучающихся к повторению изученного на теории учебного материала и инструктажу по технике безопасности.

Повторение учебного материала

Сообщение обучающимся темы, цели занятия, активизируя внимание на необходимость и значимость изучения данной темы. Проведение фронтального опроса по теме, изученной на теории. Инструктаж по технике безопасности.

Специальное упражнение (закрепление изученной на теории темы)

При закреплении изученной на теории темы обучающиеся расставляют по рабочим местам, выдав предварительно каждому индивидуальные карточки-задания. Обучающиеся под руководством педагога организуют рабочие места, получают продукты, выполняют задание, убирают за собой рабочие места, отчитываются за выполненную работу. Блюда изучаемой темы готовятся по меню, в количестве, необходимом производству.

Тренировочные упражнения по различным видам работ производства

В это время обучающиеся выполняют различные виды работ производства, педагог наблюдает за правильностью их выполнения, корректирует действия обучающихся, следит, чтобы они не допускали брака, объясняет возможные виды ошибок и брака, меры по их исправлению. В процессе работы педагог следит за соблюдением обучающимися санитарных правил и правил техники безопасности. После окончания работы обучающиеся сдают ее педагогу и наставнику, которые дают оценку выполненной работе.

Педагог во время выполнения обучающимися тренировочных упражнений осуществляет периодический обход рабочих мест.

Подведение итогов

С каждым обучающимся педагог подводит итог выполненных работ. Разбирает ошибки в работе, способы их устранения. Проводит рефлексию. Отмечает обучающихся, проявивших прилежность, трудолюбие, смекалку в работе. Объявляет итоговую оценку, сложенную из оценок за знания, соблюдение правил личной гигиены (внешний вид), качество выполнения заданий, своевременность явки на практику, с учетом оценки наставника.

Приложение 18

План занятия по проектной деятельности учащихся

Тема: «Сервировка праздничного стола»

Цель занятия: Самостоятельное освоение учащимися материала по теме «Сервировка праздничного стола» посредством проектной деятельности.

Задачи:

Образовательные: обучить основам сервировки праздничного стола;

Развивающие: развитие инициативности, способности творчески мыслить, самостоятельно добывать новые знания логическим путем, пользоваться приобретенными знаниями и имеющимся опытом для решения познавательных и практических задач;

Воспитательные: способствовать приобретению коммуникативных умений, умений работать в группах, воспитанию творческой личности.

Оснащение занятия:

- карточки с заданиями;
- раздаточный материал по сервировке столов и способам складывания салфеток;
- фотографии праздничных столов;
- столы для сервировки, скатерти, посуда, приборы, стекло, салфетки, аксессуары для сервировки праздничных столов.

План занятия

1.Организационный момент (*организация начала занятия, проверка явки, создание психологического настроения на учебную деятельность и активизация внимания*) – 1 мин.

2.Сообщение темы и цели занятия, мотивация к учебной деятельности – 4 мин. Педагог предлагает:

- самостоятельно разделиться учащимся на микрогруппы;
- в каждой микрогруппе распределить между собой виды деятельности: поиск ресурсов, выбор элементов, оформление проекта и его защита;

- выбрать одну из предложенных педагогом подтем или взять свой вариант;
- обсудить выбранную подтему в микрогруппе, оформить проект, используя предоставленный педагогом материал;
- подготовить защиту своего проекта (составить план выступления);
- в случае необходимости обращаться за консультацией к педагогу;
- выбрать докладчика из микрогруппы, представить результаты своей деятельности учащимся всей группы;
- в конце занятия выбрать микрогруппу, у которой получился наиболее интересный проект.

3.Освоение нового материала (самостоятельное изучение темы на основе предоставленного педагогом материала, проектная деятельность по созданию своего видения о сервировке праздничного стола) – 40 мин:

4.Закрепление материала (установление качества и правильности освоения нового материала, выявление неверных представлений и их коррекция) – 25 мин:

Микрогруппы поочередно представляют свой проект: сервированный праздничный стол. Педагог выявляет неверные представления и корректирует их.

5.Рефлексия – мобилизация детей на самооценку (самооценка детьми своей работоспособности, психологического состояния, причин некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы) – 5 мин.

Учащимся предлагается дать самооценку своей работы, выбрать микрогруппу, у которой получился наиболее интересный проект.

6.Итог занятия (анализ и оценка успешности достижения цели, оценивание результатов деятельности обучающихся, наметки перспектив последующей работы, оглашение домашнего задания) – 5 мин.

Домашнее задание: Разработать реферат по сервировке праздничного стола (тематика на усмотрение).

Карточка-задание

Тема: «Сервировка праздничного стола»

1. Выбрать подтему:

- Сервировка Новогоднего стола;
- Сервировка стола к 8 марта;
- Сервировка стола к 23 февраля;
- Сервировка стола к 9 мая;
- Сервировка стола к дню рождения;

- Сервировка детского стола;
- Свой вариант тематического стола.

2. Сервировать стол. Свернуть салфетки предложенным способом или создать свой способ складывания салфеток.

3. Подготовить защиту выполненной работы (проекта). Составить план выступления.

Приложение 19

План занятия «Пищевая ценность продуктов»

Тема: Викторина «Пищевая ценность продуктов»

Цель занятия: повторить и закрепить полученные ранее знания по разделу «Пищевая ценность продуктов» в форме соревновательности.

Задачи:

Образовательные:

- повторение и закрепление пройденного материала;
- расширение кругозора;
- выявление пробелов знаний.

Развивающие:

- развитие стремления достигать лучших результатов;
- развитие внимания и мышления, познавательной активности, интереса к занятию.

Воспитательные:

- способствовать воспитанию культуры поведения на занятии;
- способствовать формированию объективной самооценки.

Оснащение занятия:

- компьютер, интерактивная доска или проектор с экраном;
- электронный материал, карточки с вопросами, тесты, жетоны.

План занятия

1. Организационный момент (организация начала занятия, проверка явки, создание психологического настроения на учебную деятельность и активизация внимания) – 2 мин.

2. Сообщение темы и цели занятия, мотивация к учебной деятельности – 3 мин.

Педагог формулирует:

- тему викторины;
- регламент викторины;

– правила проведения викторины: культура поведения, право на ответ (получает тот, кто первым поднимет руку, при неправильном ответе право на ответ передается другому учащемуся), за правильный ответ выдается жетон.

3.Повторение и закрепление пройденного материала (установление качества и правильности усвоения изученного ранее материала по разделу «Пищевая ценность продуктов», выявление неверных представлений и их коррекция) – 25 мин:

I. этап: Учащимся предлагается из букв составить слово, связанное с пищевой ценностью продуктов. Каждому правильно ответившему учащемуся выдается жетон.

II. этап: Учащимся предлагаются несколько слов по теме. Необходимо найти лишнее слово. Первому правильно ответившему учащемуся выдается жетон.

III. этап: Учащимся предлагаются изображения с картинками по теме. Необходимо из первой буквы каждого слова составить ключевое слово по теме. Правильно ответившему выдается жетон.

Задания 1, 2, 3 этапов способствуют развитию мышления, познавательной активности, интереса к занятию.

IV. этап: Учащимся раздаются карточки с вопросами. Обучающиеся не должны отвечать на вопросы викторины, им необходимо лишь самим оценить свои знания, проставить напротив каждого вопроса оценку (5, 4, 3 или 2). Ответив на все вопросы, каждый обучающийся складывает количество всех своих оценок, у кого будет большая сумма, тому педагог без проверки выдает жетон.

V. этап: Обучающиеся отвечают на вопросы викторины по тестам, затем учащиеся обмениваются заполненными тестами для проверки правильности ответов и выставления оценок. Всем, ответившим на 5, выдаются жетоны.

Задания 4 и 5 этапов предполагают высокую степень доверия педагога своим обучающимся, способствуют формированию у детей объективной самооценки.

VI. этап: Обучающиеся задают вопросы по тематике викторины педагогу, и он должен коротко и точно дать ответ, а они выставляют ему оценку. За правильно сформулированный вопрос и правильную оценку педагог выдает учащимся жетоны.

Задание 6 этапа способствует выявлению уровня освоения темы викторины, расширению кругозора обучающихся по теме.

VII. этап. Подведение итогов викторины. Каждым учащимся подсчитывается количество своих жетонов. По количеству жетонов определяются победители.

4.Рефлексия - мобилизация детей на самооценку (самооценка детьми своей работоспособности, психологического состояния, причин

некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы) - 5 мин.

Учащимся задается вопрос: «Какое задание викторины вам больше всего понравилось?».

5.Итог занятия (анализ и оценка успешности достижения цели, оценивание результатов деятельности обучающихся, наметки перспектив последующей работы, оглашение домашнего задания, если необходимо) – 5 мин.

Приложение 20

План занятия «Круглый стол»

Тема: Круглый стол «Физиология питания»

Цель занятия: закрепить полученные ранее знания по разделу «Физиология питания», восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии при коллективном обсуждении какого-либо вопроса.

Задачи:

обучения: закрепить знания по разделу «Физиология питания»;

развития: способствовать развитию у учащихся логического мышления, самостоятельности в принятии решений и умения работать в коллективе;

воспитания: способствовать воспитанию у учащихся культуры питания, уважительного отношения к собеседнику.

Оснащение занятия:

1. Круглый стол;
2. Доклад-презентация учащегося «Последствия недостатка пищевых веществ в организме человека» (домашнее задание);
3. Компьютер, проектор, экран.

План занятия

1.Организационный момент (организация начала занятия, проверка явки, создание психологического настроения на учебную деятельность и активизация внимания) – 2 мин.

2.Сообщение темы и цели занятия, мотивация к учебной деятельности – 3 мин.

Педагог формулирует:

– тему круглого стола;

- регламент круглого стола;
- правила ведения дискуссии (выступить должен каждый, слушать внимательно, не перебивать, аргументировано обосновывать предлагаемые решения);
- проблему и цель дискуссии.

3. Повторение и закрепление пройденного материала (установление качества и правильности усвоения изученного ранее материала по разделу «Физиология питания», выявление неверных представлений и их коррекция) – 25 мин:

Педагог: «Подростки большее время находятся в школе. В настоящее время не во всех школах достигнут 100% охват горячим питанием. Многие учащиеся отказываются от потребления пищи в школьных столовых.

Наша задача разобраться каковы последствия отказа от полноценного горячего питания в школах и что можно предпринять для решения этой проблемы.

1) Предлагаю послушать доклад учащегося по разделу «Физиология питания» о последствиях недостатка пищевых веществ в организме человека (*на экране демонстрируется презентация по теме*).

2) И так, ребята, своевременное рациональное питание – это ваше здоровье, ваша возможность вести полноценный образ жизни. Каково ваше мнение: почему некоторые учащиеся отказываются от питания в школе?».

Педагогу не рекомендуется находить ответы первым, он предлагает учащимся высказать собственное мнение в первую очередь.

Обмен мнениями: предоставление слова участникам круглого стола.

Педагог тактично останавливает отклоняющихся от темы, направляя их в нужное направление, активизирует всех учащихся, останавливает затянувшиеся монологи.

Сбор максимума мнений, идей и предложений.

Анализ и предварительный вывод: делает педагог.

Подведение промежуточного итога по проблеме отказа некоторых учащихся от питания в школе: *полезно поручить учащемуся, предлагая ему временную роль ведущего.*

3) Педагог: «А теперь подумайте, какие решения проблемы отказа от питания в школах вы можете предложить?»

Сбор максимума мнений, идей и предложений.

Анализ и подведение итога по предложенным решениям: делает педагог.

Педагог сопоставляет сформулированную в начале дискуссии проблему с полученными результатами, делает выводы, предлагает принять групповое решение, благодарит всех за активную работу.

4.Рефлексия - мобилизация детей на самооценку (самооценка детьми своей работоспособности, психологического состояния, причин некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы) – 5 мин.

5.Итог занятия (анализ и оценка успешности достижения цели, оценивание результатов деятельности обучающихся, наметки перспектив последующей работы, оглашение домашнего задания, если необходимо) – 5 мин.

Приложение 21

**Специальная гимнастика
для глаз (МИНИ глазных болезней им. Гельмгольца)**

1. И.п. – сидя, откинувшись на спинку парты. Глубокий вдох. Наклонившись вперед, к крышке парты, выдох. Повторить 5-6 раз.
2. И.п. – сидя, откинувшись на спинку парты. Прикрыть веки, крепко зажмурить глаза, затем открыть. Повторить 5-6 раз.
3. И.п. – сидя, руки на поясе. Повернуть голову вправо, посмотреть на локоть правой руки. Вернуться в исходное положение. Повторить 5-6 раз.
4. И.п. – сидя. Поднять глаза кверху, сделать ими круговые движения по часовой стрелке, затем против часовой стрелки. Повторить 5-6 раз.
5. И.п. – сидя. Руки вперед, посмотри на кончики пальцев, поднять руки вверх. Вдох. Следить за руками, не поднимая головы, поднять руки вверх. Вдох, следить за руками, не поднимая головы. Руки опустить. Выдох. Повторить 4-5 раз.
6. И.п. – сидя. Смотреть прямо перед собой на классную доску 2-3 сек., перевести взор на кончик носа, на 3-5 сек. повторить 6-8 раз.
7. И.п. – сидя, закрыв глаза. В течение 30 сек. массировать веки кончиками указательных пальцев.

Физкультурную паузу проводят педагоги или обучающиеся – физорги группы. Она способствует укреплению склеры глаза,

повышению работоспособности цилиарной мышцы, благоприятно влияет на формирование рефракции глаз, улучшает кровообращение в глазах.

Специальная гимнастика для позвоночника «Красивая осанка»

Обратить внимание на позвоночник, положение головы, рук, туловища.

1. «Поза дерева». И.п. – сидя или стоя, ноги вместе, стопы прижаты к полу, руки опущены, спина прямая. Вдохнули и выдохнули, плавно подняли руки вверх (ладони внутрь), подтянуться всем телом (15-20 сек). Руки медленно опустили.
2. «Божественная поза». И.п. - сидя или стоя. Завести руки за спину, соединить ладони вместе. Вывернуть ладони, пальцы вверх по направлению к спинке, кисти поднять как можно выше, мизинцы касаются позвоночника (20-30 сек), вернуться в исходное положение, медленно погладить запястья.
3. «Поза лебедя». И.п. – стоя или сидя, руки опущены, плечи назад. Пальцы собрали в замок за спиной, медленно руки поднять выпрямленными (30-40 сек), медленно вернуться в и.п.
4. «Поза перекрестка». И.п. – встать или сесть. Правую руку поднять вверх, ладони внутрь, левую руку опустить вниз, ладонь к позвоночнику. Правую руку опустить за спину, ладонь к позвоночнику. Левую руку тянуть тыльной стороной к правой руке. Сцепить пальцы в замок (10-15 сек), вернуться в и.п., повторить упражнение, поменяв положение рук.
5. «Поза скручивания». И.п. – сесть на стул боком, ноги вместе. Правой рукой держаться за правую сторону спинки стула, а левой рукой за левую сторону спинки стула. На выдохе поворачивайте туловище так, чтобы грудь оказалась против спинки стула (5-10 сек). Вернуться в и.п., повторить упражнение с другой стороны стула.

Приложение 22

Примерный план воспитательной работы

| <i>Задачи воспитательной работы</i> | <i>Основные мероприятия</i> | <i>Дата проведения</i> | <i>Ответственный за мероприятие</i> | <i>Отметка о выполнении</i> |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Диагностика воспитанности учащихся</i> | Анкетирование | входная промежуточная итоговая | П.д.о. | |

| | | | | |
|---|--|-------------------------|--------|--|
| <i>Достижение оптимального уровня взаимодействия с семьей</i> | Взаимодействие с родителями и обучающимися | постоянно | П.д.о. | |
| <i>Создание условий для формирования готовности молодежи к жизни в обществе</i> | Проведение бесед: - «Жизнь в обществе: культура общения и поведения»; - «День защитника Отечества» | сентябрь февраль | П.д.о. | |
| <i>Достижение оптимального уровня воспитанности обучающихся</i> | Проведение бесед: - «В человеке должно быть все прекрасно. О вреде курения и последствиях наркотической зависимости»; - «О матери» | октябрь март | П.д.о. | |
| <i>Приобщение подрастающего поколения к истории России</i> | Проведение бесед: - «День народного единства»; - «День космонавтики» | ноябрь апрель | П.д.о. | |
| <i>Патриотическое воспитание обучающихся</i> | Проведение беседы: «День героев Отечества. О войне и мире. Герб, гимн, флаг России. Конституция РФ» | декабрь май | П.д.о. | |
| <i>Профессиональная ориентация учащихся</i> | Проведение мастер-класса на классном часе старшекласников по изготовлению украшений блюд | январь | П.д.о. | |
| <i>Воспитание любви к Родине</i> | Проведение бесед: - «Снятие блокады Ленинграда»; - «День России» | январь июнь | П.д.о. | |

Образец свидетельства

| <p>СВИДЕТЕЛЬСТВО № _____</p> <p>Настоящее свидетельство выдано</p> <p style="text-align: center;">Иванову Ивану Ивановичу</p> <p>в том, что он обучался с _____ 20__ г по _____ 20__ г в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования "Центр внешкольной работы "Подросток" г.Оренбурга по профессии «Повар» и сдал квалификационный экзамен с оценкой _____</p> <p>Решением квалификационной комиссии от «__» _____ 20__ г</p> <p style="text-align: center;">Иванову И.И. присвоена квалификация «Повар» _____ разряда</p> <p style="text-align: center;"><i>М.П.</i> <i>Председатель</i> <i>квалификационной</i> <i>комиссии</i>..... <i>Директор</i>..... <i>Секретарь</i>.....</p> <p>Выдано _____ г Регистрационный номер _____</p> | <p>Иванов Иван Иванович</p> <p>за время обучения в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования "Центр внешкольной работы "Подросток" г.Оренбурга показал следующие знания:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">№ п/п</th> <th style="width: 65%;">Наименование предметов</th> <th style="width: 10%;">Объем часов</th> <th style="width: 20%;">Оценка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Кулинария</td> <td style="text-align: center;">82</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Товароведение пищевых продуктов</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Оборудование предприятий общественного питания</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Организация производства предприятий общественного питания</td> <td style="text-align: center;">22</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Основы калькуляции и учета</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Деловая культура</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Производственное обучение и практика</td> <td style="text-align: center;">144</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Директор</i>.....</p> <p><i>М.П.</i> <i>Заведующий отделом</i>..... <i>Педагог</i>.....</p> | № п/п | Наименование предметов | Объем часов | Оценка | 1 | Кулинария | 82 | | 2 | Товароведение пищевых продуктов | 10 | | 3 | Оборудование предприятий общественного питания | 12 | | 4 | Организация производства предприятий общественного питания | 22 | | 5 | Основы калькуляции и учета | 7 | | 6 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | | 7 | Деловая культура | 12 | | 8 | Производственное обучение и практика | 144 | |
|--|--|----------------|---------------------------|----------------|--------|---|-----------|-----------|--|---|---------------------------------------|-----------|--|---|---|-----------|--|---|--|-----------|--|---|---------------------------------------|----------|--|---|---|-----------|--|---|------------------|-----------|--|---|---|------------|--|
| № п/п | Наименование предметов | Объем часов | Оценка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Кулинария | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Товароведение пищевых продуктов | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Оборудование предприятий общественного питания | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Организация производства предприятий общественного питания | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Основы калькуляции и учета | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Деловая культура | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Производственное обучение и практика | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

