



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор Ж.А. Бушель

Пр. № 074/ОД от 31.08.2023

Утверждена Педагогическим советом
«30» августа 2023 г. 2Д-1

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«СОВРЕМЕННАЯ КУЛИНАРИЯ»**

Разработчик: Жердева И.В.,
преподаватель специальных дисциплин
высшей кв. категории

2023 г.
Г. Лесной

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Современная кулинария» соответствует требованиям нормативно-правовых документов Российской Федерации, регламентирующих образовательную деятельность дополнительного образования, и включает результаты осмысления собственного педагогического опыта.

Программа кружка «Современная кулинария» имеет социально-педагогическую направленность, которая предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, культуре, традициям родного края и формирования коммуникативных навыков. Данная программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых в будущей профессиональной деятельности обучающихся, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Новизна:

Программа ориентирована на все возрастные группы студентов техникума, коллектив педагогов и родителей студентов. При разработке программы учитывался опыт деятельности образовательного учреждения, современная образовательная ситуация и тенденции развития образовательного учреждения.

Актуальность программы:

Актуальность данной программы заключается в её соответствии конкретным социально - педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности. В настоящее время развития малого и среднего предпринимательства в сферах общественного питания открываются все новые предприятия, что увеличивает спрос на рынке труда рабочих профессий таких как: повар, кондитер, пекарь, специальности - технолог. Это диктует потребность в подготовке данных кадров. Интерес обучающихся к данной профессиональной сфере велик, потому что каждый из них может продемонстрировать свои кулинарные умения и увидеть результат своего труда - приготовленные блюда, кулинарные, кондитерские изделия. Обучающиеся могут проверить свои способности в области кулинарии, получить знания о новых технологиях, используемых при приготовлении блюд, современных способах их оформления и подачи, познакомиться с принципами правильного и здорового питания, которые становятся в данное время всё более актуальными. Изучение основ здорового и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В процессе обучения студенты учатся бережно и с любовью, относятся к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Педагогическая целесообразность:

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что в процессе ее реализации, обучающиеся овладевают знаниями, умениями и навыками, которые направлены на развитие и реализацию творческих способностей, преодоление трудностей, возникающих в процессе самостоятельного приготовления пищи.

Цель программы: формирование и развитие у обучающихся творческих способностей в области кулинарного искусства, эстетического вкуса, культуры общения, создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности, компетентностной модели личности выпускника.

Задачи программы:

Обучающие:

- закреплять и расширять знания, полученные на теоретических и практических занятиях,
- знакомить с новшествами в области кулинарии;
- раскрыть профессиональные и творческие способности;
- формировать творческие способности, эстетический вкус, культуру общения;

- совершенствовать умения и формировать навыки при приготовлении и оформлении блюд и кулинарных изделий;
- приобрести навыки по выполнению художественной резки овощей и фруктов;
- ознакомить обучающихся с культурными традициями разных народов и сформировать основы целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций.

- дать обучающимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, воспитать вкус к здоровой пище;

Развивающие:

- пробуждать профессиональный интерес;
- формировать профессиональные навыки;
- развивать практико-деятельные умения в области кулинарии;
- развивать навыки самоорганизации и коммуникативные навыки;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося.

Воспитывающие:

- воспитывать уважение к своему здоровью и труду;
- привить навыки нравственного поведения, этики в обществе;
- добиться хороших результатов при выполнении заданий.

Мотивационные:

- создавать комфортную обстановку на занятиях, а также атмосферу доброжелательности и сотрудничества.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей обучающихся и родителей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной и практической деятельности человека с его историей и культурой. Занятия направлены на практическую подготовку будущих специалистов, к самостоятельной жизни и профессиональной деятельности, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки, умения работать в команде.

Сроки реализации программы

Кружок комплектуется из обучающихся 1- 4 курсов. Количество в группе для освоения программы - 15 человек. Возраст обучающихся от 15 до 20 лет.

Формы и режим занятий

Программа рассчитана на один год. Форма организации занятий групповая (индивидуально-групповая, индивидуальная).

Режим работы кружка – два - три раза в месяц в соответствии с расписанием работы кружка.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

В результате обучения в кружке обучающиеся должны получить **знания:**

- о компетентностной модели личности выпускника;
- новых технологических приёмах, используемых в кулинарии и видах нетрадиционного сырья;
- современных видах столовой посуды, белья, элементах сервировки;
- вариантах сервировки праздничного тематического стола;
- инновационных технологиях в кулинарии и кондитерском производстве;
- об особенностях приготовления блюд здорового питания;

- об особенностях самых известных кухонь мира;

умения:

- работать в коллективе;
- готовить и оформлять блюда в соответствии с современными требованиями и кулинарной модой;
- выполнять элементы художественной резки овощей и фрукт

Структура программы

Программа кружка «Современная кулинария» основана на принципах изучения вопросов, выходящих за рамки учебного материала.

Программа предусматривает преподавание материала по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Изучение каждой темы завершается изготовлением изделия, т.е. теоретические задания и технологические приемы подкрепляются практическим применением.

Программа предполагает работу в форме занятий, совместной работы с педагогом, а также их самостоятельной творческой деятельности. Занятия в кружке завершатся выполнением и защитой проектов.

В программу включены следующие разделы:

- теоретический;
- практический;
- использование инновационных технологий в кулинарии и кондитерском производстве;
- изучение новых технологических приёмов в кулинарии, использование нетрадиционных видов сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий;
- знакомство с лучшими произведениями кулинарного искусства;
- модернистская кухня;
- знакомство с художественными способами резки овощей, фруктов (карвингом), инструментами, техникой работы;
- кухни народов мира.

Приоритет отдается активным формам преподавания:

- Практическим: упражнения, практические, творческие работы, практикумы;
- Наглядным: использование схем, таблиц, рисунков, моделей, образцов, презентаций;
- Нестандартным: выставка творческих дел, конкурс, презентации, викторины, мастер - классы.
- Сочетание индивидуальных, групповых и коллективных форм работы.

Методы реализации

Методы формирования сознания личности.

- Методы организации деятельности и формирования опыта гражданского поведения.
- Методы организации и осуществления познавательной деятельности по источнику передачи и восприятия материала;
- Методы стимулирования деятельности и поведения;
- Методы контроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности.

Направления работы

Участие в общественной жизни техникума, городских, областных, всероссийских, международных мероприятиях, профессиональной направленности.

Связь с учреждениями дополнительного образования города и Свердловской области.

Формы подведения итогов реализации программы

- Педагогическое наблюдение;
- Педагогический анализ результатов через анкетирование, опросы;
- Участие воспитанников в мероприятиях профессиональной направленности различного уровня;
- Защиты проектов;

Мониторинг;

Диагностика личного роста и достижений.

Условия реализации программы

Занятия будут проходить во внеурочное время в кабинете спец. технологии и кулинарном цехе.

Методическое обеспечение программы:

Журналы, статьи, публикации, учебные пособия, электронные презентации, интернет ресурсы.

Учебный план

№	Темы	Всего часов	В том числе	
			Теория	Практика
1	Раздел 1. Теоретический	20	20	
2	Раздел 2. Практический	46		46
3	Раздел 3. Использование инновационных технологий в кулинарии и кондитерском производстве.	42	15	27
4	Раздел 4. Кухни народов мира.	12	6	6
	ИТОГО	120	41	79

Календарный учебный график

№ п\п	Перечень разделов, тем	Вид занятия	Кол-во часов темы	Месяц
	Раздел 1. Теоретический		12	Январь
1	Тема1.1. Ознакомление обучающихся с целями и задачами, программой кружка на 2022год, перспективами участия в конкурсном движении WorldSkills на современном этапе.	Теоретическое	2	
2	Тема1.2. Современные направления в кулинарном искусстве.	Теоретическое занятие с элементами электронной презентации	2	
3	Тема 1.3. Гастрономические тренды 2022 года в еде, модные блюда. Кондитерские тренды. Модные тенденции в кулинарии.	Теоретическое занятие с элементами электронной презентации	2	

4	Тема 1.4. Экскурсия обучающихся на предприятия питания города Лесного и Нижней Туры с целью ознакомления структуры предприятий, организации работы, ассортимента выпускаемой продукции.	Практическое	6	
			12	Февраль
5	Тема 1.5. Тренды ресторанного бизнеса: - Новое в традиционной кухне; - Веганское меню; - Безглютеновые и безлактозные блюда; - Новые техники приготовления кулинарных блюд; - Молекулярная кулинария; - Фьюжн кухня; - Новые напитки в барах ресторанов; - Многопрофильное меню, диетические блюда в ресторанах; - 12 модных пищевых трендов; - Модные направления на дизайн интерьера (эко стиль, «музейный» дизайн).	Теоретическое занятие, с элементами электронной презентации .	4	
6	Тема 1.6. Изучение новых технологических приёмов в кулинарии, использование нетрадиционных видов сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий.	Теоретическое занятие, с элементами электронной презентации.	4	
	Раздел 2. Практический			
6	Тема 2.1. Приготовление блюд с использованием новых технологических приёмов в кулинарии и нетрадиционных видов сырья.	Практическое	4	
			12	Март
7	Тема 2.2. Приготовление кондитерских изделий с использованием новых технологических приёмов и нетрадиционных видов сырья.	Практическое	4	
8	Тема 2.3. Использование на	Занятие, с	2	

	предприятиях питания современных видов столовой посуды, столового белья, элементов сервировки. Предварительная сервировка стола.	элементами электронной презентации и практическими упражнениями.		
9	Тема 2.4. Варианты сервировки и оформления праздничного тематического стола (к 23 февраля, 8 марта; к 9 мая; ко дню рождения; детского, новогоднего и других мероприятий). Эстетическое оформление стола. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	Практическое занятие.	4	
10	Тема 2.5. Искусство чайного, кофейного столов. Современные способы подачи чая, кофе.	Занятие, с элементами электронной презентации и практическими упражнениями.	2	
			12	Апрель
11	Тема 2.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок в соответствии с современными требованиями и кулинарной модой из овощей, грибов, сыра.	Практическое занятие	6	
12	Тема 2.7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы в соответствии с современными требованиями и кулинарной модой.	Практическое занятие	6	
			12	Май
13	Тема 2.8. Приготовление и оформление горячей кулинарной продукции в соответствии с современными требованиями и кулинарной модой (супов, горячих закусок, соусов).	Практическое занятие	6	
14	Тема 2.9. Приготовление и оформление вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с современными требованиями и кулинарной модой.	Практическое занятие	6	
			12	Июнь
15	Тема 2.10. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов в соответствии с современными	Практическое занятие	6	

	требованиями и кулинарной модой.			
	Раздел 3. Использование инновационных технологий в кулинарии и кондитерском производстве.			
16	Тема 3.1. Применение молекулярной технологии, фудпейринг, су-вид; фьюжн кулинарии; на-на технологий при приготовлении блюд и кондитерских изделий. Разработка авторских блюд с использованием инновационных технологий.	Занятие, с элементами электронной презентации и практической работой	3	
17	Тема 3.2. Здоровое питание - залог здоровья. Полезная и правильная пища. Составление меню правильного питания	Занятие, с элементами электронной презентации и практической работой	3	
			12	Сентябрь
18	Тема 3.3. Приготовление блюд с использованием молекулярной технологии, фьюжн кулинарии.	Практические занятия	6	
19	Тема 3.4. Приготовление кондитерских изделий с использованием современных технологий.	Практические занятия	6	
			12	Октябрь
20	Тема 3.4. Знакомство с лучшими произведениями кулинарного искусства (сахарные цветы, психоделические веганские смузи, смузи-картинки, шоколадные карты городов, трёхмерное латте, художественное латте, пирожные на палочке, резные пироги, художественные тосты, пироги с украшением из суккулентов, художественное печенье; гастрономические тренды др.)	Занятие, с элементами электронной презентации и практической работой.	4	
21	Тема 3.5. Модернистская кухня. Знакомство с особенностями модернистской кухни.	Занятие, с элементами электронной презентации и	4	

		практической работой.		
22	Тема 3.6. Знакомство с художественными способами резки овощей, фруктов (карвингом), инструментами, техникой работы.	Занятие, с элементами электронной презентации и практическими упражнениями.	4	
			12	Ноябрь
23	Тема 3.7. Подготовка заготовок для объемных изделий. Базовые узоры и цветы на овощах и фруктах. Карбовка. Выполнение упражнений по художественной резке из овощей и фруктов.	Практическая работа	6	
24	Тема 3.8. Создание, моделирование и художественное оформление композиций из овощей и фруктов.	Творческая практическая работа	6	
	Раздел 4. Кухни народов мира.		12	Декабрь
26	Тема 4.1. Русская национальная кухня. Обычаи и традиции, особенности приготовления и подачи блюд.	Занятие, с элементами электронной презентации и практической работой.	4	
27	Тема 4.2. Приготовление, оформление, подача распространённых блюд национальной кухни.	Практическое занятие	4	
28	Тема 4.4. Защита проектов по выбранной теме	Практическое занятие	4	
	Всего (час):		120	

Воспитательный компонент программы

Воспитательный компонент программы разработан в соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся.

Воспитательная работа осуществляется в рамках реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

Программа имеет 2 важные составляющие – индивидуальную работу с каждым обучающимся и формирование детского коллектива.

Цель: Создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности обучающегося, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также к духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

Задачи:

1. Способствовать развитию личности, способной формировать собственное мировоззрение и систему базовых ценностей.

2. Сформировать умение самостоятельно оценивать происходящее и использовать накапливаемый опыт в целях самосовершенствования и самореализации в процессе жизнедеятельности обучающихся.

3. Развивать систему отношений в коллективе через разнообразные формы активной социальной деятельности.

Результат воспитания – это достигнутая цель, те изменения в личностном развитии обучающихся, которые они приобрели в процессе воспитания.

Планируемые результаты:

- Проявление творческой активности обучающихся в различных сферах социально значимой деятельности;
- Развитие мотивации личности к познанию и творчеству;
- Формирование позитивной самооценки, умение противостоять действиям и влияниям, представляющим угрозу для жизни, физического и нравственного здоровья, духовной безопасности личности.

Формы работы направлены на работу с коллективом учащихся и родительской общественностью.

Работа с коллективом обучающихся:

- развитие творческого, культурного, коммуникативного потенциала обучающихся в процессе участия в совместной общественно – полезной деятельности;
- формирование навыков по этике и психологии общения, технологии социального и творческого проектирования;
- обучение практическим умениям и навыкам организаторской деятельности, самоорганизации, формированию ответственности за себя и других;
- содействие формированию активной гражданской позиции;
- воспитание сознательного отношения к труду, к природе, к своему городу.

Работа с родителями:

- организация системы индивидуальной и коллективной работы с родителями (тематические беседы, собрания, индивидуальные консультации), в том числе в формате онлайн;
- содействие сплочению родительского коллектива и вовлечение в жизнедеятельность творческого объединения (организация и проведение открытых занятий для родителей, тематических и концертных мероприятий, походов в течение года);
- публикация информационных (просветительских) статей для родителей по вопросам воспитания детей в группе творческого объединения в социальной сети «ВКонтакте».

Направления воспитательной работы:

1. Духовно-нравственное воспитание (формирование ценностных представлений о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблеме нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и народов России).

2. Формирование коммуникативной культуры (формирование навыков ответственного коммуникативного поведения, умения корректировать свое общение в зависимости от ситуации, в рамках принятых в культурном обществе норм этикета поведения и общения, а также норм культуры речи; культивировать в среде воспитанников принципы взаимопонимания, уважения к себе и окружающим людям и обучать способам толерантного взаимодействия и конструктивного разрешения конфликтов).

3. Положительное отношение к труду и творчеству (формирование представлений об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства; условий для развития возможностей обучающихся с ранних лет получить знания и практический опыт трудовой и творческой деятельности как неперемennого условия экономического и социального бытия человека).

4. Формирование и развитие информационной культуры и информационной грамотности (формирование умений распознавания информации, Обучение детей и подростков умению самостоятельного поиска, анализа и обработки информации, развитие у детей и подростков основных информационных умений и навыков в качестве базиса для формирования информационно-независимой личности, обладающей способностью к самостоятельному и эффективному информационному поведению).

5. Самоопределение и профессиональная ориентация (оказание профориентационной поддержки учащимся в процессе выбора ими самоопределения и выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности; выработка у школьников сознательного отношения к труду, профессиональное самоопределение со своими возможностями, способностями и с учетом требований рынка труда).

Список литературы

- Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2018 г.
Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи учебник Н.Э., Л.Г. Чеснокова.- М. Издательский центр «Академия», 2018г.
Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум/ Н.И.Дубровская -М. Издательский центр «Академия», 2018 г. 240с.
Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи /учебник / Г.Г. Дубцов - М. Издательский центр «Академия», 2018г. 272с.
Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 г.
Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2017 г.-160с. и цв. вкл.
Шембель А Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2017г-111с.: ил.
Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Издательство «Колос», 2017 239с.: ил.
Меджитова Э. Все из теста. Эксмо Москва 2019г
Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2020г.
Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
Национальные кухни наших народов -М.:Центрполиграф,2021.
Истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 2021.
Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В. 2017
Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 2017
Искусство кулинарии. - М.: «Аз Буки», ТОО «Игорь», 2018
Интернет-ресурсы: сайты
-<http://supercook.ru>
-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
-<http://www.restoran.ru>;
-<http://www.povarenok.ru>
-<http://www.frio.ru> и другие
- www.irkzan.ru
- www.o-urok.ru/prof_p.php
- [www/fartov.com](http://www.fartov.com)
<https://novate.ru/blogs/270520/54664/>
<https://writegate.ru/trendy-restorannogo-biznesa-2020.html>
<https://novate.ru/blogs/270520/54664/>
<https://www.adensya.ru/articles/trends/gastronomicheskie-trendy-2020-v-ede-2>
<https://danvik.ru/press/articles/trendy-v-gastronomii-na-2020-god/>
<https://culinaryschool.ru/top-8-trendov-v-kulinarii-i-restoranom-biznese-2020/>
<https://zen.yandex.ru/media/foxtime/10-trendov-v-ede-na-2020-god-5daf0efcbc251400ae3f14ed>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428930

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 01.11.2024 по 01.11.2025