

Министерство образования Кузбасса

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНА  
Цикловой методической комиссией  
преподавателей профессиональных  
дисциплин

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ЛКПТ  
\_\_\_\_\_ И.Ю. Вершинин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_/Е.В. Мартовицкая/

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

**«ПОВАР.JUNIOR»**

**НАПРАВЛЕННОСТЬ: СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНАЯ**

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 14-17 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель (разработчик):  
Моисеева Ирина Владимировна,  
преподаватель

Ленинск-Кузнецкий 2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Учебный план	7
3. Учебный (тематический) план	8
4. Содержание учебного(тематического)плана	11
5. Календарный учебный график	13
6. Форма контроля и оценочные материалы	14
7. Организационно- педагогические условия реализации программы	14
8. Материально-технические условия реализации программы	15
9. Список литературы	16

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Повар** – это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда - тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.

Считается, что кулинарное искусство мало развивалось в Средневековье, по крайней мере, известно мало информации об изысканных блюдах. Стимулируют развитие кулинарного мастерства отсутствие войн и торговля с заморскими странами, то есть, доступность новых экзотических ингредиентов. Известно о кулинарных достижениях в средневековых монастырях, где монахам необходимо было разнообразить свое скудное меню и накормить братию, поэтому повара придумывали разнообразные рецепты из одних и тех же ингредиентов. Эти рецепты сохранились в монастырских библиотеках.

### Плюсы работы поваром:

- ✓ Универсальная профессия - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- ✓ Повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле. Они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.
- ✓ Свобода творчества и пространство для экспериментов.
- ✓ Возможность начать свой бизнес.
- ✓ Профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет повар остается таким же востребованным.
- ✓ Гибкий график работы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**ПОВАР.JUNIOR**» (далее – Программа) социально-гуманитарной направленности базового уровня позволяет овладеть основами поварского искусства, технологиями приготовления блюд, помогает реализовать творческие способности, способствует профессиональному самоопределению обучающихся. Актуальность Программы заключается в том, что она направлена на содействие профессиональному самоопределению обучающихся путем приобретения специальных знаний, умений и навыков в области поварского искусства. Программа позволяет осуществить пробы, оценить свои потребности и возможности и сделать обоснованный выбор будущей

профессиональной деятельности. Новизна Программы заключается в том, что в её основе лежит идея использования собственной активности обучающихся, их способности к продуктивному воображению и мышлению, что дает возможность эффективно решать задачу общего развития ребенка, расширяя и углубляя знания, полученные при изучении других дисциплин в основной школе. Педагогическая целесообразность Программы заключается в том, что основным принципом её реализации служит обучение в процессе конкретной практической деятельности, необходимой для овладения навыками парикмахерского искусства и создающей благоприятные условия для творческой самореализации личности.

Отличительная особенность Программы состоит в том, что она даёт возможность обучающимся попробовать свои силы в приготовлении различных блюд, получить навыки работы с инструментами, компьютерными программами, познакомиться с современным сырьем, используемыми в поварском искусстве, тем самым создавая условия для социального и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности.

**Цель Программы** – создать условия для творческого развития, профессионального самоопределения обучающихся посредством комплексного обучения их поварскому искусству. Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

### **Задачи Программы**

#### *Обучающие:*

- дать знания об истории поварского искусства, разнообразии и тенденциях в оформлении блюд;
- дать знания по основам обработки сырья;
- обучать основам современного поварского искусства;
- формировать элементарные умения и навыки выполнения работ (обработка сырья, нарезка);
- обучать оформлению блюд;
- обучать основам хранения блюд;
- обучать использованию поварским оборудованием, инструментами и инвентарем;
- обучать самопрезентации – созданию портфолио.

#### *Развивающие:*

- развивать творческие способности, воображение, фантазию, художественный вкус;

- развивать образное, пространственное мышление, чувство гармонии и стиля;
- способствовать выработке собственного обоснованного взгляда на современные тенденции приготовления и оформления блюд;
- развивать интерес к созданию собственного стиля;
- развивать индивидуальные умения и навыки, необходимые для организации рабочего места и приготовления блюд.

#### *Воспитательные:*

- воспитывать художественный вкус, способность видеть и чувствовать гармонию;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность, усидчивость, целеустремленность и самостоятельность;
- формировать потребность в творческой деятельности, стремление к самовыражению через творчество;
- формировать интерес к приготовлению блюд;
- побуждать желание совершенствоваться в поварском искусстве.

#### **Категория обучающихся**

Обучение по Программе ведется в разновозрастных группах, которые комплектуются из обучающихся 13-16 лет, имеющих первоначальные навыки приготовления блюд и проявляющих интерес к поварскому искусству. Количество обучающихся в группе – 15 человек.

#### **Сроки реализации**

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 100 часов.

#### **Формы и режим занятий**

Программа реализуется 2 раза в неделю по 2 часа. Программа включает в себя лекционные и практические занятия.

#### **Планируемые результаты освоения Программы**

По итогам 1-го года освоения Программы обучающиеся

#### **будут знать:**

- технику безопасности и требования, предъявляемые к организации рабочего места;

- поварское оборудование, инструменты и инвентарь, способы ухода за ними;
- основы знаний по товароведению, оборудованию;
- историю возникновения и развития поварского искусства;
- способы правильного сочетания ингредиентов;
- техники обработки сырья;
- способы тепловой обработки сырья;

**будут уметь:**

- выбирать и использовать необходимое оборудование;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с различным оборудованием;
- правильно хранить сырье и готовые блюда;
- готовить простые блюда;
- оформлять блюда;
- оформлять простейшее портфолио из фотографий.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модулей	Всего, час.	Форма контроля
1.	Теоретическое обучение.	2	Устный опрос
2.	Стандарты WSR.	2	Устный опрос Практические занятия
3.	Обработка и разделка овощей.	14	Устный опрос Практические занятия
4.	Обработка и приготовление гарниров из круп.	6	Устный опрос Практические занятия
5.	Приготовление соусов.	16	Устный опрос Практические занятия
6.	Обработка рыбы и морепродуктов.	18	Устный опрос Практические занятия
7.	Приготовление салатов и холодных закусок.	12	Устный опрос Практические занятия
8.	Приготовление блюд из мяса.	18	Устный опрос Практические занятия
9.	Приготовление сладких блюд и десертов.	6	Устный опрос Практические занятия
10.	Итоговый (выпускной) экзамен	6	Практическая работа
	<b>Всего</b>	<b>100</b>	

**УЧЕБНЫЙ(ТЕМАТИЧЕСКИЙ) ПЛАН ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**JUNIORS**

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	Демонстрационный экзамен	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1. Теоретическое обучение</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			
1.1	Вводное занятие. Знакомство с программой	1	1			Устный опрос
1.2	Правила безопасности и поведение в кабинете.	1	1			Устный опрос
<b>Профессиональный курс</b>						
	<b>Раздел 1. Стандарты WSR.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-		Письменный опрос/практические задания
1.1	Стандарты WSR	1	1	-		Письменный опрос/практические задания
1.2	Ознакомление с документацией	1	1			Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 2. Обработка и разделка овощей.</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
2.1	Первичная обработка овощей.	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
2.2	Классические способы нарезки овощей.	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
2.3	Нарезка техникой Julienne	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
2.4	Нарезка техникой Brunoise	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
2.5	Нарезка техникой Mascédoine	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
2.6	Нарезка техникой	2	1	1		Письменный



	Jardinière					опрос/практические задания
2.7	Нарезка техникой Paysanne	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 3. Обработка и приготовление гарниров из круп.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		
3.1	Виды круп. Обработка круп.	3	1	2		Письменный опрос/практические задания
3.2	Приготовление гарниров из различных видов круп	3	1	2		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 4. Приготовление соусов.</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>		
4.1	Ассортимент соусов.	4	1	3		Письменный опрос/практические задания
4.2	Технология приготовления холодных соусов.	4	1	3		Письменный опрос/практические задания
4.3	Технология приготовления горячих соусов.	4	1	3		Письменный опрос/практические задания
4.4	Технология приготовления сладких соусов.	4	1	3		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 5. Обработка рыбы и морепродуктов.</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		
5.1	Обработка рыбы и морепродуктов	6	2	4		Письменный опрос/практические задания
5.2	Технология приготовления горячих и холодных закусок из рыбы и морепродуктов	6	2	4		Письменный опрос/практические задания
5.3	Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов	6	2	4		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 6. Приготовление салатов и холодных закусок.</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		

6.1	Ассортимент салатов	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
6.2	Технология приготовления салатов	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
6.3	Способы оформление салатов	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 7. Приготовление блюд из мяса.</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		
7.1	Виды мяса.	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
7.2	Обработка различных видов мяса.		2	2		Письменный опрос/практические задания
7.3	Технология приготовления блюд из мяса говядины.	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
7.4	Технология приготовления блюд из мяса свинины.	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
7.5	Технология приготовления блюд из мяса птицы.	6	2	4		Письменный опрос/практические задания
	<b>Раздел 8. Приготовление сладких блюд и десертов.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
8.1	Технология приготовления сладких блюд	2	1	1		Письменный опрос/практические задания
8.2	Технология приготовления десертов	4	2	2		Письменный опрос/практические задания
		94	40	54		
	Итоговый выпускной экзамен	<b>6</b>				Практическое задание
	<b>Всего</b>	<b>100</b>				

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО (ТЕМАТИЧЕСКОГО) ПЛАНА 1-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

## **1. Теоретическое обучение**

Вводное занятие. Знакомство с программой.

Правила безопасности и поведение в кабинете.

## **2. Профессиональный курс**

### **Раздел 1. Стандарты WSR.**

Тема 1.1 Стандарты WSR.

Тема 1.2 Ознакомление с документацией.

### **Раздел 2. Обработка и разделка овощей.**

Тема 2.1 Первичная обработка овощей.

Тема 2.2 Классические способы нарезки овощей.

Тема 2.3 Нарезка техникой Julienne.

Тема 2.4 Нарезка техникой Brunoise.

Тема 2.5 Нарезка техникой Macédoine.

Тема 2.6 Нарезка техникой Jardinière.

Тема 2.7 Нарезка техникой Paysanne.

### **Раздел 3. Обработка и приготовление гарниров из круп.**

Тема 3.1 Виды круп. Обработка круп.

Тема 3.2 Приготовление гарниров из различных видов круп.

### **Раздел 4. Приготовление соусов.**

Тема 4.1 Ассортимент соусов.

Тема 4.2 Технология приготовления холодных соусов.

Тема 4.3 Технология приготовления горячих соусов.

Тема 4.4 Технология приготовления сладких соусов.

### **Раздел 5. Обработка рыбы и морепродуктов.**

Тема 5.1 Обработка рыбы и морепродуктов.

Тема 5.2 Технология приготовления горячих и холодных закусок из рыбы и морепродуктов.

Тема 5.3 Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов.

## **Раздел 6. Приготовление салатов и холодных закусок.**

Тема 6.1 Ассортимент салатов.

Тема 6.2 Технология приготовления салатов.

Тема 6.3 Способы оформления салатов.

## **Раздел 7. Приготовление блюд из мяса.**

Тема 7.1 Виды мяса.

Тема 7.2 Обработка различных видов мяса.

Тема 7.3 Технология приготовления блюд из мяса говядины.

Тема 7.4 Технология приготовления блюд из мяса свинины.

Тема 7.5 Технология приготовления блюд из мяса птицы.

## **Раздел 8. Приготовление сладких блюд и десертов.**

Тема 8.1 Технология приготовления сладких блюд.

Тема 8.2 Технология приготовления десертов.

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель					
1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25
К	4	4	6	4	4	4	6	К	К	4	4	6	4	4	4	6	4	4	6	К	4	4	4	4	6

**Режим обучения: 4-6 часов в неделю.**

**К-каникулы**

## **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формы контроля и оценочные материалы служат для определения результативности освоения обучающимися программы. Текущий контроль проводится по окончании изучения каждой темы – выполнение обучающимися практических заданий или тестов. Промежуточный контроль проходит в середине учебного года в форме открытого занятия. Итоговый контроль (зачетное занятие) проходит в конце учебного года – в форме конкурса.

### **Формы проведения аттестации:**

- выполнение практических заданий;
- тест;
- открытое занятие;
- конкурс.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализация Программы строится на следующих принципах:

- воспитывающего обучения – в ходе занятий обучающемуся даются не только знания, но и формируется его личность;
- научности – в содержание обучения включены объективные факты, отражающие современное состояние индустрии питания;
- связи обучения с практикой;
- систематичности и последовательности – содержание образовательного процесса строится в определенной логике (порядке, системе) в соответствии со следующими правилами: - изучаемый материал делится на разделы и темы, каждая из которых имеет определенную методику изучения; - материал излагается в логике нарастания – от простого к сложному;
- наглядности – в ходе обучения нужно максимально задействовать все органы чувств ребенка, вовлекая его в восприятие и переработку полученной информации;
- доступности – содержание изучаемого материала не должно вызывать у обучающихся интеллектуальных, моральных и физических перегрузок;
- сознательности и активности – включение воспитанников в индивидуальные и групповые формы работы, стимулирование коллективных форм проведением конкурсов. Основной формой проведения являются комбинированные занятия, состоящие из теоретической и практической части, большее количество времени уделяется практической части.

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально-технического оснащения процесса, инфраструктуры организации и иных условий. При реализации Программы используются методические пособия, дидактические материалы, материалы на электронных носителях.

Для успешного проведения занятий и выполнения Программы в полном объеме необходимы:

### **инфраструктура организации:**

- учебный кабинет;
- мастерская «Поварское дело»
- стол производственный;
- весы настольные электронные (профессиональные);
- стеллаж 4-х уровневый;
- ванна моечная Hessen 15\*6/5 оцинкованная;
- тарелка круглая белая плоская;
- соусник;
- набор разделочных досок, пластиковые;
- набор кухонный ножей (поварская тройка);
- набор кастрюль;
- плита индукционная;
- пароконвектомат;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Список литературы, использованной при написании Программы

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно - методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374с.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова.- М.: Издательство «КНОРУС», 2018.- 322 с.
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: РУСАЙНС, 2018. – 240 с.
4. Радченко, Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.
5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст]: учебник для СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 210 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: под ред. Ф.Л. Марчук. – М.: Изд. «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.
7. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд из гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста [Текст]: учеб. пособие для СПО / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачёва.-1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 340 с.
8. Большой кулинарный словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://supercook.ru>, свободный. - Загл. с экрана.
9. Подбор рецептов, новости, статьи, кулинарный словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>, свободный. - Загл. с экрана.
10. Рубрики: блюда из мяса, птицы. Блюда из рыбы и морепродуктов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://recipes.in.icategorul>, свободный. – Загл. с экрана.
11. Кулинарный словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный. – Загл. с экрана.
12. Академия кулинарии. Глоссарий. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.russianfoods.com/russian/>, свободный. – Загл. с экрана.