



# Кулінарне мистецтво Програма навчання



## Посібник із планування навчання для середніх класів та далі

Ця програма навчання, у комплексі з іншими матеріалами із планування кар'єри, є керівництвом, яке повинне допомогти учням шкільного округу Auburn при складенні відповідного плану навчання у середніх та старших класах, який допоможе їм підготуватися до здобуття подальшої освіти та (або) працевлаштування в секторі освіти та підготовки. Описана нижче програма навчання може бути індивідуально адаптована відповідно до цілей кожного учня в плані освіти та кар'єри. Вона дозволяє учням здобувати бали старших класів, виконуючи курсову роботу в середніх класах, здобувати бали коледжу, виконуючи курсову роботу в старших класах, а також застосувати ці бали для одержання сертифіката та (або) диплома коледжу. Важливо показати цей план батькам (опікунам) та шкільному консультантові та обговорити його з ними.

Клас	Англійська	Соціологія	Природничі науки	Математика	Здоров'я / фітнес	Мистецтво	Кар'єра та техніка	Пов'язані факультативи	Вимоги шкільного округу Auburn для успішного закінчення школи	
Компонент програми навчання Auburn SD	Середня школа	Успішно виконайте вимоги курсу за 6-й, 7-й та 8-й клас і наступні факультативи →						Кулінарна наука (STEM)		Вимоги відносно балів (усього 24,0 бали): 4,0 бала — англійська 3,0 бали — соціологія 3,0 бали — математика 3,0 бали — природничі науки 1,5 бала — фітнес 0,5 бала — здоров'я 2,0 бали — мистецтво ** 2,0 бали — іноземна мова ** 1,0 бал — кар'єра та техніка 4,0 бала — факультативи <b>Додаткові вимоги:</b> • План на період старших класів та далі • Випускний проект (портфоліо) • Довідка про академічну успішність або затверджений альтернативний документ
	9	Словесність	Історія миру (0,5) або Поглиблена програма Географія людства	Наука (1,0), Стандарти наступного покоління або Біологія	Алгебра I			Наука про харчові продукти та харчування*	Профорієнтація або Вибір кар'єри	
	10	Словесність	Глобальні питання (0,5) або Поглиблена програма Історія Європи	Наука (1,0), Стандарти наступного покоління або Хімія	Геометрія	10-й клас — Здоров'я (0,5)	2,0 бали за мистецтво або Еквівалентні курси	Кулінарне мистецтво, початковий курс* 1 – 2	Учням, які планують вступ до чотирирічної програми університету, потрібно мінімум два роки попереднього вивчення відповідної іноземної мови.	
	11	Американська література 1, 2	Історія США або Поглиблена програма Історія США	Хімія	Поглиблена алгебра та тригонометрія	1,5 бала за курси фітнесу		Кулінарне мистецтво* 3 – 4		
	12	Старші факультативні курси англійської мови	Суспільні науки (0,5) та Факультатив (0,5) або Поглиблена програма Уряд США (1,0)	Фізика або Поглиблена програма Біологія або Поглиблена програма Хімія	Поглиблена програма Статистика або Підготовка до вищої математики			Кулінарне мистецтво, поглиблений курс* 5 – 6		

\* Учні, які здобули оцінку «В» або вище за ці курси, можуть мати право на одержання залікового бала коледжу. Додаткову інформацію див. на с. 2. \*\* Бали можуть застосовуватися до обраного кар'єрного шляху

Програма навчання після завершення старшої школи	Можливості практичного навчання	Здобудьте сертифікат та влаштуйтеся на роботу	Здобудьте диплом молодшого фахівця та переведіться до університету з 4-літнім курсом навчання або влаштуйтеся на роботу	Здобудьте диплом університету з 4-літнім строком навчання та потім влаштуйтеся на роботу
	Для отримання більш докладної інформації про варіанти практичного навчання по цій програмі перейдіть до тем: <a href="#">Реєстрація та контроль проходження практичного навчання</a> Кухар Фахівець із обслуговування в сфері харчування Менеджер із обслуговування в сфері харчування Програма практичного навчання в сфері кулінарного мистецтва ACF — 3 роки	<a href="#">Технічний коледж імені Бейтса (Bates Technical College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Технічний коледж Clover Park (Clover Park Technical College)</a> Базові навички готування їжі Керування ресторанами <a href="#">Муниципальний коледж Edmonds (Edmonds Community College)</a> Основи комерційного готування їжі, кейтерінгу, випічки <a href="#">Технічний коледж Рентона (Renton Technical College)</a> Професійна випічка, Кулінарне мистецтво <a href="#">Інститут мистецтв Сіетлу (Seattle Arts Institute)</a> Випічка та кондитерські вироби, Мистецтво готування їжі <a href="#">Центральний муниципальний коледж Сіетлу (Seattle Central Community College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Південний муниципальний коледж Сіетлу (South Seattle Community College)</a> Організація кейтерінгу та бенкетів Кондитерські вироби та особлива випічка Технології виноробства	<a href="#">Технічний коледж імені Бейтса (Bates Technical College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Технічний коледж Clover Park (Clover Park Technical College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Муниципальний коледж Edmonds (Edmonds Community College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Технічний коледж Рентона (Renton Technical College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Інститут мистецтв Сіетлу (Seattle Arts Institute)</a> Випічка та кондитерські вироби; Кулінарне мистецтво <a href="#">Центральний муниципальний коледж Сіетлу (Seattle Central Community College)</a> Кулінарне мистецтво <a href="#">Південний муниципальний коледж Сіетлу (South Seattle Community College)</a> Організація кейтерінгу та бенкетів Кондитерські вироби та особлива випічка Технології виноробства	<a href="#">Університет штату Вашингтон (Washington State University)</a> Наука про харчові продукти <a href="#">Центральний університет штату Вашингтон (Central Washington University)</a> Керування харчовим обслуговуванням <a href="#">Інститут мистецтв Сіетлу (Seattle Arts Institute)</a> Керування кулінарним мистецтвом

Названі вище варіанти освіти після завершення старшої школи в рамках цієї програми навчання — це лише деякі приклади запропонованих у районі Puget Sound варіантів, які також включають програми з угодами про подвійне нарахування залікових балів між коледжем та шкільним округом. Щоб дізнатися про інші доступні варіанти, пов'язані з цією програмою навчання, відвідайте місцевий центр кар'єри або веб-сайти місцевих коледжів.



## Програма навчання «Кулінарне мистецтво»

### Посібник із планування навчання для середніх класів та далі

Учні курсів кулінарного мистецтва проходять практичне навчання в ході індивідуальних та групових лабораторних занять, присвячених методам готування їжі, питанням техніки безпеки на кухні, використанню обладнання, харчування, планування меню, поставки харчових продуктів, гарнірування їжі, ділових операцій і розвитку лідерських навичок. Учніма надається можливість довідатися про кар'єри у ресторанної та готельної галузі, підготуватися до них, а також взяти участь у проектах в області кейтерингу, спеціалізованих екскурсіях до кулінарних установ та місцевих конкурсах з кулінарного мистецтва. Курс розроблений у співробітництві з PROSTART.

### Відомості про професії

Нижче представлені відомості про професії в цій галузі, відповідні середні розміри річної заробітної платні та відкриті вакансії, засновані на даних Washington State Employment Security Department (Департаменту забезпечення зайнятості штату Вашингтон). Більш докладну інформацію про ці та інші професії в цій галузі можна знайти за адресою <https://esd.wa.gov/labormarketinfo>

<u>Професія</u>	<u>Штат Вашингтон</u> <u>Прогнозовані вакансії</u>	<u>Початковий рівень</u> <u>Заробітна платня</u>
Офіціанти та офіціантки	2 645	27 381 дол. на рік
Кухарі, фаст-фуд	184	21 545 дол. на рік
Кухарі, ресторани	800	26 223 дол. на рік
Бармени	661	27 561 дол. на рік
Менеджери по обслуговуванню в сфері харчування	250	63 312 дол. на рік
Кухарі, установи та кафетерії	271	29 622 дол. на рік
Шеф-кухарі та старші кухарі	83	45 049 дол. на рік
Дієтологи та фахівці з питань харчування	88	62 041 дол. на рік

### Предмети, що зараховують після завершення старшої школи

Нижче наведені курси в рамках цієї програми навчання, які можуть зараховуватися деякими місцевими коледжами, якщо учень одержить за них оцінку «В» або вище:

<u>Курс старших класів</u>	<u>Можливі залікові бали</u>	<u>Коледж</u>	<u>Курс коледжу</u>
Кулінарне мистецтво, початковий і поглиблений курс	16	Технічний коледж Рентона (Renton Technical College)	CUL 102, 114, 118, 119, 121

### Розвиток лідерських навичок учнів



Програма «Лідери Америки в області сім'ї, кар'єри та суспільства» (Family, Career and Community Leaders of America) пропонує учням кулінарних курсів здобути навички лідерства. У рамках програми розвиваються лідерство, вміння працювати в колективі, соціальна відповідальність, а також заохочується участь у громадській роботі. Групи учнів візьмуть участь у конкурсах з кулінарного мистецтва та менеджменту, у ході яких вони зможуть продемонструвати свої творчі здатності, знання та навички спілкування.

Інформацію про цю можливість навчання лідерству можна одержати у свого викладача по предмету «Кар'єра та технічна освіта».

### Можливості одержання стипендій

За інформацією про можливості одержання місцевих стипендій, стипендій штату та загальнонаціональних стипендій звертайтеся до свого консультантського центру та (або) центру кар'єри чи скористайтеся ресурсами Career Cruising [www.CareerCruising.com](http://www.CareerCruising.com), WOIS [www.wois.org](http://www.wois.org), [thecareermap.org](http://thecareermap.org) або Fast Web [www.FastWeb.com](http://www.FastWeb.com)

За подальшою інформацією про цю програму навчання звертайтеся до викладача, шкільного консультанта або фахівця з питань кар'єри.