

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»**

Рассмотрено и принято
На заседании Педагогического Совета
Санкт-Петербургского
государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения
«Лицей сервиса и промышленных
технологий»
Протокол № 17 от 30.08.2023 г.

Утверждено
Приказ № 325/1 от 30.08.2023г.
Директор СПб ГБПОУ
«Лицей сервиса и промышленных
технологий»



Ю.В. Богданова

«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА**

Возраст обучающихся: 15-23 года

Срок освоения: 1 год

г. Санкт-Петербург
2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработчик</i>	<i>Педагог ДО</i>	<i>Барышева А.И.</i>		
<i>Согласовано</i>	<i>Методист</i>	<i>Котова Н.Ю.</i>		

Пояснительная записка

Программа «Кулинарное искусство» имеет социально-гуманитарную направленность.

Актуальность программы:

Современная система дополнительного образования детей РФ по праву рассматривается как важнейшая составляющая образовательного пространства, сложившегося в российском обществе. Дополнительное образование детей социально востребовано и нуждается в постоянном внимании и поддержке со стороны государства.

Кулинарное мастерство как одно из основных направлений художественно-эстетического воспитания играет важную роль в воспитании и творческом развитии воспитанников подросткового возраста. Потребность и интерес молодежи к освоению приемов приготовления простых блюд и гарниров для применения этих навыков в дальнейшей жизни, а также интересное времяпрепровождение в объединении «Кулинарное искусство».

Развитие личности в объединении «Кулинарное искусство» обеспечивается, прежде всего, формированием универсальных учебных действий (УУД), которые выступают в качестве основы образовательного и воспитательного процесса. При этом знания, умения и навыки рассматриваются как производные от соответствующих видов целенаправленных действий, т. е. они формируются, применяются и сохраняются в тесной связи с активными действиями самих учащихся. Качество усвоения знания определяется многообразием и характером видов универсальных действий.

Актуальность программы определяется еще и тем, что обозначенные в ней знания и умения по технологиям приготовления различных блюд из ассортиментного перечня продуктов. Программа ориентирована на запросы воспитанников, родственников, преподавателей, социума. Программа отражает идеи, принципы, методы, педагогические технологии, которые соответствуют социальному заказу общества и современным тенденциям развития российского образования.

Оригинальность программы заключается в создании условий для социального и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности подростка. К достоинствам программы стоит отнести то, что по ней могут начать обучаться любые дети, достигшие 15-летнего возраста, в соответствии с их интересами и склонностями – независимо от их национальности, места проживания, социального статуса, включая детей с ОВЗ. Программа отражает требования, заявленные в Концепции модернизации российского образования о «принципе равного доступа молодых людей к полноценному качественному образованию».

Педагогическая целесообразность:

- занятость свободного времени учащихся
- пробуждение интереса воспитанников к новой деятельности
- формирование устойчивого интереса воспитанников к кулинарному мастерству и к личностному самосовершенствованию, художественно-творческой и коммуникативной деятельности.

Я. Каменский считал необходимым для педагога «всеми возможными средствами воспламенить ... жажду знаний и пылкое усердие к учению... Метод обучения должен облегчить труд ученика так, чтобы не было ничего, что претило бы ученикам и отпугивало бы их от дальнейших занятий».

К. Д. Ушинский придавал важнейшее значение интересам в духовном развитии ребенка и подчеркивал зависимость развития детских интересов от обучения и воспитания «Учение, лишённое всякого интереса, ... убивает в ученике охоту к учению, без которой он далеко не уйдет».

Оригинальные мысли по поводу воспитания интересов к учению можно найти в педагогических дневниках Л. Н. Толстого. Он считал, что, убивая всякую фантазию, воображение, невозможно формировать интересы ребенка.

Творческое отношение к любому труду, делу, увлечению следует воспитывать, начиная с решения простейших задач.

Формирование устойчивого интереса воспитанников к кулинарному мастерству помогает воспитанникам приобрести практические навыки, умение общаться, выразить себя в творчестве, установить гармоничные отношения с собой и миром, развить вкус к еде, сориентироваться даже в дальнейшем выборе профессии.

Многие воспитанники 16-18 лет еще не знают, как выразить свою индивидуальность. Поэтому в данной программе не ставится задача обучить детей «высокому» кулинарному искусству, а научить их начальным навыкам мастерства. Желание и способность творчески использовать полученные знания и умения.

Цель программы объединения «Кулинарное искусство»:

Освоение начальных навыков кулинарного мастерства, подготовка участников конкурсов профессионального мастерства чемпионатов «Абилимпикс» и «World Skills», всестороннее развитие личности с учетом индивидуальности каждого учащегося.

Задачи объединения «Кулинарное искусство»:

Образовательные:

- обучение основам технологического процесса приготовления различных блюд и гарниров.
- обучение основам кулинарного мастерства
- ознакомление со специальной терминологией;

Развивающие:

- развитие общей физической подготовки (силы, выносливости, ловкости)
- развитие кулинарных способностей
- развитие фантазии и воображения при оформлении и подаче блюд
- развитие устойчивого интереса к приготовлению пищи
- развитие коммуникативных качеств,
- развитие уверенности в себе, самовыражения, самоутверждения.

Воспитательные:

- воспитание таких качеств, как трудолюбие, целеустремленность, ответственность, через искусство приготовления блюд
- развитие доброжелательных отношений к окружающим, приобретение навыков общения в коллективе
- воспитание уверенности в себе.

Адресат программы.

Учащиеся 15-23 лет, предварительной подготовки не требуется. Отбор в группы производится на основе собеседования. Приоритетным основанием для зачисления в группу является интерес к кулинарии.

Сроки реализации программы дополнительного образования: 1 год.

Наполняемость группы: 15 человек.

Занятия проводятся 2 раз в неделю по 2 часа.

Формы организации воспитанников на занятии:

- фронтальная;
- групповая;
- подгрупповая;
- индивидуальная.

Формы проведения занятий:

- комбинированные;
- практические;
- самостоятельные работы;
- мастер-класс;
- конкурс.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности:

К концу обучения учащийся будет:

Знать:

- основы кулинарии;
- требования к готовке различных блюд и обработке продуктов;
- принципы приготовления диетических блюд;
- рецепты приготовления и оформления блюд и т.д.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству мучных кондитерских изделий.

Необходимые умения и навыки:

- работать с кухонной утварью;
- приготавливать блюда в соответствии с рецептами;
- обрабатывать различные продукты и т.п.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Должна повыситься самооценка деятельности, развиться трудолюбие, терпение, стремление быть лучшим, коммуникабельность, уважение к коллективу, взаимовыручка. Уметь воплощать свои идеи через творческие работы.

Формы подведения итогов реализации программы «Кулинарное искусство»

- начальный этап
- текущий этап
- итоговый этап

Учебный план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие	2	2	-
2.	Безопасные условия труда, меры предосторожности при работе с различными видами оборудования. Инструктаж по технике безопасности. История итальянской кухни.	4	4	-
3.	Основы и приготовление антипасты. Оформление и подача.	6	1	5
4.	Салаты в итальянской кухне. Особенности. Приготовление, оформление и подача.	10	2	8
5.	Итальянская паста. Виды. Особенности. Приготовление, оформление и подача.	36	6	30

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего	Теория	Практика
6.	Ньюкки. Основы приготовления. Оформление и подача	8	1	7
7.	Ризотто и Паэлья. Основной рецепт ризотто. Виды. Приготовление, оформление и подача.	16	2	14
8.	Пицца. 2 вида теста. Основы приготовления. Виды. Приготовление, оформление и подача.	28	5	23
9.	Итальянские супы. Основы, приготовление и подача.	14	2	12
10.	Итальянские традиционные десерты. Виды, приготовление, подача.	16	5	11
11.	Контрольная итоговая работа	4		4
Итого:		144	30	114

Содержание программы

Тема № 1. Вводное занятие. Комплектация группы.

Цели и задачи обучения. Характеристика труда повара.

Тема № 2. Безопасность труда и меры предосторожности при обучении (работе) в учебной мастерской. Помещение и оборудование учебной мастерской. Санитарно-техническое оборудование. Оборудование рабочего места повара.

Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Меры предосторожности при работе с различными видами инструмента, приспособлений, оборудованием. Пожарная и электробезопасность обучения. История итальянской кухни.

Тема № 3. Основы приготовления антипасты. Основные виды антипасты. Особенности приготовления, оформления и подачи. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема №4. Салаты итальянской кухни. Инструменты и оборудование для приготовления. Особенности приготовления заправок и соусов для салата. Изучение обработки салатных листьев и овощей. Оформление и подача салатов в ресторанной подаче. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема № 5. Освоение приготовления теста для пасты и их видов. Приготовление соусов и начинок для пасты. *Подготовительные работы:* Подготовка инструментов, оборудования и размещение их на рабочем месте; освоение приемов нарезки: кубик, брусочки, ломтики, кружочки и т.д. Лепка пасты. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема № 6. Освоение приготовления теста для Ньюкки. Приготовление соусов, оформление и подача блюд. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема № 7. Приготовление основных видов Ризотто и Паэльи. Отличия этих блюд и особенности. Приготовление, оформление и подача. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема № 8. Приготовление 2х видов теста для пиццы. Приготовление соусов и начинок для пицц. Освоение приготовления различных видов и форм пиццы. Уборка рабочего места. Мытье посуды.

Тема № 9. Приготовления основных видов итальянских супов (Гаспачо, Министроне, суп крем из грибов). Основы, приготовление и подача.

Тема № 10. Приготовление традиционных итальянских десертов. (Семифредо, Сабаен, Панфорте, Панакота, Тирамису)

Тема № 11. Итоговое занятие:

Подведение итогов за год проводится на заключительном занятии. Учитывается участие и приготовление блюд для различных мероприятий.

Воспитанникам предлагается выбрать любое блюдо на выбор:

Антипаста, салат, паста, Ньюкки, Ризотто, Паэлья, суп, они выполняют практическую работу, а потом ее комментируют. По какой технологии выполняли работу, какой инструмент использовали.

Методические средства

Новые педагогические технологии в проведении занятий:

Метод «кейс-стади» – способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. Анализируя и диагностируя проблему, обучающийся развивает в себе такие качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, коммуникативные умения, умения обсуждать, воспринимать и оценивать информацию, ситуацию.

Метод способствует развитию чувства уверенности, выявлению и развитию лидерских качеств.

Использование данной технологии дает следующие результаты:

- делает обучение деятельным, так как обучающиеся ставятся в условия, когда им нужно самостоятельно принимать решение в конкретной ситуации.

- развивает мышление, способность анализировать и диагностировать проблему, делать выводы, дать совет.

- развивает коммуникативные навыки, способность к сотрудничеству, чувство лидерства, деловую этику.

Технология естественного обучения.

В условиях реализации личностно-ориентированной концепции обучения наметилась тенденция к разработке конкретных современных педагогических технологий, позволяющих организовать или предоставлять условия для осуществления индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Индивидуальная образовательная траектория – это определенная последовательность элементов учебной деятельности каждого учащегося, соответствующая его способностям, возможностям, мотивации, интересам.

В данной технологии, наряду с естественным общением применяются парное, опосредованное и групповое.

Дидактическое назначение технологии – изучение новой темы, закрепление знаний по крупному разделу курса, а также их повторение и обобщение.

«Информационные технологии».

Работа с компьютерными программами по составлению технологической схемы приготовления блюда, подбору нужных ингредиентов. Обучаемый получает возможность ставить эксперименты, развивать свой творческий потенциал, креативное мышление, воплощать на ПК свои идеи по подбору образа, стиля.

Данное направление обусловлено: бурно развивающейся информатизацией общества и потребностью подготовки подрастающего поколения к различным формам коммуникаций, формированию умения обучающихся ориентироваться в увеличивающихся информационных потоках.

Одно из перспективных направлений развития современной компьютерной техники – усиление наглядности представления информации на дисплее. Широкое распространение получают в настоящее время средства мультимедиа, комплекс электронных и программных средств, обеспечивающих запись и воспроизведение на компьютере аудио- и видеoinформации.

Список литературы

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

2. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 1 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.

3. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 2 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 202 с.
4. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
5. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. – Москва : Академия, 2012. – 320 с.
6. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
7. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. – 384 с.
8. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
9. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.
10. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
11. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
12. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
13. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
14. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
15. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.
17. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В.М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.
18. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии «повар» : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 174 с.
19. Качурина, Т. А. Кулинария : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 272 с.
20. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 160 с.
21. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
22. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Феденишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
23. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2016. – 480 с.
24. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.

25. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.
26. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник / Н. М. Ларионова. – Москва : Академия, 2015. – 208 с.
27. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
28. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
29. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С. Ю. Мальгина ; Ю. Н. Плешкова. – Москва : Академия, 2015. – 320 с.
30. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик ; А. А. Королёв ; Ю. В. Несвижский. – Москва : Академия, 2016. – 252 с.
31. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
32. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва : Академия, 2013. – 256 с.
33. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина ; . П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 272 с. 34. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.
35. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2015. – 176 с. 36. Прокопьева, Е. А. организация питания в организациях общественного питания : учебник / Е. А. Прокопьева. – Москва : Академия, 2015. – 400 с.
37. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
38. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
39. Семичева, Г. П. Приготовление, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2019. – 356 с.
40. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы : учебное пособие / Т. Г. Семиряжко ; М. Ю. Дерюгина. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.
41. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
42. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015. – 432 с.
43. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2006. – 384 с.
44. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : практикум / Н. Э. Харченко ; Л. Г. Чеснокова. – Москва : Академия, 2013. – 304 с.