



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
624601 Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина 11, корпус 1
Тел. (34346)21673,21664 Факс (34346)21664 Эл.адрес aplicev@mail.ru

РАССМОТРЕНА
на заседании Научно-методического
совета ГАПОУ СО «АМТ»
Протокол № 8
от «20» октябрь 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
Г.И. Кургузкина
«25» 11 2021 г.
Приказ № 54 от «25» 11 2021 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Секреты домашней кухни»

Возраст обучающихся: 15 – 24 лет
Срок реализации программы: 1 год

Автор-разработчик: Разумеева Ирина Александровна
преподаватель ГАПОУ СО «АМТ»

г. Алапаевск
2021 г.

Раздел 1. Основные характеристики программы

1.1. Пояснительная записка

Направленность (профиль) общеразвивающей программы – *социально - гуманитарная*.

Актуальность общеразвивающей программы заключается в организации досуга обучающихся, развитии креативного мышления, формировании у обучающихся изобретательности, повышения уровня знаний, навыков и умений, необходимых для самореализации и раскрытия творческого потенциала личности каждого обучающегося не только в будущей профессиональной, но и других сферах жизнедеятельности. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают обучающимся в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Подготовка обучающихся к самостоятельной жизни, вооружение их необходимыми умениями, навыками представляют сложную задачу. Экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания, умение правильно и красиво оформить праздничный и будничные стол – это то, что должен знать и уметь каждый.

Образовательная программа соответствует стратегии развития воспитания «..повышение эффективности комплексной поддержки уязвимых категорий детей (с ограниченными возможностями здоровья, оставшихся без попечения родителей, находящихся в социально опасном положении, сирот), способствующей их социальной реабилитации и полноценной интеграции в общество».

Программа составлена с учетом следующих нормативных документов:

Федеральный уровень

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Концепция развития дополнительного образования в РФ (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 г. № 1726-р)

3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 года № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

4. Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей»;

5. Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (включая разноуровневые программы) Минобрнауки России от 18 ноября 2015 №09-3242;

6. Приказ Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 г. № 533 «О внесении изменений В Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом министерства просвещения РФ №196 от 09.11.2018 г.;

7. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, направленных письмом Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242;

8. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»;

9. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

Региональный уровень

1. Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461-ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

2. Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503-ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

3. Приказ Министерства образования и молодёжной политики Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

4. Приказ Министерства образования и молодёжной политики Свердловской области № 70-Д от 26.06.2019 «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области».

Адресат программы

Обучающиеся с ОВЗ, возраст участников программы: от 15 лет до 24 лет, так как в этом возрасте обучающиеся АМТ всех специальностей получают специальные профессиональные навыки при приготовлении несложных блюд и мучных изделий в домашних условиях, в общежитии.

Характеристика обучающихся с ОВЗ в соответствии с профилем программы:

1. Отсутствует мотивация к познавательной деятельности, ограничены представления об окружающем мире.

2. Темп выполнения заданий очень низкий.

3. Нуждается в постоянной помощи взрослого.

4. Низкий уровень свойств внимания (устойчивость, концентрация, переключение).

5. Низкий уровень развития речи, мышления.

6. Трудности в понимании инструкций.

7. Инфантилизм (незрелость в развитии, сохранение в поведении или физическом облике черт, присущих предшествующим возрастным этапам).

8. Нарушение координации движений.

9. Низкая самооценка.

10. Повышенная тревожность. Многие обучающиеся с ОВЗ отмечают повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечается изменение в настроении.

11. Высокий уровень психомышечного напряжения.

12. Низкий уровень развития мелкой и крупной моторики.

13. Для большинства таких обучающихся характерна повышенная утомляемость. Они быстро становятся вялыми или раздражительными, плаксивыми, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания. У некоторых обучающихся в результате утомления возникает двигательное беспокойство;

14. У других обучающихся отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Медико- психологическая характеристика обучающихся с ОВЗ

1. У обучающихся наблюдается низкий уровень развития восприятия. Это проявляется в необходимости более длительного времени для приема и переработки сенсорной информации, недостаточно знаний этих обучающихся об окружающем мире.

2. Недостаточно сформированы пространственные представления, обучающиеся с ОВЗ часто не могут осуществлять полноценный анализ формы, установить симметричность, тождественность частей конструируемых фигур, расположить конструкцию на плоскости, соединить ее в единое целое.

3. Внимание неустойчивое, рассеянное, обучающиеся с трудом переключаются с одной деятельности на другую. Недостатки организации внимания обуславливаются слабым развитием интеллектуальной активности обучающихся, несовершенством навыков и умений самоконтроля, недостаточным развитием чувства ответственности и интереса к учению.

4. Память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической, наглядная над словесной.

5. Снижена познавательная активность, отмечается замедленный темп переработки информации.

6. Мышление – наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое.

7. Снижена потребность в общении как со сверстниками, так и со взрослыми.

8. Игровая деятельность не сформирована. Сюжеты игры обычны, способы общения и сами игровые роли бедны.

9. Речь – имеются нарушения речевых функций, либо все компоненты языковой системы не сформированы.

10. Наблюдается низкая работоспособность в результате повышенной истощаемости, вследствие возникновения у детей явлений психомоторной расторможенности.

11. Наблюдается несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации.

Вследствие этого у обучающихся проявляется недостаточная сформированность психологических предпосылок к овладению полноценными навыками учебной деятельности. Возникают трудности формирования учебных умений (планирование предстоящей работы, определения путей и средств достижения учебной цели; контролирование деятельности, умение работать в определенном темпе).

Учебные группы формируются обучающимися с ОВЗ, а также обучающимися с ОВЗ всех групп АМТ. Число детей, одновременно находящихся в группе - 9 человек.

Режим занятий – 2 раза в неделю по 1 часу.

Объем общеразвивающей программы - общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы - 72 часа.

Срок освоения общеразвивающей программы необходимый для ее освоения в соответствии с содержанием программы – 1 год.

Уровень сложности - базовый, который предполагает использование и реализацию таких форм организации материала, которые допускают освоение специализированных знаний, гарантированно обеспечивают трансляцию общей и целостной картины в рамках содержательно-тематического направления общеразвивающей программы.

Перечень форм обучения: фронтальная, индивидуальная, индивидуально-групповая, групповая и т.п.

Перечень видов занятий: беседа, лекция, практическое занятие, семинар, лабораторное занятие, круглый стол, тренинг, мастер-класс, экскурсия, открытое занятие и др.

Перечень форм подведения итогов реализации дополнительной общеразвивающей программы: презентация, анализ работ, выставка

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи:

Образовательные

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне и приготовления различных блюд;

Развивающие:

- развитие учебно-познавательной деятельности обучающихся;
- способствовать развитию мышления, воображения обучающихся;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся.

Воспитательные:

- воспитание усидчивости и трудолюбия
- воспитание культуры поведения, воспитание интереса к деятельности;
- формирование общей культуры.

1.3. Содержание общеразвивающей программы Учебный (тематический) план

№ п/ п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/кон троля
		Всего	Тео рия	Пра кти ка	
1.	Раздел 1. Приготовление и украшение холодных закусок.	30	4	26	Анализ работ
1. 1	Холодные закуски	2	2	-	Взаимоанализ работ
1. 2	Блюда и украшения из овощей	6	2	4	Взаимоанализ работ
1. 3.	Блюда и украшения из плодов и ягод	5	-	5	Выставка
1. 4.	Блюда и украшения из гастрономических продуктов	3	-	3	Анализ работ
1. 5	Выполнение технологической последовательности изготовления холодных закусок из овощей, плодов, ягод и гастрономических продуктов	14	-	14	Выставка
2	Раздел 2. Приготовление и украшение вторых овощных блюд и гарниров	10	-	10	Презентация работ
2. 1.	Вторые овощные блюда и гарниры	10	-	10	Анализ работ
3	Раздел 3. Приготовление десертов.	14	-	14	Презентация работ
3. 1.	Выполнение технологической последовательности изготовления десертов	14	-	14	Анализ работ
4	Раздел 4. Приготовление и украшение мучных и кондитерских изделий	18	-	18	Презентация работ
4. 1	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста и украшений из него	4	-	4	Анализ работ
4. 2	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из пресного теста и украшений из него	2	-	2	Анализ работ
4. 3.	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из слоёного пресного теста и украшений из него	2	-	2	Анализ работ

4. 4.	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из песочного теста и украшений из него	2	-	2	Взаимоанализ работ
4. 5.	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из заварного теста и украшений из него	2	-	2	Взаимоанализ работ
4. 6	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из воздушного теста и украшений из него	2	-	2	Взаимоанализ работ
4. 7	Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из бисквитного теста и украшений из него	2	-	2	Взаимоанализ работ
4. 8	Выполнение технологической последовательности приготовления украшений из сливочного и белкового крема	2	-	2	Презентация работ
Итого		72	4	68	

Содержание учебного плана

Раздел 1. Приготовление и украшение холодных закусок.

1.1 Холодные закуски

Теория. Вводное занятие.

Инструктаж по охране труда

1.2. Блюда и украшения из овощей

Теория Блюда и украшения из овощей

Практика. Технологическая последовательность изготовления украшений из овощей (картофель, морковь, свёкла, капуста, лук, редька, кабачки, огурцы, редис, редька, баклажаны, помидоры, зелень, пекинская капуста)

Требования к качеству овощей, определяемые органолептическим способом.

Хранение украшений из овощей.

Оборудование и приспособления, используемые для украшений из овощей.

1.3. Блюда и украшения из плодов и ягод

Практика. Технологическая последовательность изготовления украшений из плодов и ягод (яблоки, груши, ананас, сливы, абрикосы, дыни, арбузы, виноград, вишня, черешня, клубника и др.).

1.4. Блюда и украшения из гастрономических продуктов

Практика. Технологическая последовательность изготовления украшений из колбасы, сыра, копчёных мяса и рыбы, яиц отварных и других продуктов

1.5. Выполнение технологической последовательности изготовления холодных закусок из овощей, плодов, ягод и гастрономических продуктов.

Практика. Приготовление блюд:

Салат «Золотая рыбка»

Фаршированные крабовые палочки.
Огуречные роллы с креветками.
Салат «Русская красавица».
Закуска «Яйца фаршированные».
Салат «Лапти».
Закуска «Цыплята»

Раздел 2. Приготовление и украшение вторых овощных блюд и гарниров

2.1. Вторые овощные блюда и гарниры

Практика. Приготовление блюд:

Каша гречневая по - купечески
Картофель фри
Макароны по-флотски
Голубцы ленивые
Картофель, запечённый с мясным фаршем

Раздел 3. Приготовление десертов.

3.1. Выполнение технологической последовательности изготовления десертов.

Практика. Приготовление блюд:

Десерт творожный с фруктами
Рафаэлло сладкие
Творожный десерт «Розочки»
Яблоки в кляре
Мороженое
Яблоки печёные
Домашнее Баунти

Раздел 4. Приготовление и украшение мучных и кондитерских изделий

4.1. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Плюшки.
Пирог «Дашенька».
Кулич

4.2. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из пресного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Печенье "Творожные конвертики",
«Пирог творожный»

4.3. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из слоёного пресного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Пирог «Наполеон»
Слоёные «Улитки».
Языки слоёные

4.4. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из песочного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Печенье Минутка

Пирожное «Корзиночки с цветами»

4.5. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из заварного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Эклеры

Кольца заварные

Профитроли

Лебеди заварные

Торт заварной «Опята»

4.6. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из воздушного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Пирожное «Снежки»

4.7. Выполнение технологической последовательности приготовления изделий из бисквитного теста и украшений из него

Практика. Приготовление изделий:

Торт «Зебра»

Торт «Ёжик»

4.8. Выполнение технологической последовательности приготовления украшений из сливочного и белкового крема

Практика. Приготовление изделий:

Сливочный крем и украшения из него

Белковый крем и украшения из него

1.4. Планируемые результаты

Личностные результаты

– овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах;

– овладение социально-бытовыми навыками, приготовление блюд, используемыми в повседневной жизни;

– воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств при приготовлении и оформлении блюд.

Метапредметные результаты

– формулирует отношение к полученному результату деятельности (оценивает блюдо);

– указывает причины успехов и неудач в деятельности (при приготовлении блюд)

Предметные результаты

- готовит и оформляет несложные блюда;
- готовит и оформляет несложные мучные изделия;
- проводит органолептическую оценку качества пищевых продуктов и готовых блюд;
- знает технологию приготовления и оформления несложных блюд, технологию приготовления и оформления несложных мучных изделий, правила органолептической оценки качества пищевых продуктов и готовых блюд.

Раздел 2. Организационно-педагогические условия

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

- Технология кулинарного производства, кабинет № 209
- Учебная лаборатория № 205

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Технология кулинарного производства.

Оборудование лаборатории: Производственные ванны, производственные столы, ведра, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи; желобковый нож; нож для дочистки картофеля; нож для нарезания лука; нож для нарезания помидоров; гофрированный нож; фигурные выемки, весы, набор ножей для карвинга.

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К, пароконвектомат, мясорубка, фритюрница, мороженица, микроволновая печь; весы.

Напитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливательные ложки, доски разделочные, производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы.

Кадровое обеспечение.

Для реализации ДОП имеется педагог дополнительного образования с высшим профессиональным образованием.

Информационное обеспечение.

- комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и ягод», «Приготовление украшений из овощей, плодов и ягод»;

- муляжи кулинарных блюд;

- схемы, рисунки блюд;

- комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка овощей, ягод», «Изделия из теста», «Десерты» и др., (Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, учебные пособия, дидактические материалы: презентации по темам, тесты, технологические карты); краткое описание общей методики работы в соответствии с направленностью содержания и индивидуальными особенностями обучающихся; описание используемых методик и технологий, в том числе информационных.

Методические материалы

В кружковой работе используются

1. Методы обучения: словесный, наглядный, практический; объяснительно-иллюстративный; репродуктивный; частично-поисковый, исследовательский; проблемный, игровой, дискуссионный и др.; активные и интерактивные методы обучения; социоиговые методы.

2. Методы воспитания: убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.

3. Педагогические технологии: индивидуального обучения, группового обучения, коллективного взаимообучения, дифференцированного обучения, разноуровневого обучения, проблемного обучения, дистанционного обучения, коллективной творческой деятельности и др.

4. Формы организации обучения:

- по особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей (лекция, практикум, экскурсия, мастер-классы, конкурс, выставки и т.д.);

- по дидактической цели (вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий).

5. Перечень дидактических материалов (раздаточные материалы, инструкционные, технологические карты, задания, образцы изделий и т.п.); исследовательской работы и т.д. (на бумажных и электронных носителях).

2.2. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Выявление недостатков, ошибок и успехов в ходе работы обучающихся происходит в виде текущего контроля. Контроль осуществляется систематически через проведение устного опроса учащихся, контрольных заданий и фиксируется в журнале учета работы педагога дополнительного образования.

Задания для проведения промежуточной аттестации

Опрос:

1. Правила техники безопасности при приготовлении пищи.

2. Первичная обработка продуктов.

3. В чем заключается тепловая обработка продуктов?

4. Как сервировать стол к обеду?

Дети, выполнившие всё правильно или допустившие 1-2 ошибки - высокий уровень; 3-4 ошибки - средний уровень; более 4 ошибок - допустимый уровень.

Результаты текущего контроля анализируются педагогом дополнительного образования по следующим уровням:

- высокий уровень;

- средний уровень;

- допустимый уровень.

Выявление уровня освоения программы и ее результативности предполагает проведение аттестации. Аттестация учащихся позволяет дать оценку эффективности применяемой методики и по необходимости внести коррективы.

Промежуточная аттестация – это выявление результативности освоения учащимися содержания дополнительной общеобразовательной программы «Искусство кулинарии» по итогам обучения.

В рамках аттестации проводится оценка теоретической и практической подготовки. Форма аттестации – зачет. Теоретическая подготовка проверяется через опрос, а практическая в виде выполнения контрольного задания.

Задания для проведения промежуточной аттестации параметров развития детей в искусстве приготовления пищи.

1. Теоретическая подготовка – Опрос:

1. Расскажите о значении питания для жизнедеятельности организма.
2. Назовите правила безопасности труда, санитарии и гигиены.
3. Перечислите виды современной бытовой техники для приготовления пищи в домашних условиях.
4. Назовите виды овощей
5. Назовите виды круп
6. Мясо – это
7. Способы обработки пищевых продуктов
8. Какие блюда из молока вы знаете.

Критерии оценивания опроса

Высокий уровень – обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий.

Средний уровень - обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Допустимый уровень – учащийся излагает материал неполно, допускает неточности в определении понятий или формулировках.

2. Практическая подготовка - Контрольное задание

Приготовить блюдо по желанию

Критерии оценивания выполнения контрольного задания

Высокий уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно выполняет творческую идею.

Средний уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Допустимый уровень – творческая работа обучающегося выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от техники, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу.

Протокол промежуточной аттестации

Название

объединения: _____

ФИО

педагога _____

Дата _____

№	Фамилия, имя обучающегося	Форма аттестации	Опрос	Контрольное задание	Результат
1	Иванова Татьяна	Зачет	высокий	средний	высокий
2					

Формы аттестации/контроля включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица 1).

Таблица 1

Оценочные материалы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных навыков, но и художественное и эстетическое развитие личности.

Взаимоанализ работы проводится по таблице 2.

Таблица 2

Органолептические требования к качеству приготовленных блюд

<i>Наименование блюда</i>	<i>Показатели качества</i>				
	<i>Внешний вид</i>	<i>цвет</i>	<i>вкус</i>	<i>запах</i>	<i>консистенция</i>
<i>Борщ с капустой и картофелем</i>	овощи сохранили форму нарезки, со сметаной и зеленью	малиново-красный;	кисло-сладкий, в меру соленый	кореньев и бульона	мягкая, но овощи не переварены.

Анализ работы проводится по таблице 3

Таблица 3

Критерии оценки блюд

Критерии оценки	Баллы от 0 до 2
Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	
Соблюдает правила личной гигиены	
Содержит в чистоте рабочее место	
Спец. одежда соответствует требованиям охраны труда	
Организовывает приготовление простой кулинарной продукции	
Организовывает приготовления простой кулинарной продукции	
Определяет степень готовности блюд и мучных изделий	
Оформляет блюдо в соответствии с правилами декора	
Внешний вид блюда соответствует требованиям качества	

Цвет блюда соответствует	
Консистенция блюда соответствует требованиям качества	
Запах блюда соответствует требованиям качества	
Вкус блюда соответствует требованиям качества	
Соблюдает нормы выхода	

0-критерий не проявлен;

1-критерий проявлен частично,

2 - критерий проявлен полностью

Выставка кулинарных работ обучающихся проводится по карвингу, несложным блюдам и мучным изделиям.

Презентация блюд проводится в устной форме по плану: выбор тарелки, сочетание продуктов по вкусу, сочетание продуктов по цвету, рекомендации по использованию блюда или мучного изделия (на обед, завтрак, ужин, на праздник, детям, взрослым, больным людям)

Список литературы для педагогов

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер. - М.: «Академия», 2017.- 247 с.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. - М.: «Академия», 2018.- 354с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий .-М.: «Академия», 2018.- 354с.
4. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка. - М.: «Академия», 2019.- 311с.
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской.- М.: «Мастерство», 2019.- 298 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: «Академия», 2018.- 319с.
7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественного питания.- М.: «Академия», 2018.- 410с.
8. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании.- М.: «Академия», 2019.- 198с.
9. Соловьева О.М. Миронова Г.К. Кулинария: Теоретические основы проф. деятельности ч.1, 2019.-324 с.
10. Амренова М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности .- М.: «Академия», 2019.- 322с.
11. Степанов И.В. Фантазии из гарниров.- М.: «Эксмо», 2019.- 112с.
12. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов. - М.: «АСТ-пресскнига», 2018.- 198с.
13. Фаршированные блюда. - М.: «АСТ», 2018.-213 с.
14. Зданович Л.И. Блюда из грибов Изд. центр «Вече», 2019.-188 с.

15. Журнал «Вкусные рецепты» 2019 г № 1-6
16. Журнал «Питание и общество» 2020 г № 1-6

Список литературы для обучающихся

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер. - М.: «Академия», 2017.- 247 с.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. - М.: «Академия», 2018.- 354с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -М.: «Академия», 2018.- 354с.
4. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка. - М.: «Академия», 2019.- 311с.
5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской. - М.: «Мастерство», 2019.- 298 с.

Интернет - ресурсы

www.povara.ru

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>