



# Кулинарное искусство Учебная программа



## Руководство по планированию обучения в промежуточной школе и далее

Настоящая учебная программа, в комплексе с другими материалами по планированию карьеры, служит руководством, призванным помочь учащимся школьного округа Оберн при составлении соответствующего плана обучения в промежуточной и средней школах, который поможет им подготовиться к получению дальнейшего образования и/или трудоустройству в области образования и обучения. В приведенной ниже учебной программе может использоваться индивидуальный подход, учитывающий цели каждого ученика в области образования и карьеры. Это даёт учащимся возможность зарабатывать зачётные баллы средней школы уже в промежуточной школе, а зачётные баллы университета - уже в средней школе, и использовать эти баллы для получения университетского диплома или степени. Следует показать этот план родителям/опекунам и школьным консультантам и обсудить его с ними.

Программа занятий - компонент школьного округа Оберн	Класс	Английский язык	Обществознание	Естественные науки	Математика	Здоровье и физкультура	Гуманитарные науки	Карьера и технические дисциплины	Соответствующие факультативы	Требования школьного округа Оберн к окончанию школы
	Промежуточная школа	Успешное окончание требуемой программы 6-го, 7-го и 8-го классов, а также их факультативов →							Кулинарная наука STEM	
9	Словесность	Мировые проблемы (0,5) или углублённый курс (AP) социально-экономической географии	Естественные науки (1,0) новое поколение или биология	Алгебра, часть I	Геометрия	10-й класс Здоровье (0,5)	2,0 балла за гуманитарные науки или эквивалентные курсы	Товароведение пищевых продуктов и питание*	Ознакомительные занятия или варианты карьеры	<b>Требования к зачётным баллам (всего 24,0 баллов):</b> 4,0 балла - английский язык 3,0 балла - обществознание 3,0 балла - математика 3,0 балла - естественные науки 1,5 балла - физкультура 0,5 балла - здоровье 2,0 балла - гуманитарные науки ** 2,0 балла - международный язык ** 1,0 балла - Карьера и технические дисциплины 4,0 балла - факультативы <b>Дополнительные требования:</b> ● План занятий в средней школе и после её окончания ● Выпускной проект/портфель ● Свидетельство об успеваемости или утверждённый альтернативный вариант
10	Словесность	Глобальные вопросы (,5) или углублённый курс AP Euro	Естественные науки (1,0) новое поколение или химия	Кухня				Кулинарное искусство, Введение*, части 1-2	Учащиеся, планирующие поступать в университет с четырёхлетним сроком обучения, должны окончить курсы по одному и тому же иностранному языку продолжительностью по меньшей мере двух лет	
11	Американская литература 1, 2	История США или углублённый курс истории США	Химия	Современная алгебра и тригонометрия	Кулинарное искусство* части 3-4					
12	Факультативы по английскому языку для старших классов	Гражданское право (0,5) и факультатив (0,5) или углублённый курс «Американское правительство» (1,0)	Физика или углублённый курс биологии или углублённый курс химии	Статистика AP или введение в курс математического анализа	1,5 балла за курсы физкультуры	Кулинарное искусство, углублённый курс* 5-6				

\*Учащиеся, получившие по этим предметам оценку «В» или выше, могут иметь право на зачётные баллы университета. Дополнительная информация приведена на странице 2.

\*\*Зачётные баллы могут использоваться при изучении предметов выбранной карьеры

Программа занятий после окончания средней школы	Варианты профессионального обучения	Получите свидетельство и поступайте на работу	Получите диплом младшего специалиста и переведитесь в университет с 4-летним сроком обучения или поступайте на работу	Получите диплом университета с 4-летним сроком обучения и затем поступайте на работу
	Для получения более подробной информации о вариантах профессионального обучения перейдите в тему: <a href="#">Регистрация и контроль профессионального обучения</a>  Повар Специалист продовольственной службы Руководитель продовольственной службы  Программа профессионального обучения кулинарному искусству ACF - 3 года	<a href="#">Технический университет Бейтс (Bates Technical College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Технический университет Clover Park (Clover Park Technical College)</a> Базовые навыки приготовления пищи Управление ресторанами <a href="#">Общественный колледж Эдмондса (Edmonds Community College)</a> Базовые навыки коммерческого приготовления пищи, поставка пищевых продуктов, выпечка <a href="#">Технический университет Рентона (Renton Technical College)</a> Профессиональная выпечка, Кулинарное искусство <a href="#">Институт искусств Сиэтла (Seattle Arts Institute)</a> Выпечка и кондитерские изделия, Искусство приготовления пищи <a href="#">Центральный общественный колледж Сиэтла (Seattle Central Community College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Южный общественный колледж Сиэтла (South Seattle Community College)</a> Операции по поставке пищевых продуктов и организации банкетов Приготовление кондитерских изделий и специальных блюд Технология вин	<a href="#">Технический университет Бейтс (Bates Technical College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Технический университет Clover Park (Clover Park Technical College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Общественный колледж Эдмондса (Edmonds Community College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Технический университет Рентона (Renton Technical College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Институт искусств Сиэтла (Seattle Arts Institute)</a> Выпечка и кондитерские изделия; Кулинарное искусство <a href="#">Центральный общественный колледж Сиэтла (Seattle Central Community College)</a> Кулинарное искусство <a href="#">Южный общественный колледж Сиэтла (South Seattle Community College)</a> Операции по поставке пищевых продуктов и организации банкетов Приготовление кондитерских изделий и специальных блюд Технология вин	<a href="#">Университет штата Вашингтон (Washington State University)</a> Товароведение пищевых продуктов  <a href="#">Университет Центральной части Вашингтона (Central Washington University)</a> Руководство продовольственной службы  <a href="#">Институт искусств Сиэтла (Seattle Arts Institute)</a> Руководство кулинарным искусством

Перечисленные выше варианты послешкольного образования в рамках настоящей Учебной программы - это лишь некоторые примеры предлагаемых в районе Puget Sound вариантов, включающих программы, по которым между университетом и школьным округом имеются договоренности о двойных зачётных баллах. Чтобы узнать о других вариантах, связанных с настоящей учебной программой, посетите местный центр карьеры или веб-сайты местных колледжей.



## Кулинарное искусство: Учебная программа

### Руководство по планированию обучения в промежуточной школе и далее

Учащиеся курсов кулинарного искусства проходят практическое обучение в ходе индивидуальных и групповых лабораторных занятий, посвящённых методам приготовления пищи, вопросам безопасности работы на кухне, использования оборудования, питания, планирования меню, поставки пищевых продуктов, гарнирования пищи, деловых операций и развития лидерских навыков. Учащимся предоставляется возможность узнать о карьере в сфере ресторанной и гостиничной индустрии, подготовиться к ней, а также принять участие в проектах по поставке пищевых продуктов, специализированных посещениях кулинарных заведений и местных соревнованиях по кулинарному искусству. Курс разработан в сотрудничестве с PROSTART.

#### Профессиональная информация

Ниже представлены сведения о профессиях в данной области, оценках средних годовых доходов их представителей и открытых вакансиях, основанные на данных Департамента обеспечения занятости штата Вашингтон. Более подробную информацию об этих и других профессиях в данной области можно найти по адресу <https://esd.wa.gov/labormarketinfo>

<u>Профессия</u>	<u>Ожидаемые вакансии в штате Вашингтон</u>	<u>Доходы начального уровня</u>
Официанты и официантки	2 645	\$27 381 в год
Повара, предприятия быстрого обслуживания	184	\$21 545 в год
Повара, рестораны	800	\$26 223 в год
Бармены	661	\$27 561 в год
Руководители продовольственной службы	250	\$63 312 в год
Повара, заведения и кафетерии	271	\$29 622 в год
Шеф-повара и старшие повара	83	\$45 049 в год
Специалисты по вопросам диет и питания	88	\$62 041 в год

#### Предметы, зачитываемые после окончания средней школы

Ниже указаны предметы в рамках настоящей учебной программы, которые могут зачитываться некоторыми местными университетами, если учащийся получит по ним оценку «В» или выше:

<u>Предмет, изучаемый в средней школе</u>	<u>Возможные зачётные баллы</u>	<u>Университет</u>	<u>Университетский курс</u>
Кулинарное искусство, вступительный и расширенный курсы	16	Технический университет Рентона (Renton Technical College)	CUL 102, 114, 118, 119, 121

#### Развитие лидерских навыков учащихся



Программа «Лидеры Америки в области семьи, карьеры и общества» (Family, Career and Community Leaders of America) предлагает учащимся кулинарных курсов навыки в области лидерства. В рамках программы развиваются лидерство, умение работать в коллективе, социальная ответственность, а также поощряется участие в общественных мероприятиях. Группы учащихся примут участие в соревнованиях по кулинарному искусству и руководству, в ходе которых смогут продемонстрировать свои творческие способности, знания и навыки общения.

Чтобы получить информацию об этой возможности обучения лидерству, поговорите с преподавателем, отвечающим за вопросы карьеры и технического обучения.

#### Возможности получения стипендий

Для получения информации о возможностях получения стипендии на местном, региональном и национальном уровнях обращайтесь в свой консультационный центр и/или центр карьеры или воспользуйтесь ресурсами Career Cruising [www.CareerCruising.com](http://www.CareerCruising.com), WOIS [www.wois.org](http://www.wois.org), [thecareemap.org](http://thecareemap.org) или Fast Web [www.FastWeb.com](http://www.FastWeb.com)

За дальнейшей информацией о настоящей Учебной программе обращайтесь к преподавателю, школьному консультанту или специалисту по вопросам карьеры.