

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 49

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 49
Каримова Е.Ю. 
Приказ № 64/1
От « 27 » августа 2021 г.

**Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа
социально-гуманитарной направленности
«Азбука кулинарии»**

Возраст обучающихся : 12-14 лет
Срок реализации : 1 год
Автор -составитель :
Захарова Елена Викторовна

Екатеринбург, 2021 г.

Департамент образования Администрации г.Екатеринбурга
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 49

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 49
Каримова Е.Ю. _____
Приказ № 64/1
От « 27 » августа 2021г

**Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа
социально-гуманитарной направленности
«Азбука кулинарии»**

Возраст обучающихся : 12-14 лет
Срок реализации : 1 год
Автор -составитель :
Захарова Елена Викторовна

Екатеринбург, 2021 г.

Оглавление

1. Введение. Пояснительная записка.....	стр.3
2. Календарный учебный график.....	стр.5
3. Учебный план.....	стр.9
4. Содержание учебного плана.....	стр.13
5. Планируемый результат.....	стр.14
6. Формы и методы обучения и воспитания.....	стр.15
7. Итоговая аттестация ,оценочные материалы.....	стр.15
8. Материально-техническое обеспечение.....	стр.15
9. Список литературы.....	стр.15
10.Приложение (примерные тестовые задания).....	стр.16

Введение

Важнейшим элементом здорового образа жизни является рациональное питание. «Если бы люди ели только тогда, когда они голодны, и если бы питались простой и здоровой пищей, то они и знали бы болезней и им легче было бы управлять своей душой и телом»
Л.Н.Толстой

Пояснительная записка

В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Программа кружка «Азбука кулинарии» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, хозяйством вообще, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Обучение по данной программе создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся

Актуальность программы «Азбука кулинарии» в том, что она призвана не только передавать необходимые знания, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации.

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

Цель программы:

- обучить обучающихся приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов, дать школьникам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

Задачи:

Обучающие

– углубление и расширение знаний об истории и развитии кулинарии, формирование знаний по основам правильного питания и кулинарии, освоение техники приготовления блюд, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню, следить за личной гигиеной и др.);

Воспитательные

– привитие интереса к культуре своей Родины, к истокам народного творчества, воспитание эстетического отношения к действительности, трудолюбия, аккуратности, усидчивости, терпения, умения довести начатое дело до конца, взаимопомощи при выполнении работы, экономичного отношения к используемым материалам, привитие основ культуры труда, воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности (оформление блюд и кондитерских изделий; умение заменить один вид продуктов другими в соответствии с качеством и вкусом; сервировка стола и др.);

Развивающие

– развитие творческих способностей учащихся в кулинарии, формировать экологические убеждения, образного мышления, внимания, фантазии, творческих способностей, формирование эстетического и художественного вкуса, прививать детям трудовые навыки, навыков самообслуживания (умения приготовить пищу дома и в походе), ориентировать воспитанников в выборе профессии

Срок реализации программы – 1 год. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 и 2.5 академических часа, 37 учебных недель, 166,5 часов в год. В группе по 10-15 человек. Это позволяет, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт воспитанников как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков.

Обучающиеся получают знания:

- виды блюд разных национальностей
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- экологической подготовки

- секреты русской кухни

обучающиеся приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- витаминизировать пищу
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Для наилучшей реализации программы группу делят на три бригады по пять человек в каждой, во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задания от педагога, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все члены бригады были заняты работой.

Дежурят в кружке по бригадам. Дежурные приходят на занятие на 10-15 мин до начала и подготавливают лабораторию: расставляет инвентарь на рабочие места каждой бригады, распределяет продукты. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Затем дежурные выносят мусор, производят влажную уборку помещения.

В целях воспитания самостоятельности, активности обучающихся рекомендуется в каникулярное время проводить дни открытых дверей кружка. В эти дни инициатива передается детям. Педагог лишь распределяет обязанности среди кружковцев, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Учащиеся показывают гостям оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы по приготовлению различных блюд, проводят викторину, угощают победителей чаем. Для подготовки к приему гостей дежурная бригада приходит на час раньше.

Учебный год заканчивается выполнением и защитой проектов.

Все занятия по темам программы включают теоретическую часть и практическое выполнение задания с учетом местных условий и национальных традиций. В план кружка практических работ полностью включены приготовления блюд разных национальностей. Большое внимание на занятиях должно уделяться экономному ведению домашнего хозяйства, бережному отношению к продуктам питания, особенно к хлебу.

Календарный учебный график по дополнительной (общеобразовательной) общеразвивающей программе

**«Азбука кулинарии»
на 2021-2022 учебный год**

Год обучения: первый

Режим занятий: 2 раза в неделю по 2 и 2,5 академических часа

Место проведения занятий: МБОУ СОШ № 49, кабинет технологии

№	Сроки проведения	Форма занятия	Часы	Тема	Форма контроля
1	1 неделя сентября	Вводное занятие	2	История возникновения кулинарии. Развитие Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	Анкетирование Беседа
2	1 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2,5	Основы кулинарии, правила, термины	Педагогическое наблюдение
3	2 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2	Кухня . необходимые инструменты, оборудование, приспособления.	Педагогическое наблюдение
4	2 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2,5	Гигиена приготовления пищи	Педагогическое наблюдение
5	3 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2	Сервировка стола	Педагогическое наблюдение
6	3 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2,5	Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах	Педагогическое наблюдение
7	4неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Первичная обработка овощей	Педагогическое наблюдение, самоанализ
8	4 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Первичная обработка фруктов	Педагогическое наблюдение, самоанализ
9	5 неделя сентября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Тепловая обработка овощей	Педагогическое наблюдение, самоанализ
10	1 неделя октября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Правила нарезки, карвинг.	Педагогическое наблюдение, самоанализ
11	2неделя октября	Практическая работа	2	Практическая работа	КТД
12	2 неделя октября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Сложная нарезка	Педагогическое наблюдение,

	декабря	практическое занятие, дегустация		мяса	е наблюдение, самоанализ
34	4 неделя декабря	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Мясные блюда. Холодные блюда и закуски	Педагогическое наблюдение, самоанализ
35	4 неделя октября	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Мясные вторые блюда и гарниры	Педагогическое наблюдение, самоанализ
36	3 неделя января	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Мясные вторые блюда и гарниры	Педагогическое наблюдение, самоанализ
37	3 неделя января	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Мясные изделия из теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
38	4 неделя января	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Мясные изделия из теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
39	4 неделя января	Экскурсия	2	Экскурсия на мясо комбинат	Рефлексия
40	5 неделя января	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Виды теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
41	5 неделя января	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Виды теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
42	2 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Изделия из пельменного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
43	2 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Изделия из пельменного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
44	3 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Изделия из пельменного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
45	3 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Изделия из бисквитного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
46	4 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Изделия из слоёного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
47	4 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Изделия из заварного и песочного теста	Педагогическое наблюдение, самоанализ
48	5 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Изделия из яиц и творога	Педагогическое наблюдение, самоанализ
49	5 неделя февраля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Изделия из яиц и творога	Педагогическое наблюдение, самоанализ
50	1 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Сладкие блюда Мусы.	Педагогическое наблюдение, самоанализ
51	1 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Напитки горячие.	Педагогическое наблюдение, самоанализ
52	2 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Напитки горячие.	Педагогическое наблюдение, самоанализ
53	2 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Напитки горячие.	Педагогическое наблюдение, самоанализ
54	3 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2,5	Сервировка праздничного стола	Педагогическое наблюдение,

					самоанализ
55	3 неделя марта	Инструктаж, презентация, Практическое занятие	2	Сервировка праздничного стола	Кулинарный поединок
56	4 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Праздничная выпечка	Педагогическое наблюдение, самоанализ
57	4 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Праздничная выпечка	Педагогическое наблюдение, самоанализ
58	4 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Праздничная выпечка	Педагогическое наблюдение, самоанализ
59	5 неделя марта	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Оформление блюд	Педагогическое наблюдение, самоанализ
60	1 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Оформление блюд	Педагогическое наблюдение, самоанализ
61	2 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Коктейли	Педагогическое наблюдение, самоанализ
62	2 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Смузи	Педагогическое наблюдение, самоанализ
63	3 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2	Национальные традиции	Педагогическое наблюдение, самоанализ
64	4 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2,5	Национальные традиции	Педагогическое наблюдение, самоанализ
65	5 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие	3	Национальные кухни, особенности	Педагогическое наблюдение, самоанализ
66	5 неделя апреля	Инструктаж, презентация, практическое занятие	2	Особенности русской кухни	Педагогическое наблюдение, самоанализ
67	2 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Особенности русской кухни	Педагогическое наблюдение, самоанализ
68	2 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Холодные национальные блюда	Педагогическое наблюдение, самоанализ
69	3 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Горячие национальные блюда	Педагогическое наблюдение, самоанализ
70	3 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Национальные салаты, закуски	Педагогическое наблюдение, самоанализ
71	4 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Национальные салаты, закуски	Педагогическое наблюдение, самоанализ
72	4 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2	Национальные десерты	Педагогическое наблюдение, самоанализ
73	5 неделя мая	Инструктаж, презентация, практическое занятие, дегустация	2,5	Национальные напитки	Педагогическое наблюдение, самоанализ
74	5 неделя мая	Заключительное занятие	2	Кулинарный поединок	КТД
		Итого	166,5		

№ п/п	Название тем и разделов	Количество часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	
Раздел 1. Знакомство с кулинарией 10 часов					
1.1	Вводное занятие. История возникновения кулинарии. Развитие Материалы и приспособления. Инструктаж по технике безопасности.	1	1	0	Анкетирование Беседа Тестирование
1.2	Основы кулинарии, правила, термины	1	1	0	Педагогическое наблюдение Самоконтроль
1.3	Кухня . необходимые инструменты, оборудование, приспособления.	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль
1.4	Гигиена приготовления пищи	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль
1.5	Сервировка стола	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
1.6	Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
Раздел 2. Блюда из овощей и фруктов 40,5 час					
2.1	Блюда из черствого хлеба	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.2	Первичная обработка овощей и фруктов	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.3	Тепловая обработка овощей	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.4	Правила нарезки, карвинг.	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.5	Практическая работа	2	1	1	Рефлексия
2.6	Сложная нарезка	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль

					Взаимоконтроль
2.7	Игра –викторина «Мир кулинарии»	2	1	1	Рефлексия
2.8	Холодные блюда и закуска	9	1,5	7,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.9	Первые блюда	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.10	Овощные вторые блюда и гарниры	7	2	5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.11	Изделия из теста с овощами	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
2.12	Изделия из теста с фруктами	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
Раздел 3. Блюда из мяса, рыбы 37.5 часов					
3.1	Первичная обработка рыбы	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.2	Рыбные блюда. Холодные блюда и закуска	6,5	2,5	4	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.3	Рыбные первые блюда	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.4	Рыбные вторые блюда	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.5	Рыбные изделия из теста	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.6	Первичная обработка мяса	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.7	Мясные блюда. Холодные блюда и закуска	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.8	Мясные вторые блюда и гарниры	7	2	5	Педагогическое наблюдение

					Самоконтроль Взаимоконтроль
3.9	Мясные изделия из теста	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
3.10	Экскурсия на мясо комбинат	4,5	0	4,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
Раздел 4. Десерты и напитки 31 часа					
4.1	Виды теста	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.2	Изделия из пельменного теста	7	2	5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.3	Изделия из бисквитного теста	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.4	Изделия из слоёного теста	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.5	Изделия из заварного и песочного теста	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.6	Изделия из яиц и творога	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.7	Сладкие блюда Мусы.	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
4.8	Напитки горячие.	7	2	5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
Раздел 5. Праздничные блюда 20.5 часов					
5.1	Сервировка праздничного стола	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
5.2	Праздничная выпечка	7	2	5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
5.3	Оформление блюд	4,5	2	4,5	Педагогическое наблюдение

					Самоконтроль Взаимоконтроль
5.4	Коктейли	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
5.5	Смузи	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
Раздел 6. Блюда национальной кухни 27 часов					
6.1	Национальные традиции	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.2	Национальные кухни, и их особенности	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.3	Особенности русской кухни	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.4	Холодные блюда разных национальностей	3	1	2	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.5	Горячие блюда разных национальностей	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.6	Салаты, закуски разных национальностей	4,5	2	2,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.7	Десерты разных национальностей	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.8	Напитки разных национальностей	2,5	1	1,5	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль
6.9	Кулинарный поединок	2	1	1	Педагогическое наблюдение Самоконтроль Взаимоконтроль Рефлексия
	Итого	166,5	66	100,5	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

1. Знакомство с кулинарией

.Вводное занятие. План и задачи кружка кулинарии. Правила поведения, в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания воспитанника. Меню.

Практические занятия. Подготовка рабочих мест и инвентаря. Составление меню воспитанниками с учетом времени года и сбалансированного питания.

Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.

Практические занятия. Мытье; посуды, уход за инвентарем и помещением.

Гигиена приготовления пищи. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи; Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь).

Хранение и обработка продуктов. Аптечка.

Практические занятия. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Правила безопасности труда на занятиях. Правила пользования нагревательными приборами (газовыми и электрическими плитами). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практические занятия. Выполнение правил безопасности труда во, время приготовления пищи.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола. Сервировка закусочного стола «а ля фуршет».

.Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах. Вежливость, точность, обязательность. Правила поведения за столом. Поведение в общественных Местах и среди товарищей.

Практические занятия. Выполнение правил поведения за столом.

2.Блюда из овощей и фруктов

Блюда из черствого хлеба. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное Отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд. Практические занятия. Приготовление тартинки с помидорами или томатной пастой и сыром, запеканки с изюмом, оладьев из сухарей, бабки с творогом или яблоками и др.

Холодные блюда и закуски. Салат, винегрет, бутерброды, сельдь, икра из овощей. Забавно оформленные блюда из овощей. Украшения из овощей и яиц.

Практические занятия. Приготовление витаминного салата, бутербродов с кильками «канapé», забавно оформленных блюд, тарталеток с селедочной пастой, украшений из овощей и яиц, икры из свеклы, икры из кабачков, икры из баклажан.

Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров (овощных, крупяных, фруктовых) для приготовления супов. Практические занятия. Приготовление супа из свежих овощей с использованием современного способа варки (5-6 мин варить и 10-15 мин настаивать).

Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка. Приготовление каш. Изделия из круп (каши, биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры). Практические занятия. Приготовление крупяных биточков и каши рассыпчатой (гречневой, рисовой, пшенной — по выбору) с использованием современного способа (12—15 мин варить и столько же настаивать).

Овощные блюда и гарниры. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Практические занятия. Приготовление картофельных котлет или пирожков, моркови в молочном соусе, жареных кабачков, рагу из овощей, капусты в сметане, болгарского перца, фаршированного овощами, и др.

3.Блюда из мяса и рыбы

Мясные блюда. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницеля, зразы, тефтели). Оформление вторых блюд из мяса. Практические занятия. Приготовление котлетной массы и изделий из нее (зразы или тефтели).

Рыбные блюда. Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы, изделия из нее. Практические занятия. Разделка рыбы и приготовление рыбы, тушеной с луком или жареной в кляре.

4. Десерты и напитки

Изделия из яиц и творога. Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества). Изделия из творога (сырники, вареники, запеканки, пудинги). Пищевая ценность яиц (питательные и кулинарные качества). Блюда из яиц (яичницы, омлеты, яйца отварные). Практические занятия. Приготовление вареников ленивых, белковой глазури/бабки с творогом (из черствого хлеба).

Сладкие блюда и напитки. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Практические занятия. Приготовление морса из клюквы, киселя из ржаного хлеба (из черствого хлеба).

Изделия из теста. Виды теста (лапшевое, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное, хлебное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические занятия. Приготовление хлебного теста и изделий из него (булочки, лепешки). Приготовление оладьев с капустой, пельменей, беляшей, печенья, пряников, торта.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков. Практические работы: Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА. Виды теста (лапшевое, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта.

Экскурсия на предприятие пищевой промышленности. Знакомство с предприятием общественного питания, с оборудованием, тех-ной, с технологическим процессом обработки продуктов и т. д. "Встреча с передовиками производства, беседа о профессиях.

5. Сервировка стола

Демонстрация воспитанниками умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей, викторина – вопросы, раскрывающие содержание работы кружка, награждение лучших кружковцев, концерт самодеятельности, праздничный чай.

6. Блюда национальной кухни

Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения национальной русской кухне. Национальные кухни, и их особенности. Холодные и горячие блюда разных национальностей. Напитки и десерты разных национальностей.

Практика: приготовление блюд русской кухни, блюд разных национальностей, демонстрация навыков по сервировке стола

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Задачи данной программы будут выполнены, если ребенок на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу руководителя входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи,

сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия, причем на теоретическую часть занятия должно отводиться втрое меньше времени, чем на практические действия.

Формы и методы обучения и воспитания-беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Учитывая возрастные особенности обучающихся, занятия рекомендуется проводить, применяя разнообразные методы обучения с использованием наглядных материалов и образцов. Итогом работы обучающихся является конкурс национальных блюд. Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Оценочные материалы

Перечень оценочных материалов, необходимых для осуществления текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации и позволяющих определить достижение учащимися планируемых результатов по программе «Профессия «повар-кондитер» для:

- текущей оценки – опрос, беседа, тест;
- промежуточной оценки - контрольное занятие, зачет, соревнование, защита творческих работ (проектов), защита портфолио, выставка-презентация, конкурс, защита докладов (рефератов), могут быть зачтены результаты выполнения тех или иных заданий, проектов в ходе образовательной деятельности, результаты участия в олимпиадах, конкурсах, конференциях, воспитательных мероприятиях и др.;
- итоговая оценка - защита проектов, защита портфолио, демонстрационное занятие.

Материально-техническое обеспечение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели(столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи .

Список литературы:

1. Аксакова О.В.Блюда из свинины. Слово, 2014.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2014.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.,2012
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2016.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2014
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2015.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2014
12. Руфанова Е . Италия. Кухни народов мира. Слог, 2016.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов

Приложение

Примерные тестовые задания

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

- (...) руки мойте с мылом;
- (...) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- (...) наденьте фартук;
- (...) уберите волосы под головной убор;
- (...) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

- Витамин А содержится в:(...) молоке (...) яичном белке
(...) яичном желтке (...) печени животных
(...) печени трески

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:(...) сахар (...) желатин
(...) дрожжи (...) маргарин
(...) пищевая сода

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:(...) вилки (...) ложки
(...) хлебница (...) скатерть
(...) солонка (...) тарелки

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:(...) тонкий поролон
(...) клеенку
(...) тонкую бумагу
(...) шелковую ткань (...) тяжелую мягкую ткань

6. Перед приготовлением рис:(...) промывают (...) обжаривают
(...) сушат (...) перебирают
(...) проверяют на наличие вредителей

7. Салат из свежих овощей украшают:

- (...) зеленью
- (...) искусственными цветами
- (...) майонезом
- (...) фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:(...) пироги (...) печенье
(...) торт (...) оладьи
(...) кулич

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:(...) соль (...) пищевая сода
(...) сахар (...) уксусная кислота
(...) лимонная кислота

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:(...) варят в воде (...)
варят в кожуре
(...) варят на пару (...) запекают в духовом шкафу
(...) жарят

11. Салфетку на колени кладут:

- (....) полностью развернутой
- (....) сложенной вдвое с уравненными краями
- (....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней
- (....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней
- (....) сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

- (....) невысокими букетами в низких вазах
- (....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах
- (....) цветами с резким запахом
- (....) с гирляндами из живых цветов.

13 Для приготовления желе применяются желирующие вещества:(....) крахмал (....) ваниль

(....) агар (....) желатин (....) сахар

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576025

Владелец Каримова Елена Юрьевна

Действителен с 10.03.2022 по 10.03.2023