



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 [aplicey@mail.ru](mailto:aplicey@mail.ru)

РАССМОТРЕНА  
на заседании Научно-  
методического совета  
ГАПОУ СО «АМТ»  
Протокол № 5  
от «07» 06 2023



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

### «Секреты домашней кухни»

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

Автор-разработчик:  
Мастер производственного обучения  
ГАПОУ СО «АМТ»  
Пешкова Марина Владимировна

Алапаевск  
2023

## 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	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Приготовление и украшение холодных закусок.</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>26</b>	<b>Анализ работ</b>
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
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Приготовление и украшение вторых овощных блюд и гарниров</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>Презентация работ</b>
2. 1.	Вторые овощные блюда и гарниры	10	-	10	Анализ работ
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Приготовление десертов.</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>Презентация работ</b>
3. 1.	Выполнение технологической последовательности изготовления десертов	14	-	14	Анализ работ
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Приготовление и украшение мучных и кондитерских изделий</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>Презентация работ</b>
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		<b>72</b>	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://www.povara.ru)

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

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

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

<http://eda.ucoz.ru>