

Муниципальное учреждение дополнительного образования
«Сурский центр детского творчества»
Сурского района Ульяновской области

Утверждаю:
Директор МУ ДО
«Сурский ЦДТ»
Шукина Е.А.
Приказ № _____ от 17.02.2020



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
социально-педагогической направленности
«ПРОФСТАРТ»

Адресат программы – обучающиеся 15-17 лет
Срок реализации – 1 год обучения

Программа рассмотрена и одобрена
На заседании педагогического
Совета МУ ДО «Сурский ЦДТ»
Протокол № 03 от «14» февраля 2020г.
Секретарь Мож

Программа разработана
Зуйковой Н.А. педагогом
дополнительного образования
МУ ДО «Сурский ЦДТ»

р.п.Сурское
2020г

Пояснительная записка

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Профстарт» - **социально-педагогическая**. Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Профстарт» способствует организации содержательного досуга подростков и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Образовательная программа «Профстарт» направлена на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности.

Программа способствует:

- развитию представлений о способах сохранения и укрепления здоровья, его охраны;
- выработке представлений об основных нормах и правилах здоровьесберегающего поведения;
- выработке основных представлений о здоровом образе жизни, условиях, способах охраны жизнедеятельности и последствиях соблюдения или нарушения утверждаемых современной культурой норм и правил.

Уровень освоения содержания программы – стартовый.

Актуальность программы обусловлена анализом результатов опроса подростков 15-17 лет, проведенного педагогом данной программы, который показал, что программа кулинарной направленности востребована среди данного возраста, у которых есть желание проходить обучение по данной программе, знакомиться и осваивать кулинарную сферу. Поэтому данная программа имеет спрос, может развиваться, усовершенствоваться и видоизменяться на основе выявления потенциальных возможностей и предпочтений при выборе профессии и видов деятельности, с учетом индивидуальных интересов и способностей подростков.

Новизна программы «Профстарт» состоит в том, что она ставит и решает традиционную для подобных программ задачу обучения детей основам кулинарии в широком культурологическом контексте с использованием приёмов художественного творчества и современных здоровьесберегающих технологий. Эти дополнительные аспекты усиливают социально значимый смысл программы и придают ей особую актуальность как программы, содействующей социальной адаптации обучающихся.

Педагогическая целесообразность - Программа имеет специальный принцип построения, который предполагает постепенное расширение и углубление знаний. Принцип: «от простого к сложному» предусматривает преподавание материала по восходящей, то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Это позволяет создавать условия для более успешного развития творческого потенциала каждого ребенка. Содержание программы не повторяет имеющиеся школьные курсы трудового обучения, но использует все навыки и умения, сформированные в процессе обучения в школе и синтезирует с новыми приобретенными знаниями по кулинарному искусству.

Адресат программы – Программа «Профстарт» предназначена для реализации в учреждении дополнительного образования с обучающимися 15-17 лет. Данный возраст – 15-17 лет (ранняя юность). Главное психологическое приобретение ранней юности – это открытие своего внутреннего мира, внутреннее «Я». Главным измерением времени в самосознании является будущее, к которому они себя готовят. Ведущая деятельность в этом возрасте — учебно-профессиональная, в процессе которой формируются такие новообразования, как мировоззрение, профессиональные интересы, самосознание, мечта и идеалы. Старший школьный возраст — начальная стадия физической зрелости и одновременно стадия завершения полового развития.

Набор на обучение по программе – **свободный**. В данное объединение принимаются все желающие студенты, проявляющие достаточно устойчивый,

длительный интерес к конкретным видам практической трудовой деятельности, приготовлению изделий, выполнению практических работ. Зачисление в объединение осуществляется на основании заявления от родителей (законных представителей) и заключения договора без предъявления требований к знаниям, умениям, навыкам.

Количественный состав группы – 10-12 человек.

Срок освоения программы – 3,5 месяца.

Объем программы составляет – 28 часов.

Формы обучения – **очная**.

Основной формой обучения по программе является учебное занятие.

Ведущий вид деятельности – комбинированный, практический.

Место проведения занятия: ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум», цеха: кулинарный, кондитерский.

Режим занятий – занятия по данной программе проходят 1 раз в неделю по 2 академических часа, 1 час занятий – 45 минут, перерыв – 10 минут после часа занятий.

Отличительные особенности программы

Все девочки любят уроки кулинарии. Наверное, потому, что в них полезное сочетается с приятным. Только на них можно получить интересную информацию, приятно пообщаться и вкусно покушать. А ещё это те занятия, которые точно пригодятся в жизни. От урока кулинарии занятия в кружке несколько **отличаются:**

Во-первых, ограниченным количеством обучающихся, что очень хорошо сказывается на качестве обучения и общения. Рождается некий клуб по интересам с очень благоприятным микроклиматом, куда с большим желанием ходят и дети (которым, возможно, не хватает такого общения), и педагог. Несомненный плюс в том, что педагог имеет возможность уделить максимум внимания каждому обучающемуся.

Во-вторых, занятия кружка не ограничены школьной программой: можно готовить что угодно и сколько угодно (соблюдая СанПиНы). Для занятий в кружке, как и для уроков, заводится тетрадь, но записываются туда только рецепты блюд и порядок их приготовления. Остальная информация не фиксируется, а запоминается только на слух, большая часть времени уделяется практической

работе. Занятия проходят на базе ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум», в кулинарном и кондитерском цеху.

Цель программы:

- формирование представлений обучающихся о специфике и основных видах профессиональной деятельности профессий кулинарии и поварского дела, способствующих профессиональному самоопределению обучающихся.

Задачи:

- познакомить обучающихся с особенностями профессий повар, кондитер;
- совершенствовать практические умения в технологии приготовления различных блюд;
- обучить соблюдению требований охраны труда, техники безопасности и правилам санитарии;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- развивать воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение;
- развитие системы знаний и умений, необходимых для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов продуктов;
- воспитывать чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд;
- воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду, чувство товарищества, чувство личной ответственности;
- воспитывать уважение к своему и чужому труду, к народным традициям, понимания особенностей кухни разных народов.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие **формы обучения**: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Соответствие уровня развития обучающихся программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий.

Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества и творческих способностей, способствующих формированию разносторонне – развитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью.

В педагогической энциклопедии творческие способности определяются как способности к созданию оригинального продукта, изделия, в процессе работы над которыми самостоятельно применены усвоенные знания, умения, навыки, индивидуальность, художественное творчество. С философской точки зрения творческие способности включают в себя способность творчески воображать, наблюдать, неординарно мыслить. Таким образом, творчество – создание на основе того, что есть, того, чего еще не было. Это индивидуальные психологические особенности ребенка, которые не зависят от умственных способностей и проявляются в детской фантазии, воображении, своей точке зрения на окружающую действительность.

В рамках образовательной программы по профессии «Профстарт» обучающиеся получают знания основных свойств, применяемого сырья, полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кондитерских изделий.

Развитие общественного питания в современных условиях непрерывно связано с научно – техническим прогрессом, одним из направлений которого является совершенствование технологии приготовления кондитерских изделий.

Ожидаемый результат

К концу обучения обучающиеся должны знать:

- ассортимент блюд и кондитерских изделий;
- основные свойства применяемого сырья, п/ф, используемых для приготовления блюд;
- технологию, режим приготовления блюд;
- сочетание вкусовых и эстетических качеств блюд;
- инвентарь, приспособления, применяемые при оформлении блюд;

- виды брака, причины их возникновения, пути устранения;
- санитарные требования при оформлении блюд.

К концу года обучения обучающиеся должны уметь:

- производить расчет сырья на необходимое количество блюд, изделий;
- определять стоимость изделия;
- приготавливать отдельные виды теста, выпекать п\ф;
- пользоваться инвентарем, приспособлениями для оформления блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования, сроки хранения;
- работать со сборником рецептур.

Материально – техническое обеспечение реализации образовательной программы

- Холодильник «Орск»,
- шкаф жарочный – ЖФ 3с,
- мини-пароконвектомат,
- индукционная плита,
- комбайн кухонный «Bosch»,
- миксер электрический,
- чайник электрический,
- столы металлические,
- шкафы для посуды,
- весы электронные,
- доски разделочные,
- скалки деревянные,
- комплект ножей,
- комплект кастрюль,
- сотейники алюминиевые,

- сковороды,
- лопатки деревянные,
- столовые приборы,
- формы для кексов,
- формы для пирожных,
- формы для торта,
- венчики для взбивания,
- насадки кондитерские с мешками,
- сито,
- набор кондитера,
- щипцы кондитерские,
- подносы пластмассовые,
- вазы для торта стеклянные,
- тарелки столовые,
- уборочный инвентарь.

Учебно-методическое обеспечение программы

- Комплект наглядных пособий
- Комплект открыток с рецептами
- Кухонный инвентарь
- Комплект тематических таблиц
- Специальная одежда
- Диагностический инструментарий
- Методические и дидактические материалы к занятиям
- Разработка открытых занятий
- Тематические папки:
 - Крупы и бобовые
 - Картофель

- Макароны
- Масленица
- Пищевая ценность овощей
- Русская кухня
- Кухонная утварь
- Все о салатах
- Пироги и торты из песочного печенья
- Прием гостей
- Все о правильном питании
- Правила хранения продуктов
- Правила кулинарии
- Все об овощах
- Все о супах
- Кулинарный словарь
- Все о мясе
- Тесто.

Кадровое обеспечение

Руководитель программы – осуществляет организацию программного материала, обеспечивает безопасные условия для проведения занятия, несет ответственность за охрану жизни и здоровья детей.

Учебный план

№ раздела	Содержание программы	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. История возникновения «карвинга»	2	1	1	
2.	Приготовление блюд из овощей	4	2	2	
3.	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	4	2	2	

4.	Приготовление супов и соусов	4	2	2	
5.	Приготовление холодных блюд и закусок	6	2	4	
6.	Изделия из теста, виды теста	6	2	4	
7.	Заключительное занятие (техническое творчество)	2	2	-	
		28			

1. Календарный учебный график

№	Тема занятия	Кол-во часов	Тип занятия	Форма контроля	Дата планируемая	Дата фактическая	Причина изменения
Раздел 1: Вводное занятие. История возникновения «карвинга»							
1.	Вводное занятие. Введение в профессию. История возникновения «карвинга». Простые и сложные формы нарезки овощей. Приготовление полуфбрикатов из овощей.	2	Комбинированный Практическая работа	Наблюдение			
Раздел 2: Приготовление блюд из овощей							
2.	Вырезание шишек из моркови, ромашек из картофеля, розы из свеклы, лилии из репчатого лука и др.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
3.	Формы нарезки овощей. Приготовление блюд из овощей. Приготовление сложных гарниров из овощей.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			

Раздел 3: Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога

4.	Ознакомление с видами круп. Приготовление блюд из круп и бобовых: кускус, киноа, булгур, арновка, аморант.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
5.	Ознакомление с видами бобовых. Приготовление блюд из бобовых: чечевица, долихос, кукуруза полента, нут – турецкий горох.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			

Раздел 4: Приготовление супов и соусов

6.	Приготовление супов: солянка, консоме, суп-пюре.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
7.	Приготовление соусов: домашний майонез, голландский, бешамель, тар-тар. Пряности. Приправы.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			

Раздел 5: Приготовление холодных блюд и закусок

8.	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.		Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
9.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.		Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			

			еская работа				
10.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.		Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
Раздел 6: Изделия из теста, виды теста							
11.	Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий из теста из песочного теста - печенье с орехами, пирог с малиновой начинкой, кекс, штрудель.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
12.	Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий из бисквитного теста: пирожное, торт.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
13.	Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий из слоеного теста: пирожное, слойка с фруктовой начинкой.	2	Комбинированный Практическая работа	фронтальный опрос			
14	«Заключительное занятие (техническое творчество)»	2	Комбинированный Практическая работа	выставка творческих работ			

Содержание программы

1. Вводное занятие. История возникновения «карвинга»

Цель: познакомить с профессией «Повар, кондитер», с этапами развития кулинарии, как искусство приготовления пищи, познакомить с историей возникновения «карвинга».

Задачи: дать представление об образовательной программе; заинтересовать детей работой кружка; познакомить с технологическим процессом приготовления блюд; познакомить с правилами по технике безопасности с оборудованием, инструментами, пожарной безопасности; дать представления об истоках возникновения «карвинга»; развить творческие способности по освоению техники «карвинга»; воспитывать культуру поведения в объединении.

Теория: ознакомление с программой и режимом работы кружка. Ознакомление с профессией повар, кондитер, показ видеофильма «Карвинг».

Практика: техника вырезания цветов из овощей, составление овощных композиций.

2. «Приготовление блюд из овощей»

Цель: сформировать знания о простых и сложных формах нарезки овощей, ассортименте и приготовлении блюд из овощей, их оформлении и сервировки.

Задачи: овладение навыками работы с овощами, тепловой обработкой овощей; формирование знаний об ассортименте и приготовлении блюд из овощей, сложных гарниров, их оформлении и сервировке.

Теория: рассказ о значении овощных блюд в питании, их приготовлении, способах сервировки и вариантах оформления, температуре подачи.

Практика: нарезка овощей и приготовление блюд из овощей.

3. «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога»

Цель: сформировать знания об ассортименте и приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

Задача: овладение навыками работы по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

Теория: рассказ о значении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога в питании, их приготовлении, оформлении и способах сервировки.

Практика: приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

4. «Приготовление супов и соусов»

Цель: сформировать знания об ассортименте супов и соусов, их приготовлении, сервировке.

Задачи: овладение навыками работы по приготовлению простых супов и соусов; формирование знаний об ассортименте супов и соусов, приготовлении, сервировке.

Теория: рассказ о значении супов и соусов в питании, их ассортименте, приготовлении, оформлении и способах сервировки. Вкусовые товары. Пряности. Приправы.

Практика: приготовление простых супов и соусов.

5. «Приготовление холодных блюд и закусок»

Цель: сформировать знания об ассортименте холодных блюд и закусок, их классификации, особенностях приготовления.

Задачи: овладение навыками работы по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и мяса, способами оформления и сервировки; формирование знаний об ассортименте холодных блюд и закусок, их классификации, особенностях приготовления, технологической последовательности.

Теория: рассказ о значении холодных блюд и закусок, их классификации, ассортименте, технологии приготовления, оформлении и способах сервировки. Последовательность приготовления блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса.

Практика: приготовление холодных блюд и закусок (бутерброды, канапе, тапасы, фингер-фуды, закуски ово-лакто). Групповая и индивидуальная работа по приготовлению блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса.

7. «Изделия из теста, виды теста»

Цель: сформировать знания об ассортименте, характеристике основного сырья, видах теста, разделки теста.

Задачи: закрепить знания по распознаванию основного сырья для кондитерского производства, определение свежести органолептическим методом, классификации теста, особенностях их приготовления и разделки. Знакомство с различными видами теста, изделий из него. Формирование знаний и умений о приготовлении изделий из песочного теста, бисквитного теста и слоеного теста.

Теория: рассказать о видах теста, особенности приготовления изделий из теста.

Практика: приготовление разного вида теста и изделия из него. Технологическая последовательность приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Технологическая последовательность приготовления изделий из песочного, бисквитного и слоеного теста. Работа группами, индивидуальная работа по приготовлению мучных изделий из слоеного теста.

8. «Заключительное занятие (техническое творчество)»

Цель: выявить знания, умения, навыки, полученные за прошедший период.

Задачи: повторить пройденный материал за год; дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, создателями; оценить деятельность каждого обучающегося; воспитать дружеские отношения и уважение к старшим и сверстникам.

Теория: подведение итогов за год; обсуждение выбранной темы, подбор технической литературы, составление технологической карты на изделие по выбранной теме.

Практика: выставка творческих работ.

Формы аттестации и оценочные материалы

Процесс обучения по данной программе предусматривает следующие формы диагностики и аттестации:

1. Вводная диагностика – проводится на вводном занятии и позволяет выявить уровень знаний обучающихся до реализации программы, и те же тесты на итоговом занятии, позволяют выявить уровень сформированности знаний в области кулинарии после реализации программы.

2. Промежуточная аттестация проводится в конце каждой темы и позволяет выявить уровень усвоения знаний по данной теме, уровень сформированности умений.

3. Итоговая аттестация проводится после завершения программы.

На итоговом занятии кружка «Профстарт» применяются следующие средства контроля:

- проверочные тесты (на вводном занятии, позволяют выявить уровень знаний обучающихся до реализации программы, и те же тесты на итоговом занятии, позволяют выявить уровень сформированности знаний в области кулинарии после реализации программы);

- составление технологической карты;
- выставка творческих работ;
- фронтальный опрос на каждом занятии.

Все эти средства контроля позволяют определить степень достижения планируемых результатов освоения программы.

Средства контроля

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;
2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
3. низкая эстетика подачи готового блюда

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. средний уровень соблюдения рецептуры;
3. средний уровень эстетики подачи готового блюда

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;
2. высокий уровень соблюдения рецептуры;
3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда

Обучающиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд.

Методическое обеспечение программы

Процесс обучения целесообразно строить, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии педагог предлагает задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Здесь взгляды педагога и обучающихся обращены в одном направлении – на веками сложившуюся в России культуру питания. И это ещё раз подтверждает, что часто новое – это забытое старое.

Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Зачастую теоретические сведения носят опережающий характер по отношению к основным школьным дисциплинам (СБО, история, краеведение, биология, обслуживающий труд и др.), но последовательность и красочность изложения материала приводят к достаточно хорошему его усвоению.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в кружке, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала обучающихся и их самореализации.

Программа предусматривает различные траектории развития личности обучающегося. К концу первого года обучения, после прохождения основных тем учебного плана, ребятам предлагается освоить азы проектно-исследовательской деятельности.

При реализации программы используются следующие методы:

- традиционный объяснительно-иллюстративный (наличие в занятиях теоретической части, во время которой обучающиеся знакомятся с новыми сведениями по теме, записывают инструкционную карту; изложение

теоретического материала и составление практических заданий строится по принципу восхождения от простого к сложному);

- практико-ориентированный (наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой занятия блюдо, дегустируют его и обсуждают результат);

- проблемный (проблемное изложение материала при изучении основ рационального и здорового питания, анализ истории научного изучения проблемы, основанный на выделении противоречий в различных научных течениях по данной проблеме, анализ перспективных направлений);

- рефлексивный (самостоятельное освоение всей информации, полученной на кружке, в школе, при общении в семье, из книг и телевизионных передач, экскурсионных поездок по стране);

- групповой (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной);

- деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками русской кухни, участие обучающихся в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

Успешность реализации программы в значительной степени зависит от кадрового и материально-технического оснащения. Формы занятий определяются тем, что программа имеет социально-педагогическую направленность и включает образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской и проектной деятельности, основам здорового образа жизни. Процесс обучения обучающихся, исходя из понятия здорового образа жизни, идёт от восприятия и усвоения готовой информации через воспроизведение полученных знаний и освоенных способов деятельности (практическая часть занятий), через знакомство с примерами научного подхода к проблеме питания, поиска и приготовления новых или утраченных блюд к формированию аналитического мышления и критического подхода к продуктам питания и приготовлению блюд. Поэтому большая часть занятий проходит в комбинированных формах, с перемежением теоретических и практических частей.

Структура занятий:

- организационный момент;

- изложение новой темы, запись и объяснение алгоритма приготовления блюда;
- вводный инструктаж и подготовка к практической работе: выбор инструментов и оборудования;
- практическая работа и текущий инструктаж;
- уборка рабочих мест;
- сервировка стола и дегустация;
- мытье посуды и уборка помещения;
- организационный момент – запись ингредиентов для нового блюда и распределение продуктов для следующего занятия.

Список литературы для педагога

1. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
2. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
3. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
4. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирогы.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
5. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
6. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
7. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
8. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
9. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
10. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2007.
11. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
12. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

Список литературы для родителей и обучающихся

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА, 2001.
5. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо, 1999.
6. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
7. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
8. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
9. Шабельник Е.С., Каширцева Е.Г. «Ваши права» - ООО Изд. «Вита – Пресс», 1997.

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. Мультимедиа по «Карвингу», программное обеспечение R-keeper

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Беседа: «Карвинг: декор из овощей и фруктов»

Слово "карвинг" происходит от латинского "curve" - "резная работа", "резной орнамент" - и относится к любому виду резьбы: по дереву, льду, и камню. В кулинарии же это - искусство вырезания из овощей и фруктов и создание своеобразных минискульптур.

Искусство карвинга пришло из Юго-восточной Азии. В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно».

Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны. Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени Nang Norramag представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством.

Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран. После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Таиланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы.

В настоящее время карвинг преподаётся в школах. Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища, и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

1. Цветок из дайкона

ОРХИДЕЯ

Овощи: дайкон, белая редька, черная редька, редис, морковь для серединки



1. Сделайте по всей длине продолговатого корнеплода 4 плоских среза на конус.



4. В середине сделайте два сходящихся среза в форме латинской буквы V.



2. Вырежьте 4 тонких лепестка и придайте им при помощи ножниц заостренную форму.



5. Ножницами придайте краям внутренних лепестков остроконечную форму.



3. Срежьте оставшуюся мякоть с двух сторон, сильно закругляя середину срезов вовнутрь.

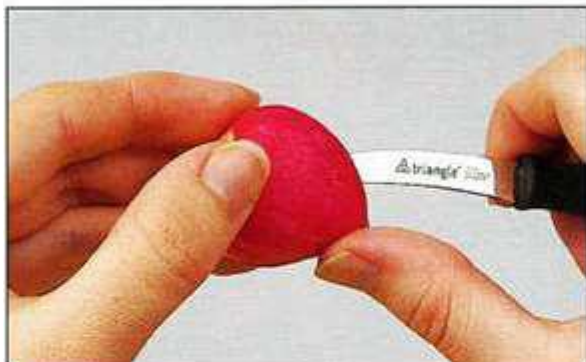


6. Вырежьте из моркови серединку и вставьте ее между внутренними лепестками.

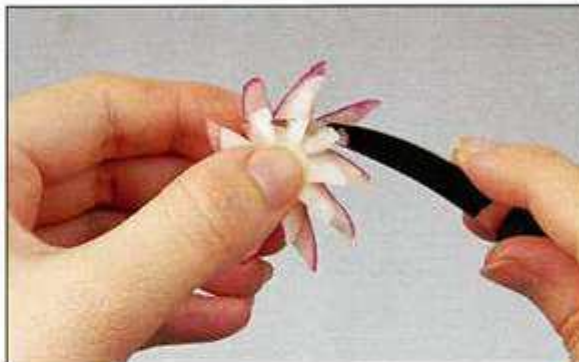
2. Цветок из редиса

«ЗВЕЗДОЧКИ» ИЗ РЕДИСА

Овощи: редис



1. Разрежьте корнеплод пополам зигзагом.



4. Сделайте небольшие срезы на внутренней стороне лепестков второго ряда.



2. Разъедините половинки. Получилось две заготовки для цветков.



5. Опустите цветок в холодную воду на 5–10 минут, чтобы он распустился.



3. Расслоите надвое зубцы одной половинки, получив первый и второй ряд лепестков.



6. Аналогичным образом оформите вторую половинку корнеплода.

3. Цветок из дайкона

ШИЗАНДРА

Овощи: дайкон, белая редька

1. На одном конце продолговатого корнеплода сделайте 5 конусообразных срезов.



2. Уприте заготовку вертикально в доску и сверху вниз сделайте плавные ровные срезы по граням, не дорезая до конца. Подрежьте мякоть в середине так, чтобы полученный цветок отделился от остального корнеплода.



3. Ножницами скруглите края каждого лепестка, после чего опустите цветок в емкость с красным пищевым красителем.

4. Изготовьте серединку цветка. Для этого на кусочке редьки или дайкона сделайте декоративные надрезы «сеточкой».



5. Вставьте серединку в цветок и закрепите зубочисткой.

СОВЕТ. Из одного корнеплода можно сделать 3 цветка и более, в зависимости от размера овоща.

Итоговая аттестация обучающихся

Порядок выполнения:

Задание 1. Оценить представленные продукты, какое блюдо из данного набора можно приготовить.

Задание 2. Составить технологию приготовления блюда

Задание 3. Взвесить предложенные ингредиенты и составить рецептуру (технологическую карту).

Задание 4. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления.

Задание 5. Приготовить блюдо соблюдая правила техники безопасности.

Форма оценки: аттестован/не аттестован

Критерии оценки:

Аттестован: - Правильный выбор блюда по продуктам.

- Умение подобрать оборудование и инвентарь.

- Знание правил составления технологии приготовления и технологических карт.

- Умение соблюдать правила гигиены санитарии и техники безопасности.

Не аттестован: - Не ориентируется в группах блюд.

- Не может выбрать нужное блюдо.

- Не знает правил безопасности.

- Не соблюдает личную гигиену и санитарные нормы.

- Не умеет подбирать инвентарь и оборудование.