

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДВОРЕЦ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ ИМ. Н.И.СИПЯГИНА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК

Принята на заседании  
педагогического совета  
от « 24 » сентября 2023 г.  
Протокол № 5



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

***Социально-гуманитарной направленности***  
**«Профессии ресторанного бизнеса»**

**Уровень программы:** *ознакомительный*  
**Срок реализации программы:** *1 год (144 час.)*  
**Возрастная категория:** *от 14 до 18 лет*  
**Вид программы:** *модифицированная*  
**Форма организации:** *очная*  
**Программа реализуется на бюджетной основе**  
**ID – номер программы в АИС «Навигатор» 5049**

Разработчик-составитель:  
Хрипаченко Ольга Юрьевна  
педагог дополнительного  
образования

г. Новороссийск, 2023 г

## Содержание

### **I. Комплекс основных характеристик образования.**

1. Пояснительная записка \_\_\_\_\_ 3 стр.
2. Цель и задачи \_\_\_\_\_ 7 стр.
3. Учебно-тематический план \_\_\_\_\_ 8 стр.
4. Содержание учебно-тематического плана \_\_\_\_\_ 15 стр.

### **II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.**

5. Календарный учебный график \_\_\_\_\_ 29 стр.
6. Условия реализации программы \_\_\_\_\_ 34 стр.
7. Формы аттестации и контроль \_\_\_\_\_ 35 стр.
8. Методическое обеспечение \_\_\_\_\_ 36 стр.
9. Список литературы \_\_\_\_\_ 37 стр.
10. Информационные ресурсы \_\_\_\_\_ 37 стр.
11. Приложения \_\_\_\_\_ 39 стр.

## **1.Комплекс основных характеристик образования**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Профессии ресторанного бизнеса» разработана для того, чтобы способствовать формированию профессиональной ориентации учащихся г.Новороссийска в их будущем выборе профессии. Обучению ребят навыкам и умениям поварского, кондитерского искусства, организации обслуживания на пищевом производстве, воспитанию трудолюбия, аккуратности, развитию творческой и социальной активности.

Программа предполагает обучение, развитие, воспитание учащихся школ города в возрасте от 14 до 18 лет. Знания, умения и навыки, приобретенные учащимися по данной программе, не только социально востребованы, но и будут очень полезны каждому ребенку. Одним из них она поможет в выборе профессии, и продолжить обучение дальше по избранному профилю в колледжах или институтах пищевой промышленности и ресторанного бизнеса, других ребят приобретенные знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни, в каждой семье и каждом доме.

Программа направлена на создание условий для развития личности обучающихся, для социального и профессионального самоопределения в области кулинарного искусства и организации обслуживания на предприятиях пищевой промышленности, творческой самореализации личности.

Нормативно-методические основы разработки дополнительной общеобразовательной программы представлены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» нацпроекта «Образование»;
- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);

- Приказ Минтруда России от 05 мая 2018 г. № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (зарегистрирован Минюстом России 28 августа 2018 г., регистрационный № 25016);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного санитарного врача от 28.01.2021 №2 «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»» (гл. VI);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;

*в соответствии с:*

- письмом Министерства образования и науки России от 18.11.2015г №09-3242 «О направлении информации» (Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы);

- письмом Министерства образования и науки Краснодарского края «О рекомендациях по составлению рабочих программ, учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования» от 17.07.2015г № 47-10474/15-14;

- Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий от 20 марта 2020г. Министерство просвещения РФ;

- Уставом МБУ ДО ДТДМ, локальными актами учреждения.

Данная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

**Направленность программы** социально-гуманитарная, направлена на создание условий для развития личности учащихся, для социального и профессионального самоопределения в области кулинарного искусства и

организации обслуживания на предприятиях пищевой промышленности, творческой самореализации личности. Цель программного курса является формирование первичных представлений о профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

**Актуальность программы** заключена в реализации социального заказа государства на профессии ресторанного бизнеса: ОФИЦИАНТ, БАРМЕН, ПОВАР, КОНДИТЕР. Знания, умения и навыки, приобретенные учащимися по данной программе, не только социально востребованы, но и очень полезны каждому ребенку. Одним из них она поможет выбрать профессию, продолжить учебу дальше по избранному профилю, других ребят приобретенные знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни, в каждой семье и каждом доме.

**Педагогическая целесообразность** данной общеобразовательной программы - способствование формированию у учащихся знаний, умений и навыков по профессии официант, бармен, повар, кондитер, предоставляя возможность обучающимся попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией, питанием через практическую деятельность. Полученные знания, умения и навыки могут быть не только социально востребованы, но и очень полезны подросткам в дальнейшем выборе профессии, приобретённые знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни в каждой семье и в каждом доме.

**Новизна программы** заключается в следующем:

1. Программа предполагает развитие основных знаний и умений, связанных с профессией повара, обучение секретам кондитерского искусства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Предусматривается не только проведение теоретических и практических занятий, но и творческое развитие личности, участие в конкурсах, выставках, мастер-классах, открытых занятиях, праздниках, представлениях, экскурсиях в столовые, кафе, рестораны города с целью ознакомления с новейшим оборудованием.

3. Воспитательная роль программы направлена не только на обучение детей профессии повара, кондитера, официанта, бармена, но и на формирование личности, умение владеть различными видами общения - дружескими, деловыми, профессиональными.

4. Выполнение образовательных, воспитательных, развивающих задач:

- формирование комплексных знаний о профессии «повар, кондитер, официант, бармен»;

- получение практических навыков по изготовлению поварских, кондитерских изделий, сервировки столов, назначению столовых приборов, правил этикета и т.д.;

- создание условий для самореализации учащихся в данных профессиях, приобретение ими теоретического и практического опыта;

- может также касаться отдельных компонентов образовательной программы, например, при традиционности направления деятельности могут использоваться оригинальные приемы, методы, педагогические технологии или нестандартной формой (чередование форм) организации образовательной деятельности (контактная, бесконтактная), (электронное обучение с применением дистанционных технологий).

**Отличительные особенности** программы заключаются в том, что практическая деятельность способствует не только формированию специальных умений и навыков по приготовлению блюд, но и их художественному оформлению, сервировки стола, способствует формированию эстетического вкуса. Приобретая профессиональные знания и навыки, учащиеся внимательнее относятся к выбору продуктов питания, владеют информацией о различных профессиях связанных с производством пищи: пекарь, шоколадник, фигурант, ресторатор, администратор, что в дальнейшем может повлиять на профессиональную ориентацию учащихся.

Отличия могут быть и в постановке образовательных задач, и в построении учебно-тематического плана, в содержании занятий их видов, форм, в соответствии с реализацией вариативного плана.

**Адресат программы.** Участвуют дети от 14 до 18 лет, всем, для кого будет актуальным обучение по программе. Состав группы - постоянный. Группы формируются с учетом интеллектуальных и творческих возможностей детей. При зачислении проводится стартовая диагностика (входной контроль) с целью выяснения индивидуальных особенностей, а также интересов, первичных умений и навыков, мотивации для занятий и т.п. Программа предполагает быструю адаптацию вновь прибывших детей в любой временной период учебного года. В реализации программы могут участвовать дети с ограниченными возможностями здоровья. **Условия приема детей:** запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края» <https://p23.навигатор.дети/> и [заявления от родителей.](#)

**Уровень программы** ознакомительный, что предполагает освоение обучающимися начальных знаний, умений и навыков в данной изучаемой

области (кулинарное и ресторанное дело), ознакомление с азами профессий. Формирование мотивации в образовательную деятельность, к дальнейшим занятиям по программам базового уровня.

**Объём и сроки** её реализации: программа рассчитана на 1 год обучения - 144 часа (36 уч. недель). Процесс обучения предполагает теоретические и практические занятия. Группа учащихся 6-8 человек (в связи с особенностями учебно-воспитательного процесса, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности при работе с острыми, режущими предметами и электрооборудованием).

Занятия с группой проводятся 1 раз в неделю по 4 часа (2 часа теории и 2 часа практики, в выходные дни) или 2 раза по 2 часа (в рабочую неделю).

**Форма занятий** – групповая (применяя технологию дифференцированного подхода). **Вид занятий:** лекции, практические занятия, мастер-классы, выставки, конкурсы.

**Цель программы:** создание условий для формирования представлений о профессиональной поварской деятельности, знакомство с технологией приготовления отдельных блюд, формирование основных принципов ЗОЖ.

**Задачи программы:**

**Предметные:**

- обучение технологии приготовления кулинарных блюд, кондитерских изделий, навыкам сервировки столов при подаче блюд, правилам этикета;
- формирование у учащихся основные понятия о кулинарии и продуктах питания; расширение знания учащихся о культуре питания, ознакомление с основными профессиями, связанными с питанием;
- Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

**Личностные:**

- развитие творческих способностей учащихся, личностного самообразования, расширение кругозора при приготовлении и подаче блюд и напитков, оформлении столов;
- формирование культуры общения при выполнении групповых заданий и прививать навыки точного его выполнения, формирование навыка самостоятельного поиска информации;
- приобретение специализированных кулинарных навыков, развитие эстетического вкуса учащихся (аккуратность, внимание, чувство ответственности);
- ознакомление с возможными путями достижения успеха и способствовать успешной самореализации учащегося в современном мире.

**Метапредметные:**

- развитие умения работать в команде и индивидуально, выполнять задания самостоятельно и коллективно;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ, умение самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность, развитие навыка использования социальных сетей.

**Особенности осуществления образовательного процесса.** Процесс обучения предполагает теоретические и практические занятия. Группы учащихся малокомплектные в связи с особенностями учебного процесса, соблюдая рекомендации санитарных норм и техники безопасности при работе с острыми, режущими предметами и электрооборудованием.

Отличия могут быть и в постановке образовательных задач, и в построении учебно-тематического плана, и в содержании занятий их видов, форм с учетом вариативного подхода.

#### **Работа с коллективом обучающихся объединения**

Воспитательные мероприятия направлены на создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

#### **План воспитательной работы**

№ п/п	Направления воспитательной деятельности	Название мероприятия	Сроки проведения	Форма проведения
1	Общекультурное направление  Воспитание культуры поведения	«День открытых дверей»  Правила поведения в общественных местах	сентябрь	Организация выставки с целью привлечения учащихся в объединение  Беседа
2	Общекультурное направление,	«Будем знакомы»	Сентябрь-октябрь	Родительское собрание;



	<p>семейное воспитание</p> <p>Духовно-нравственное направление</p> <p>Воспитание культуры поведения</p>	<p>«С Днём учителя»</p> <p>Правила поведения на каникулах</p>	<p>В течении года</p>	<p>избрание родительского комитета. Выставка творческих работ, кулинарных и кондитерских изделий к празднику</p> <p>Беседа</p>
3		<p>Экскурсия в «Музей хлеба» п. Архипо-Осиповка, приуроченная к празднованию «Всемирный день повара»</p>	<p>октябрь</p>	<p>Экскурсия</p>
4	<p>Гражданско-патриотическое</p> <p>Спортивно-оздоровительное</p>	<p>Акция «Бескозырка»</p>	<p>февраль</p>	<p>Участие в акции</p>
		<p>«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к празднованию Дня защитника отечества</p>	<p>Февраль</p>	<p>Кулинарно-спортивное соревнование</p>
		<p>«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к Международному женскому дню 8 марта</p>	<p>март</p>	<p>Кулинарно-спортивное соревнование</p>
5	<p>Воспитание культуры здорового образа жизни</p>	<p>О вреде курения</p>	<p>В течении года</p>	<p>Беседа</p>

		«Нет наркотикам»  Беседа о здоровом образе жизни	В течении года  В течении года	Беседа  Беседа
6	Гражданско-патриотическое	День народного единства «В дружбе - сила!»	ноябрь	Беседа. Видеопросмотр и обсуждение, выставка блюда разных народов проживающих на территории Краснодарского края
7	Экологическое воспитание	Бережное отношение к природе	В течении года	Беседа
		Береги родной край	В течении года	Беседа
8	Эстетическое воспитание	Декоративно-кулинарный подарок к Новому году и Рождеству	Декабрь, январь	Проведение мастер-класса или выставка
		Декоративно-кулинарный подарок к 8 марта	Март	Проведение мастер-класса или выставка
		«Гуляй, Масленица» городское мероприятие.	Март	Выставка блинов
	Эстетическое воспитание	Традиционные праздники в России «Пасха»	Апрель	Выставка кулинарных изделий

Профессиональная ориентация	1.Экскурсия на один из кондитерских цехов г Новороссийска, приуроченная к празднованию « День кондитера в России» 2. Кулинарное мероприятие, посвященное Дню победы 3.Благотворительная акция «Сладкое угощение» ветеранам ВОВ	май	Экскурсия  Беседа. Видеопросмотр и обсуждение , выставка блюд войны.  Экскурсия в дом престарелых г.Новороссийска
Гражданско-патриотическое			
Профессиональная ориентация	Предприятия общественного питания (столовая, ресторан, кондитерский цех)	В течении года	Экскурсия
Работа с родителями	Родительское собрание	май	Беседа

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и тем	В том числе			Формы аттестации /контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
	<b>1. Раздел</b>	<b>68ч</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
<b>1.1</b>	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Повар.	36	18	18	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,

					Опрос, тестирование
1.2	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Кондитер.	32	16	16	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео, Опрос, тестирование
	<b>2. Раздел</b>	<b>76ч</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	
2.1	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Бармен	36	18	18	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео, Опрос, тестирование
2.2	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Официант	32	16	16	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео, Опрос, тестирование
2.3	Экскурсия	4	2	2	Наблюдение
2.4	Итоговое занятие	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, видео-ролики, тестирование
	<b>Итого</b>	<b>144ч</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

### Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе		Форма аттестации /контроль
			Теория	Практика	

	<b>1. Раздел</b>	<b>68ч</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
	<b>ПОВАР</b>	36	18	18	
1.	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей.	4	2	2	Опрос, тестирование, практическое задание
2.	Супы Соусы	4	2	2	Презентация, беседа
3.	Блюда и гарниры из картофеля овощей и грибов	4	2	2	Опрос, тестирование, практическое задание
4.	Блюда и гарниры из круп бобовых макаронных изделий салат	4	2	2	
5.	Блюда из яиц и творога	4	2	2	
6.	Рыбные блюда	4	2	2	
7.	Мясные блюда	4	2	2	
8.	Блюда из птицы Холодные блюда и закуски Сладкие блюда и горячие напитки	4	2	2	
9.	Итоговое занятие	4	2	2	
	<b>КОНДИТЕР</b>	32	16	16	
10.	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Дрожжевое тесто	4	2	2	Опрос, тестирование, практическое задание, беседа, презентация
11.	Дрожжевое тесто: опарный способ, безопарный способ	4	2	2	
12.	Бездрожжевое тесто: Песочное тесто	4	2	2	

13	Пряничное тесто	4	2	2	
14	Бисквитное тесто Тесто для кексов	4	2	2	
15	Заварное тесто	4	2	2	
16	Миндальное тесто Белковое тесто	4	2	2	
17	Вафельное тесто	4	2	2	
	<b>2. Раздел</b>	<b>76ч</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	
	<b><i>БАРМЕН</i></b>	36	18	18	
18	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Бар. Виды баров	4	2	2	Опрос, тестирование, практическое задание, беседа, презентация
19	Профессиональная этика и психология бармена	4	2	2	
20	Основы калькуляции и учёта в работе бармена	4	2	2	
21	Оборудование баров	4	2	2	
22	Классификация и теория построения смешанных напитков, коктейлей.	4	2	2	
23	Приготовление горячих напитков (чай, кофе)	4	2	2	
24	Меню. Инвентарь и инструменты бара	4	2	2	
25	Организация обслуживания посетителей в баре	4	2	2	
26	Итоговое занятие	4	2	2	
	<b><i>ОФИЦИАНТ</i></b>	40	20	20	
27	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Типы предприятий общественного питания и особенности обслуживания в них	4	2	2	Опрос, тестирование, практическое задание, беседа, презентация
28	Характеристика посуды и приборов. Меню	4	2	2	

29	Подготовка к обслуживанию посетителей Правила работы с подносом Подача буфетной продукции	4	2	2	
30	Способы подачи блюд и напитков	4	2	2	
31	Правила этикета Правила подбора напитков к блюдам	4	2	2	
32	Банкеты. Виды банкетов	4	2	2	
33	Банкеты. Виды банкетов	4	2	2	
34	Правила этикета	4	2	2	
35	Экскурсия	4	2	2	Беседа
36	Итоговое занятие	4	2	2	
	<b>Итого</b>	<b>144ч</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

## Содержание программы ПОВАР

### 1 .Введение- 4 часа.

#### **Теория:**

- общие понятия о квалификационной характеристике повара;
- охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей.

Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристика основных приемов используемых при механической обработке сырья.

#### **Практика:**

Оказание доврачебной медицинской помощи. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Анкетирование.

Очистка овощей. Приготовление блюд по технологическим качествам.

### 2. Супы – 4 часа.

#### **Теория:**

Общие сведения по технологии приготовления супов.

Соусы.

Технологический процесс приготовления соусов, рецептуры, их использование.

#### **Практика:**

Приготовление первых блюд по технологическим картам.

### 3. Блюда и гарниры из картофеля овощей и грибов. – 4 часа.

**Теория:**

Технологический процесс приготовления и отпуск блюд.

**Практика:**

Приготовление блюд из картофеля овощей и грибов по технологическим картам.

**4.Блюда и гарниры из круп бобовых макаронных изделий– 4 часа.**

**Теория:**

Технологический процесс приготовления и отпуск блюд.

**Практика:**

Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых макаронных изделий по технологическим картам.

**5.Блюда из яиц и творога– 4 часа.**

**Теория:**

Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц и творога.

**Практика:**

Приготовление блюд из яиц и творога по технологическим картам.

**6.Рыбные блюда– 4 часа.**

**Теория:**

Механическая кулинарная обработка рыбы.

- приготовление рыбных полуфабрикатов;
- приготовление рыбной котлетной массы и п / ф из нее;
- морепродукты.

**Практика:**

Приготовление блюд из рыбы, рыбных полуфабрикатов по технологическим картам.

**7.Мясные блюда– 4 часа.**

**Теория:**

Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов.

- кулинарная разделка.

**Практика:**

Приготовление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов по технологическим картам.

**8.Блюда из птицы– 4 часа.**

**Теория:**

Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов из птицы.

- кулинарная разделка птицы.

Тепловая кулинарная обработка продуктов из с / х птица.

Холодные блюда и закуски.

- бутерброды, салаты - технология приготовления.

Сладкие блюда и горячие напитки.

- приготовление сладких блюд и горячих напитков: чай, кофе, какао.

**Практика:**



Приготовление блюд из птицы, полуфабрикатов из птицы по технологическим картам.

**9. Итоговое занятие– 4 часа.**

- Выставка
- Защита творческой работы учащихся

**КОНДИТЕР**

**10 . Введение – 4 часа.**

**Теория:**

- общие понятия о квалификационной характеристике;
- охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Дрожжевое тесто.

Технологический процесс приготовления теста.

**Практика:**

Оказание доврачебной медицинской помощи.

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**11.Технологический процесс приготовления теста: опарный и безопарный способ приготовления– 4 часа.**

**Теория:**

Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**12. Бездрожжевое тесто– 4 часа.**

**Теория:**

Песочное тесто.

Технологический процесс приготовления теста.Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**13. Пряничное тесто– 4 часа.**

**Теория:**

Технологический процесс приготовления теста. Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**14. Бисквитное тесто– 4 часа.**

**Теория:**

Тесто для кексов.

Технологический процесс приготовления теста. Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**15. Заварное тесто– 4 часа.**

**Теория:**

Технологический процесс приготовления теста. Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**16. Миндальное тесто– 4 часа.****Теория:**

Белковое тесто.

Технологический процесс приготовления теста. Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**17. Вафельное тесто теста– 4 часа.****Теория:**

Технологический процесс приготовления теста. Приготовление изделий из этого теста.

**Практика:**

Приготовление кондитерских изделий по технологическим картам.

**БАРМЕН****18. Введение – 4 часа.****Теория:**

Законодательство по охране труда. Инструктажи по безопасности труда и техники безопасности на предприятии общественного питания: виды, периодичность.

Правила и нормы безопасности труда; требования техники безопасности; электробезопасность на предприятиях общественного питания. Требования ТБ при работе с холодильным оборудованием, тепловым оборудованием, на смесительных установках, при работе с электроприборами (кофемолка, кофеварка, и т.д.), при работе с электро - кассовыми машинами.

ТБ в работе бармена на предприятиях общественного питания.

Бар. Виды баров.

Характеристика баров, кафе, ресторанов и т.д.

**Практика:**

Оказание доврачебной медицинской помощи.

Виды баров. Назначение баров по наценочным категориям.

**19. Профессиональная этика и психология бармена– 4 часа.****Теория:**

Некоторые психологические понятия. Психология потребителей предприятия общественного питания. Психологические требования к бармену. Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей. Профессиональная этика труда бармена.

**Практика:**

Этика и психология поведения бармена при обслуживании посетителей.

## **20. Основы калькуляции и учёта в работе бармена– 4 часа.**

### **Теория:**

Ценообразование, калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания. Учёт сырья и готовой продукции. Учёт предметов материально-технического оснащения и инвентаря. Вычислительные работы бармена. Техника расчёта с посетителями.

### **Практика:**

Владеть калькуляцией на предприятиях общественного питания.

## **21. Оборудование баров– 4 часа.**

### **Теория:**

Механическое, тепловое, холодильное оборудование; контрольно-кассовые машины и весоизмерительное оборудование.

### **Практика:**

Знать оборудование и приёмы работы с ним. ТБ.

## **22. Классификация и теория построения смешанных напитков, коктейлей– 4 часа.**

### **Теория:**

Общие сведения о смешанных напитках. Основные характеристики напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей. Характеристика смягчающих - сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей. Технология приготовления и подача коротких, средних, смешанных, оригинальных, молочных коктейлей.

### **Практика:**

Уметь приготавливать, оформлять и подавать напитки разного уровня приготовления.

## **23. Приготовление горячих напитков (чай, кофе)– 4 часа.**

### **Теория:**

Виды горячих напитков, приготавливаемые и реализуемые в баре.

### **Практика:**

Уметь приготовить горячих напитков (чай, кофе). Способы украшения и подача.

## **24. Меню. Инвентарь и инструменты бара– 4 часа.**

### **Теория:**

Назначение меню, его виды, правила и порядок составления, оформление. Работа бармена с меню.

Столовая посуда, её виды, форма, размеры, назначение, правила сервировки.

Инвентарь: перечень, назначение, требования к нему.

### **Практика:**

Уметь применять по назначению, соблюдая ТБ инвентарь и инструменты бара.

## **25. Организация обслуживания посетителей в баре– 4 часа.**

### **Теория:**

Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка бара к обслуживанию посетителей. Организация обслуживания посетителей бара. Специальные формы обслуживания. Организация обслуживания банкетов и приёмов. Потребительский спрос и реклама.

**Практика:**

Соблюдать требованиям, предъявляемым к персоналу.

**26. Итоговое занятие – 4 часа.**

- Выставка
- Защита творческой работы учащихся.

**ОФИЦИАНТ**

**27. Введение – 4 часа.**

**Теория:**

Законодательство по охране труда. Инструктажи по безопасности труда и техники безопасности на предприятии общественного питания: виды, периодичность.

Правила и нормы безопасности труда; требования техники безопасности; электробезопасность на предприятиях общественного питания. Требования ТБ при работе с холодильным оборудованием, тепловым оборудованием, при работе с электроприборами и т.д.

ТБ в работе официанта на предприятиях общественного питания.

Типы предприятий общественного питания и особенности обслуживания в них.

Характеристики предприятий общественного питания по наценочным категориям и классам.

**Практика:**

Оказание первой доврачебной помощи. Назначение ресторанов. Ассортимент предлагаемых блюд; уровень предоставляемых услуг; виды ресторанов по наценочным категориям.

**28. Характеристика посуды и приборов - 4 часа.**

**Теория:**

- Столовая посуда.
- Столовое белье.
- Меню.
- Определение понятия меню, правила составления бланков меню.

**Практика:**

Знать назначение и уметь определять фаянсовую и фарфоровую, металлическую, стеклянную, деревянную, пластиковую посуду.

Уметь определять основные приборы (индивидуального пользования) и вспомогательные приборы (коллективного пользования).

**29. Подготовка к обслуживанию посетителей- 4 часа.**

**Теория:**

- сервировка стола;
- организация обслуживания;

- профессиональная этика официанта, бармена;
- встреча и размещение гостей.

#### **Правила работы с подносом.**

- Постановка подноса при переносе блюд и посуды.

#### **Подача буфетной продукции.**

- подача соков;
- особенности подач напитков.

#### **Практика:**

Цель подготовки. Уборка помещения. Подготовка посуды, приборов и столового белья.

ТБ при переносе блюд и напитков на подносе. Постановка подноса при переносе блюд.

Признаки порчи буфетной продукции. Основные правила её подачи.

### **30. Способы подачи блюд и напитков- 4 часа.**

#### **Теория:**

- три способа подачи блюд и напитков;
- правила подачи холодных блюд и закусок;
- правила подачи горячих закусок;
- правила подачи супов;
- правила подачи вторых блюд;
- правила подачи сладких блюд и фруктов;
- правила подачи холодных и горячих напитков.

#### **Практика:**

Владеть тремя способами подачи блюд, напитков и кондитерских изделий: в обнос, с использованием подсобного столика, когда гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку.

### **31. Правила этикета- 4 часа.**

#### **Теория:**

- В обращении с приборами.
- Деловой и профессиональный этикет.

Правила подбора вин к блюдам.

#### **Практика:**

Правила этикета человека за столом. Правила этикета при подаче посуды и приборов.

### **32. Банкеты. Виды банкетов- 4 часа.**

#### **Теория:**

- банкет за столом с полным обслуживанием официантами;
- банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
- банкет «Фуршет»;

#### **Практика:**

Сервировки столов для банкетов: банкет с полным обслуживанием официантами; банкет с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет.

### **33. Банкеты. Виды банкетов- 4 часа.**

#### **Теория:**

- банкет «Чай»;
- «Шведский стол».

#### **Практика:**

Банкет-чай; «Шведский стол».

### **34. Правила этикета- 4 часа.**

#### **Теория:**

Некоторые психологические понятия и правила этикета в профессии официант. Психологические требования и знание правил этикета в профессии официант. Психологическая характеристика процесса обслуживания потребителей. Профессиональная этика труда официанта.

#### **Практика:**

Правила поведения человека за столом. Правила поведения в обществе, в помещении.

### **35. Экскурсия- 4 часа.**

Экскурсия на предприятие общественного питания.

### **36. Итоговое занятие- 4 часа.**

- Выставка
- Защита творческой работы учащихся.

#### **Планируемые результаты**

#### **ПОВАР**

#### **Должен знать:**

1. Виды, свойства, кулинарное использования, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы и птицы.
2. Правила приема и последовательность выполнения операций механической кулинарной обработки овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и т.д.
3. Технологию приготовления блюд из них и требования качества.
4. Правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

#### **Должен уметь:**

1. Производить первичную кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и т.д.
2. Промывать, очищать и нарезать овощи, зелень и т.д.
3. Готовить блюда из круп, картофеля, мяса, яиц и творога, бутерброды, салаты, напитки.
4. Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии, гигиены, противопожарные мероприятия.

#### ***Личностные результаты***

- Отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
- Личная потребность в проявлении художественного вкуса.
- Интерес к творческому познанию и самоопределению.
- Устойчивая мотивация к здоровому питанию и образу жизни.
- Умение адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

### ***Метапредметные результаты***

- Соблюдать ТБ, соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Выбирать продукты питания, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора.
- Определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.
- Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.
- Точно следовать инструкционной карте, организовывать свою работу при приготовлении блюд.
- Находить и использовать различные рецепты и технологические карты, участвовать в обсуждении вопросов.
- Уметь работать в группе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.
- Уметь оформлять блюда.
- Приготавливать разные блюда из теста, фруктов и овощей.
- Приготавливать праздничные блюда
- Предъявлять публично результаты творческого познания в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи, результаты своей работы в разных формах.

## **КОНДИТЕР**

### **Должен знать:**

1. Основные свойства применяемого сырья, материалов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий.

2. Способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья, полуфабрикатов.

3. Технологии и режим приготовления кондитерских изделий, начинок, кремов и помады, требования к качеству продукции, виды дефектов кондитерских изделий, способы их предупреждения и устранения.

4. Способы отделки изделий помадками, засахарёнными фруктами, шоколадом, кремом.

5. Технологию нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок.

6. Порядок пользования сборником рецептур кондитерских и булочных изделий.

7. Правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

**Должен уметь:**

1. Приготавливать различные виды теста (песочное, бисквитное, заварное и т.д.)

2. Разделять тесто, штамповать, формовать, отсаживать изделия на листы.

3. Приготавливать различные виды начинок, кремов, помад.

4. Вырабатывать штучные кондитерские изделия, простые торты.

5. Отделывать изделия помадой, фруктами, шоколадом, кремом.

6. Наносить на кондитерские изделия трафаретный рисунок по эталону.

Заготавливать, отвешивать, отмеривать сырьё по заданной рецептуре и упаковывать кондитерские изделия.

Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

#### **Личностные результаты**

- Отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
- Личная потребность в проявлении художественного вкуса.
- Интерес к творческому познанию и самоопределению.
- Устойчивая мотивация к здоровому питанию и образу жизни.
- Умение адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

#### **Метапредметные результаты**

- Соблюдать ТБ, соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Выбирать продукты питания, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора.
- Определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.
- Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.
- Точно следовать инструкционной карте, организовывать свою работу при приготовлении блюд.
- Находить и использовать различные рецепты и технологические карты, участвовать в обсуждении вопросов.
- Уметь работать в группе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.



- Уметь оформлять блюда.
- Приготавливать разные блюда из теста, фруктов и овощей.
- Приготавливать праздничные блюда
- Предъявлять публично результаты творческого познания в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи, результаты своей работы в разных формах.

## **БАРМЕН**

### **Должен знать:**

1. Ассортимент, рецептуры, технологию приготовления напитков, холодных и горячих блюд и закусок.
2. Ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска, способы и правила подачи.
3. Технику ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски.
4. Правила этикета и технику обслуживания в барах.
5. Правила расчета с потребителями.
6. Правила ведения учета и составление товарного отчета, сдачи денег и чеков.
7. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
8. Правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

### **Учащийся должен уметь:**

1. Обслуживать посетителей за барной стойкой.
2. Изготавливать ограниченный ассортимент напитков.
3. Приготавливать ограниченный ассортимент холодных и горячих блюд и закусок.
4. Получать напитки, продукты и продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил,
5. Вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет, сдавать наличные деньги и чеки.

Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

### **Личностные результаты**

- Отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
- Личная потребность в проявлении художественного вкуса.
- Интерес к творческому познанию и самоопределению.
- Устойчивая мотивация к здоровому питанию и образу жизни.

- Умение адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

### **Метапредметные результаты**

- Соблюдать ТБ, соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Выбирать продукты питания, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора.
- Определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.
- Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.
- Точно следовать инструкционной карте, организовывать свою работу при приготовлении блюд.
- Находить и использовать различные рецепты и технологические карты, участвовать в обсуждении вопросов.
- Уметь работать в группе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.
- Уметь оформлять блюда.
- Приготавливать разные блюда из теста, фруктов и овощей.
- Приготавливать праздничные блюда
- Предъявлять публично результаты творческого познания в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи, результаты своей работы в разных формах.

### **ОФИЦИАНТ**

#### **Должен знать:**

1. Профессиональную подготовку официанта.
2. Правила и технические приёмы обслуживания посетителей, основные правила этикета, правила сервировки столов.
3. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья.
4. Знать правила очередности подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре подачи.
5. Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд.
6. Знать характеристику блюд и напитков.
7. Знать формы расчетов с посетителями.
8. Правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

#### **Должен уметь:**

1. Уметь применять на практике правила и технические приёмы обслуживания посетителей, применять основные правила этикета, правильно сервировать столы.

2. Уметь применять правила и технические приёмы обслуживания посетителей, основные правила этикета, правила сервировки столов.

3. Правильно применять столовую посуду, приборы, столовое бельё при обслуживании посетителей.

4. Оформлять напитки, подавать их при соответствующей температуре и в соответствующей очередности.

5. Составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приёмов.

6. Уметь предложить блюда и напитки посетителям и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания.

7. Производить расчёты с посетителями.

8. Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

### **Личностные результаты**

- Отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
- Личная потребность в проявлении художественного вкуса.
- Интерес к творческому познанию и самоопределению.
- Устойчивая мотивация к здоровому питанию и образу жизни.
- Умение адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

### **Метапредметные результаты**

- Соблюдать ТБ, соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Выбирать продукты питания, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора.
- Определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.
- Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.
- Точно следовать инструкционной карте, организовывать свою работу при приготовлении блюд.
- Находить и использовать различные рецепты и технологические карты, участвовать в обсуждении вопросов.
- Уметь работать в группе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.
- Уметь оформлять блюда.
- Приготавливать разные блюда из теста, фруктов и овощей.
- Приготавливать праздничные блюда
- Предъявлять публично результаты творческого познания в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи, результаты своей работы в разных формах.

## 2. Комплекс организационно-педагогических условий

### Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год

Объединение: «Основы общественного питания»

Программа: «Профессии ресторанного бизнеса»

п/п	Дата		Тема занятия	Количество часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
	план	факт						
			<b>Повар</b>	36				
1			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей.	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация
2			Супы Соусы	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
3			Блюда и гарниры из картофеля овощей и грибов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
4			Блюда и гарниры из круп бобовых макаронных изделий салат	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
5			Блюда из яиц и творога	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
6			Рыбные блюда	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
7			Мясные блюда	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация

								Практическое занятие
8			Блюда из птицы Холодные блюда и закуски Сладкие блюда и горячие напитки	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
9			Итоговое занятие	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Выставка кулинарных работ Собеседование, анализ практических работ.
			Итого часов	36				
			<b>КОНДИТЕР</b>	32				
10			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Дрожжевое тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
11			Дрожжевое тесто: опарный способ, безопарный способ	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
12			Бездрожжевое тесто: Песочное тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
13			Пряничное тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
14			Бисквитное тесто Тесто для кексов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
15			Заварное тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие

16			Миндальное тесто Белковое тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
17			Вафельное тесто	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
			<b>Итого часов (раздел 1)</b>	<b>68</b>				
			<b>БАРМЕН</b>	36				
18			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Бар. Виды баров	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
19			Профессиональная этика и психология бармена	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
20			Основы калькуляции и учёта в работе бармена	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
21			Оборудование баров	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
22			Классификация и теория построения смешанных напитков, коктейлей.	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
23			Приготовление горячих напитков (чай, кофе)	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
24			Меню. Инвентарь и инструменты бара	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие

25			Организация обслуживания посетителей в баре	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
27								
			Итоговое занятие	4				
			<b>ОФИЦИАНТ</b>	40				
28			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Типы предприятий общественного питания и особенности обслуживания в них	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
29			Характеристика посуды и приборов. Меню	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
20			Подготовка к обслуживанию посетителей Правила работы с подносом Подача буфетной продукции	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
21			Способы подачи блюд и напитков	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
32			Правила этикета Правила подбора напитков к блюдам	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
33			Банкеты. Виды банкетов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
34			Правила этикета	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
35			Экскурсия	4		Посещение предприятия		Собеседование

						общественного питания города		
36			Итоговое занятие	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Выставка сервировок столов Собеседование, анализ практических работ.
			Итого часов (раздел 2)	<b>76</b>				
			Итого часов в год	<b>144</b>				



## Условия реализации программы

### ***Материально-техническое обеспечение:***

*Оборудование и материалы:* Для реализации программы необходимы: специально оборудованный учебный кабинет, который включает 2 помещения: учебную кухню с кухонной мебелью и класс для теоретических занятий со столами и стульями.

Учебный кабинет помещения отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлая, сухая с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией, соответствует требованиям пожарной безопасности с обязательным наличием огнетушителя. К учебной кухне проведена проводка холодной и горячей воды, оснащена электроплитами с духовыми шкафами и холодильником. Интерьер класса для теоретических занятий представляет собой гостиную комнату, расположенную рядом с кухней, где удобно проводить обучение по сервировке стола и для дегустации приготовленных блюд.

*Перечень оборудования, инструментов, материалов:* кухонная, столовая, чайная посуда и приборы.

Обязательное условие проведения занятий - соблюдение и строгое выполнение правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест, посуды, обработки продуктов, наличие доброкачественных продуктов.

*Дидактический и лекционный материал:*

- инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов, порядком приготовления, и подачи приготовляемого на занятии блюда
- плакаты;
- дидактические разработки занятий по темам;
- книги и журналы по кулинарии, быту и жизни на Руси, славянской кухне, кухне народов мира, здоровом питании, культуре быта, вреде алкогольной зависимости для самостоятельного обучения учащихся;
- видео фильмы по темам занятий;

*Кадровое обеспечение:* квалифицированный педагог дополнительного образования, обладающий опытом работы, имеющий педагогическое образование и специализацию в данной области, знающий педагогику и психологию детей и подростков, владеющий ИКТ.

### **Формы аттестации и контроль**

Основными структурными компонентами являются: деятельность, отношение, общение. Метод наблюдения позволяет педагогу оценивать проведенную целенаправленную работу, проанализировать мотивацию учащихся и учесть все положительные и отрицательные стороны учебного процесса: какие были поставлены цели и задачи, какие были реализованы.

Критерии оценки качества помогают управлять коммуникативными процессами учащихся, учитывая их развитие, настроение, запросы и желания, активность участия. Применяемая форма тестирования позволяет выявлять качество знаний, умений и навыков, приобретённых учащимися в процессе обучения в соответствии с программным материалом.

### Формы аттестации учащихся

#### Виды и формы контроля

<b>Виды</b>	<b>Содержание</b>	<b>Формы</b>	<b>Сроки</b>
Вводный	Диагностика знаний по технике безопасности.	Опрос. Анкетирование.	Первое занятие
Текущий	Усвоение полученных знаний и навыков. Проверка усвоения и оценка результатов темы.	Викторины, тестирование, фото-задания, фото и видео отчеты.	По прохождению основных разделов уч. плана
Итоговый	Проверка полученных знаний и навыков.	Итоговое тестирование. Фото отчеты и видеоролики учащихся.	В завершении программы
<i>Формы контроля:</i> тесты, рефераты, конкурсы, выставки, мастер-классы, презентации, видео-ролики, проектные работы.			

Контроль проводится на всех этапах реализации программы: предварительный контроль (готовности к реализации мероприятий); текущий контроль (весь период реализации программы с целью анализа выполнения плана учебных тем); итоговый контроль (на контрольном этапе после завершения реализации учебного материала с целью оценки качества реализации программы и ее эффективности).

*Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:*

- Фото достижений.
- Фото и видео отчеты.
- Видеозаписи.
- Мониторинги.
- Участие в тематических мероприятиях.
- Журнал учета педагога.

*Оценочные материалы:* для оценивания результатов освоения программы предусмотрено итоговое тестирование.

### **Методическое обеспечение программы**

Подходы к образовательному процессу основаны на педагогических принципах обучения и воспитания.

1. Принцип добровольности (зачисление в группу по желанию).
2. Принцип вариативности (учёт возрастных особенностей учащихся).
3. Принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений.
4. Принцип доступности.
5. Принцип обратной связи (мотивация учащихся на занятиях).
6. Принцип ориентации на успех.
7. Принцип взаимоуважения.
8. Принцип индивидуально-личностной ориентации воспитания (индивидуальный подход, система поощрений, опора на семью).
9. Принцип сознательности, творческой активности и самостоятельности учащихся.
10. Принцип креативности (творчества) и коллективности.
11. Принцип научности содержания и методов образовательного процесса.
12. Принцип опоры на интерес.

**Формы обучения:** занятия носят комбинированный характер, где теоретический материал в виде лекций и бесед получает эффект коллективного обсуждения (практический характер деятельности). При проведении учебных занятий используется форма коллективной работы – беседа, обсуждение, опрос. Возможна виртуальная форма обучения с целью самообразования, реализуемая при помощи использования образовательных ресурсов: видеоролики, презентации, ссылки на интернет-ресурсы; дистанционное тестирование и оценка знаний.

Практические занятия выполняют важную роль, закрепляются полученные теоретические знания, ученики учатся наблюдать и исследовать. Программные материалы подобраны так, чтобы на протяжении всего учебного процесса у учащихся поддерживался интерес к занятиям.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. - М.: Колос, 2015.
2. Ковалев В.М., Могильный П.П. Русская кухня: традиции и обычаи. - М.: Сов. Россия, 20013.
3. Ковалев И.И. Рассказы о русской кухне. - М.: Экономика, 2015.
4. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. - М.: ОЛМА- ПРЕСС, 2018.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. - М.: Центрполиграф, 20013.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М.: Центрполиграф, 2014.

### Литература для педагога

1. Донцова Д. Кулинарная книга М.: Эксмо 2017.Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб.для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. - М.: Просвещение, 2016.
2. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. - М.: ОЛМА- ПРЕСС, 2014.
3. Ляховская Л.П. Русская кухня. - СПб.: Кристалл,2018.
4. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем.- М.: БММ АО, 2014.

### Литература для родителей

1. Будницкая А.З.: Вкусные воспоминания. - [М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2014](#)
2. Вакуленко, В.В.: Целительная сила витаминов и минералов. - Ростов н/Д: [Феникс, 2015](#)
3. Гаевская Л.Я.: Книга о вкусной и здоровой [пище](#). - М.: [ОЛМА-ПРЕСС, 2015](#)
4. Зайко Г.М.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М. ; Ростов н/Д: [Март, 2019](#) Козлова С.Н.: Кулинарная характеристика блюд.-М.: Академия, 2013
5. Иванова Г.В. и др.: Рец.: Е.И.Прахин, Е.А. Теппер: Кулинарные зарисовки о здоровом питании.- Красноярск: Поликом, 2018
6. Литвиновой Е.В. ;рец.: А.С.Ратушный и др.: Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. - М.: Академия, [2016](#)
7. Могильного М.П. ;рец.: А.Г.Сухарев, М.А. Ильина: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания [школьников](#). - М.: [ДеЛипринт, 2016](#)
8. Поскребышева Г.: Энциклопедия домашних заготовок. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2019

9. Поскребышева Г.И.: Православная кухня. -[М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 202014](#)
10. Поскребышева Г.: Большая кулинарнаяэнциклопедия. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 202013
11. Силаева К.: Сервировка и застольныйэтикет. - М.: Эксмо, 2004этикет. - М.: Эксмо, 2016
12. Сучкова Е.М.: Большая книга тортов ипирожных. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
13. Сучкова Е.М.: Домашняя выпечка. - М. : [ОЛМА-ПРЕСС, 2004](#)
14. Стародубов Л.М.: Ешьте на здоровье!. - М.: Паломник, 2012

### **Информационные ресурсы**

1. <http://vcht.center/metodcenter>
2. Единый национальный портал дополнительного образования детей <http://dop.edu.ru/>
3. *www.edu.ru – портал* Российское образование.
4. *www.gastronom.ru*Инфомационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.
5. *www.culina-russia.ru* - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
6. *www.millionmenu.ru* Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
7. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только
8. <http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

**Приложение № 1**

**Диагностика обучающихся**  
**Анкета**  
**На начало учебного года**

1. Что привлекло меня на занятия по программе: «Профессии ресторанного бизнеса»?.....
2. Чему я хочу научиться?.....
3. В какой форме я бы хотел(а), чтобы были проведены занятия?.....
4. Сколько раз в неделю хотел(а) бы посещать эти занятия?.....
5. Есть ли желание принимать участие в конкурсах, викторинах, выставках по данному направлению?.....

**Анкета самооценки «Мои достижения»  
по программе «Кулинарные путешествия по кухням мира»**

<b>ВОПРОС</b>	<b>ОТВЕТ</b>
<i>Какие действия я спланировал для достижения цели?</i>	
<i>Удалось ли мне реализовать задуманное?</i>	
<i>Что я сделал для достижения цели?</i>	
<i>Какова эффективность моих действий?</i>	
<i>Мои достижения в результате занятий?</i>	
<i>На сколько я освоил теоретический материал по темам программы?</i>	
<i>Научился использовать полученные на занятиях знания в практической деятельности?</i>	
<i>Над чем мне надо работать? Что необходимо еще сделать?</i>	

**Тест**

**Приготовление и оформление блюд и напитков**

1. Из яиц можно приготовить:  
- яичницу

- омлет
  - кулебяку
2. Из рыбного фарша можно приготовить:
- паштет
  - омлет
  - котлеты
3. Для приготовления желе применяют желирующие вещества:
- крахмал
  - агар-агар
  - желатин
4. Салат из свежих овощей украшают:
- зеленью
  - майонезом
  - искусственными цветами
5. Для украшения салата репчатый лук нарезают:
- фигурной нарезкой
  - колечками
  - дольками
6. К видам первичной обработки овощей относят:
- сушка
  - нарезка
  - промывание
7. Для приготовления каши гречневую крупу:
- сушат
  - промывают
  - просеивают
8. Пирожки из дрожжевого теста пекутся в духовом шкафу:
- 15 минут
  - 30 минут
  - 45 минут
9. Время варки яиц вкрутую:
- 15 минут
  - 5 минут
  - 10 минут

## **Тест**

### **Обработка продуктов**

1. К видам первичной обработки овощей относят:
- чистка
  - промывание
  - нарезка
2. Для приготовления рисовой каши рисовую крупу:
- сушат
  - промывают
  - обжаривают

3. Перед замешиванием теста муку:
  - сушат
  - просеивают
  - обжаривают
4. В процессе первичной обработки корнеплоды:
  - перебирают
  - сушат
  - нарезают
5. Для жаренья картофель нарезают:
  - кубиками
  - бочонками
  - соломкой
6. К тепловой обработке продуктов относят:
  - варка
  - сушка
  - жарение
7. Для максимального сохранения в овощах витамина С при тепловой обработке их следует:
  - запекать
  - варить в воде
  - варить в кожуре
8. Пирожки пекут в духовом шкафу при какой температуре:
  - 100 С
  - 150 С
  - 250 С

**Мониторинг  
результатов обучения при реализации образовательной программы  
год обучения 20... – 20...уч. год**

В течение учебного периода обучения, по основным разделам курса выделяются измеряемые параметры (теоретические знания, практическая подготовка учащегося), соответствующие ожидаемым результатам. В технологической таблице по краям и в середине оценочной шкалы (от 1 до 5 баллов) фиксируются минимальный, средний и максимальный уровни выраженности этих параметров. Педагог пользуясь шкалой определяет у конкретного учащегося степень освоенности того или иного параметра по изучаемому разделу. Средний арифметический результат по каждому из выделенных в таблице разделов заносится в таблицу мониторинга результатов обучения или в индивидуальную карту освоения образовательной программы. Заполнение карты осуществляется ежемесячно. Диагностика оценки знаний, умений и навыков, индивидуальных достижений учащихся проводится ежемесячно, за учебный период.



**Таблица отслеживания образовательных результатов учащегося**

1. Теоретические знания						
Максимальная выраженность	1	2	3	4	5	Минимальная выраженность
<b>1.1 Знания в области техники безопасности</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся хорошо знает возможности инструментов и механизмов</li> <li>● Учащийся уверенно формулирует правила техники безопасности и личной гигиены при работе на кухне</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>-Учащийся знает как работать с инструментами и механизмами, но недооценивает их опасности.</li> <li>-Учащийся ошибается при формулировке техники безопасности и личной гигиены при работе на кухне.</li> <li>● Учащийся не представляет потенциальной опасности инструментов и механизмов</li> <li>● Учащийся не может самостоятельно сформулировать правила техники безопасности на кухне</li> </ul>
<b>1.2.Знания в области кулинарии</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся хорошо различает виды и особенности кулинарной обработки продуктов</li> <li>● Учащийся уверенно называет виды салатов, холодные блюда и закуски.</li> <li>● Учащийся знает основные правила приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров.</li> <li>● Учащийся знает виды теста и особенности его приготовления.</li> <li>● Учащийся знает, как приготовить полезные напитки,</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>-Учащийся знаком с видами и особенностями кулинарной обработки продуктов, но неуверен в ответах.</li> <li>- Учащийся может назвать виды салатов, холодные блюда и закуски, но его ответы требуют дополнения.</li> <li>-Учащийся знает основные правила приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров, но его ответы не полны или не точны.</li> <li>-Учащийся знает виды теста, но путается в особенностях их приготовления.</li> <li>● Учащийся называет, но при этом путает особенности кулинарной обработки продуктов</li> <li>● Учащийся не может самостоятельно назвать виды салатов, холодные блюда и закуски.</li> <li>● Учащийся не знает правил приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров.</li> <li>● Учащийся не знает всех видов теста и особенностей его приготовления.</li> <li>● Учащийся не знает как заварить чай и</li> </ul>

<p>правильно заварить чай</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся знает правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чайного и праздничного стола.</li> <li>Учащийся знает правила поведения за столом</li> </ul>					<p>-Учащийся не твёрдо знает как приготовить полезные напитки, путается в правилах заваривания чая.</p> <p>-Учащийся знает правила сервировки стола, но путается в выборе посуды и приборов к завтраку, обеду, ужину, чайному и праздничному столу.</p> <p>- Учащийся не твёрдо знает основные правила поведения за столом.</p>	<p>приготовить другие напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся не знает правил сервировки стола, путает место расположения и назначение приборов и посуды.</li> <li>Учащийся не знает правила поведения за столом</li> </ul>
---	--	--	--	--	---	---

## 2. Практическая подготовка учащегося

### 2.1 Владение специальным оборудованием и инструментами

<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся уверенно пользуется различными инструментами и оборудованием</li> </ul>					<p>-Учащийся неуверенно пользуется инструментами и оборудованием.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся не может использовать инструменты и оборудование самостоятельно, без пояснений и помощи педагога</li> </ul>
---	--	--	--	--	---	---

### 2.2 Практические умения и навыки

<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся самостоятельно может приготовить простое блюдо по готовому рецепту.</li> <li>Учащийся демонстрирует соблюдение правил гигиены и порядка на кухне</li> <li>-Учащийся показывает умение сервировать стол</li> </ul>					<p>-Учащиеся берётся, но не может самостоятельно приготовить блюдо по готовому рецепту.</p> <p>- Учащийся не всегда соблюдает правила гигиены и поведения на кухне.</p> <p>- Учащийся самостоятельно сервирует стол, но путает место и назначение столовой посуды и приборов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся не в состоянии самостоятельно приготовить простое блюдо по готовому рецепту</li> <li>Учащийся не соблюдает правила гигиены и поведения на кухне</li> <li>Учащийся не сервирует самостоятельно стол</li> <li>Учащийся</li> </ul>
---	--	--	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся выполняет правила поведения за столом</li> <li>Учащийся имеет устойчивую мотивацию здорового питания</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся не всегда выполняет правила поведения за столом.</li> <li>Учащийся имеет мотивацию к здоровому питанию, но неустойчивого характера.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>не соблюдает правил поведения за столом</li> <li>Учащийся не имеет устойчивой мотивации здорового питания</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	--	---

### 3. Отслеживание личностного развития учащегося

<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся при затруднениях обращается за помощью к другим детям</li> <li>Любит быть на людях</li> <li>Выражает готовность к коллективной деятельности</li> <li>Проявляет организаторские способности</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>Учащийся при затруднениях остаётся с ними наедине</li> <li>Предпочитает быть один или общаться с узким кругом старых знакомых</li> <li>Предпочитает работать индивидуально</li> <li>Не проявляет организаторских способностей</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>Разрешает конфликты конструктивным путём</li> <li>Способен к сопереживанию и взаимопомощи</li> <li>Демонстрирует уступчивый, доброжелательный стиль поведения</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>Легко втягивается в конфликтные ситуации</li> <li>Не умеет слушать и слышать, помогать товарищам</li> <li>Демонстрирует агрессивный стиль поведения</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>Работу выполняет охотно и тщательно</li> <li>Стремится самостоятельно исправлять ошибки, достигать результатов</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>Работу выполняет небрежно, неаккуратно</li> <li>Ошибки исправляет после вмешательства педагога</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>Проявляет фантазию и</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>Не склонен проявлять</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--

<p><i>творческий подход при выполнении блюда</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Проявляет художественный вкус при оформлении блюда</i></li> <li>● <i>Демонстрирует творческие способности при оформлении стола</i></li> </ul>						<p><i>творческий подход при выполнении блюда</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Не чувствует необходимости красиво оформить блюдо</i></li> <li>● <i>Не проявляет творческих способностей при оформлении стола</i></li> </ul>
--	--	--	--	--	--	---

**Индивидуальная карта освоения образовательной программы**  
(в баллах, соответствующих степени выраженности измеряемых качеств)

Фамилия, имя учащегося: \_\_\_\_\_

Название программы: \_\_\_\_\_

Сроки диагностики				
	Сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
<b>Показатели</b>				
<b>1. Теоретическая компетентность</b> 1.1. Знания в области техники безопасности 1.2. Знания в области кулинарии				
<b>2. Практическая компетентность</b> 2.1. Владение специальным оборудованием и инструментами 2.2. Практические умения и навыки				
<b>3. Личностное развитие</b> 3.1. Коммуникативность 3.2. Толерантность 3.3. Трудолюбие 3.4. Креативность				
<b>4. Индивидуальные достижения</b> (Участие в <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ празднике</li> <li>▪ конкурсе</li> <li>▪ выставке</li> </ul> <b>обучающегося)</b>				

## Отчет

О результатах обучения учащихся навыкам и умениям поварского и кондитерского искусства, воспитания трудолюбия, аккуратности, развития творческой и социальной активности

(Мониторинг результативности образовательной программы)

Педагога дополнительного образования .....

Объединения «Основы общественного питания» .....

Основным показателем работы в объединении является приобретение учащимися знаний, умений и навыков в поварском и кондитерском искусстве и их индивидуальное участие в конкурсах, выставках, праздниках.

Основные формы подведения итогов реализации образовательной программы:.....

Выявление знаний, умений, навыков на каждом занятии, после изучения определённой темы приготовления и дегустации блюд, обсуждение итогов работы. Участие в викторинах, конкурсах, праздниках.

Мониторинг – это непрерывное (систематическое) отслеживание состояния и результатов какой либо деятельности с целью управления их качеством и повышения эффективности.

*Вывод:*

По результатам тестирования .....

На начало учебного года уровень подготовленности у ----- учащихся был ниже нормы, что составляет -----.

На конец учебного года уровень подготовленности у ----- учащихся был ниже нормы, что составляет -----.

На конец учебного года все обучающиеся повысили свои показатели что составляет-----.

Педагог ДО.....