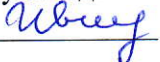


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Липецкой области
«Специальная школа-интернат г. Задонска»

Рассмотрено на методическом
объединении
протокол
от «22» 08. 2023г. №1
Руководитель МО
 С.А. Иванова

Принято
на педагогическом совете
протокол
от «23» 08. 2023г. №1

«Утверждаю»
Директор ГБОУ
«Специальная школа-
интернат г. Задонска»
приказ от «23» 08. 2023г.
№413
 Н.И. Левченко



Дополнительная образовательная (общеразвивающая) программа

Социально-педагогической направленности

Поварское дело «Юный кулинар»

на 2023-2024 учебный год

срок реализации: 1 год.

Педагог дополнительного
образования:
Гурьев К.В.

Содержание

Пояснительная записка.....	2
Учебный план.....	3
Содержание программы.....	7
Календарный учебный график	13
Условия реализации программы	14
Методическое обеспечение программы	15
Список литературы	16

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

1.2. Направленность дополнительной программы Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» имеет социально-педагогическую направленность. Данная программа направлена на развитие индивидуальных способностей детей и охватывает часть богатейшего наследия русской кухни. Новизна программы заключается в увеличении количества блюд из овощей, в знакомстве учащихся с особенностями рецептов русских блюд Липецкого края. Большое внимание в программе уделено основам здорового питания детей и подростков. Актуальность программы связаны с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию.

Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни.

Педагогическая целесообразность данной программы объясняется тем, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа разработана на основе нормативно-правовой документации:

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
- Законом «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012),
- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2020 года (распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р),
- Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (письмо Минобрнауки РФ № 09-3242 от 18.11.2015),
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы «Юный кулинар» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, в ней прослеживается связь с традициями, народными обычаями, дети знакомятся со старинными обрядовыми блюдами, а затем - с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчеты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства.

Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Возраст обучающихся, на которых рассчитана образовательная программа
Возраст детей, участвующих в реализации данной образовательной программы:
от 11 до 18 лет.

Условия набора обучающихся:

Принимаются все желающие. Наполняемость в группах составляет: первый год обучения — 6 человек. Уменьшение числа обучающихся в группе на втором и третьем годах обучения объясняется увеличением объема и сложности изучаемого материала.

Сроки реализации программы Программа рассчитана на 1 год обучения.

Режим занятий

Занятия 1 года обучения проводятся 2 раза в неделю по 2 часа и 1 раз вне неделю по 1 часу, недельная нагрузка 5 часов (170 часов в год).

Форма обучения: очная.

Особенности организации образовательного процесса Образовательный процесс (занятия) осуществляются в группах с детьми разного возраста. Состав группы постоянный; количество обучающихся 6 человек.

Программа предоставляет обучающимся возможность освоения учебного содержания занятий с учетом их уровней общего развития, способностей, мотивации, с опорой на диагностику стартовых возможностей каждого из участников.

Содержание, предлагаемые задания и задачи, предметный материал программы дополнительного образования детей организованы в соответствии со следующими уровнями сложности:

«Стартовый уровень» модуль «Основы кулинарии» представляет собой знакомство с процессом подготовки сырья к производству, формами нарезки овощей. У учащихся формируется ряд знаний и умений по изготовлению украшений из овощей, фруктов и других продуктов. Учащиеся изучают особенности замеса бисквитного и пряничного теста, теста для пельменей, пресного и песочного теста.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель – создание условий для личностного, социального и профессионального самоопределения обучающихся в процессе приобщения к кулинарному мастерству. Достижение цели осуществляется в образовательном процессе путем решения следующих задач:

Обучающие:

- формирование знаний и умений при приготовлении поварских блюд и кондитерских изделий;
- знакомство с историей русской кухни;
- формирование стремления самостоятельно приобретать знания, умения наблюдать, обобщать. Научить пользоваться литературой;
- формирование ряда знаний, умений по изготовлению украшений из овощей, фруктов и других продуктов;

Развивающие:

- развитие творческих способностей, эстетического вкуса в оформлении блюд;
- формирование умений планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- совершенствование профессионального самоопределения;
- пробуждение интереса к исследовательской работе в области этнографии. Изучение методики сбора этнографического материала во время летних исследовательских экспедиций по родному краю;

Воспитательные:

- воспитание трудолюбия, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;
- организация разностороннего общения учащихся на основе общих интересов;
- пробуждение интереса к народным традициям и обычаям;
- создание атмосферы, способствующей воспитанию духовно богатой, нравственной личности;
- воспитание рационального отношения к продуктам и уважительное отношение к труду.

Формы и режим занятий

- . вводные занятия;
- . регулярные групповые занятия;
- . индивидуальные занятия;
- . открытые занятия;
- . беседы (тематические, а также по технике безопасности);

Учебный план Первый год обучения

Тема занятий	Всего часов	Теория (час)	Практика (час)	Форма аттестации контроля
Вводное занятие.	2	2	-	Теория
Модуль №1	20	7	13	Теория и практика
Модуль №2	10	1	9	Теория и практика
Модуль №3	20.	3.	17	Теория и практика
Модуль №4	10	3.	7	Теория и практика
Модуль №5	20	3	17	Теория и практика
Модуль №6	54	4	50	Теория и практика
Модуль №7	10	1	9	Теория и практика
Модуль №8	12	1	11	Теория и практика
Модуль №9	10	1	9	Теория и практика
№10 Зачёт (промежуточный контроль за 1-е полугодие)	1	1	-	Промежуточный
№11 зачёт по курсу (итоговый контроль)	1	1	-	Промежуточный
Всего	170	28	142	

Содержание разделов программы.

1. Вводный урок.

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи

- 1 Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.
- 2 Фрукты и овощи надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
- 3 Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
- 4 Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.



VIDEOUROKI

1. Правила санитарии и личной гигиены. Техника безопасности .

Техника безопасности при работе с электрооборудованием, режущими инструментами.

Мы работаем с продуктами, а при этом Очень важно соблюдать чистоту рук, чистоту рабочего места, очень важно, чтобы на голове был головной колпачок или косынка, фартучек.

Готовить пищу можно только чистыми руками, в чистой посуде, на чистом столе.

Правила посуды мытья посуды.

1. Вводное занятие .

Знакомство с целью и задачами детского объединения «Юный кулинар». Знакомство с программой обучения. Инструктаж по охране труда. Изучение правил техники безопасности при работе с ножом. История русской кухни.

2. Механическая обработка сырья.

Механическая кулинарная обработка овощей



Теория. Значение овощей в питании. Первичная обработка овощей. Знакомство с простыми формами нарезки, и их использование в приготовлении блюд. Отработка приема шинковки овощей. Знакомство с фигурными формами нарезки овощей и их использование в приготовлении блюд. Инструменты, применяемые в работе. Составление форм нарезки картофеля и их использование. Рассказ об истории возникновения блюда. Способы нарезки овощей для салатов. Советы по приготовлению салатов. Историческая справка о винегрете. Украшение из овощей и других продуктов.

Рассказ об овощах, как богатом источнике витаминов, минеральных веществ, органических компонентов. Организация питания детей. Загадки об овощах. Рассказ о моркови, свекле, кабачках, помидорах, капусте, картофеле (чем полезны овощи, и какими витаминами богаты)

Практика. Выполнение простых и фигурных форм нарезки овощей. Украшение из овощей, фруктов и других продуктов. Блюда, подаваемые к столу должны быть не только вкусными, но и привлекательными. Аппетитный вид любому блюду можно придать с помощью различных овощей, фруктов и других продуктов. Надо лишь всего немного фантазии, терпения и капельку умения и в ваших руках зацветут цветочки, поплывут лебеди, и все это съедобное.

2.1- Овощи. Фрукты.

Теория; Каша была известна с глубокой древности всем земледельческим народам. Слово "каша" происходит, по мнению лингвистов, от санскритского "каш", что означает "дробить, тереть". В русских письменных памятниках это слово встречается в документах конца XII в., однако археологических раскопках находят горшки с остатками каш в слоях IX - X вв.

На Руси была популярна полбенная каша, которую варили из мелкой крупки, приготовленной из полбы.

Полба - это полудикий сорт пшеницы, которая еще в XVIII веке "выращивалась" на Руси в большом количестве - росла сама по себе, была не прихотлива и не требовала никакого ухода. Полбенная каша была хоть и грубой, но очень полезной и питательной. Постепенно "культурные" сорта пшеницы вытеснили полбу, т.к. она плохо обшелушивалась. и ее урожайность была намного ниже, чем у культурных сортов пшеницы.

В полбе много белка, от 27% до 37%, а глютена мало, поэтому люди, страдающие аллергией на клейковину, могут спокойно эту кашу есть. Полба богаче железом и витаминами группы B, чем обычная пшеница, и имеет приятный ореховый привкус.

**** Из сказки А.С. Пушкина "О попе и его работнике Балде"*

*Балда говорит: «Буду служить тебе славно,
Усердно и очень исправно,
В год за три щелка тебе по лбу,
Есть же мне давай вареную полбу».*

Ячменная и овсяная каши варились с глубокой древности по всей России, как в деревнях, так и в городах и подавались, в основном, в будние дни.

Пшенная каша (приготовленная из проса), была известна русским также давно, как овсяная и ячменная. Слово пшено впервые упоминается в письменных документах XI в. Пшенная каша употреблялась как в будни, так и во время праздничного застолья.

Самой любимой и популярной у русских была гречневая каша - уже в XVII в. считалась национальным русским кушаньем, хотя и появилась довольно поздно - в XV в.

Рисовая каша появилась в XVIII в, когда в Россию был привезен рис, употреблялась в основном в городах. В рацион питания крестьян она входила очень медленно и называлась каша из сорочинского пшена. В богатых домах ее использовали в качестве начинки для пирогов. Кроме того из нее с течением времени стали готовить кутью.

Практика;

Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и запекание). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Технология приготовления котлет, биточков, запеканок.

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления макарон с

СЫР
Макаронны -60 г,
масло-20 г, сыр-15 г
(на одну порцию)

- В кипящую подсоленную воду положить макароны. Воду по объему в 5 раз больше, чем макарон
- Варить до готовности



- Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь,
- Переложить в кастрюлю, заправить маслом и $\frac{1}{2}$ тертого сыра, перемешать
- Горячие макароны разложить по тарелкам горкой, посыпать сверху

Практическая работа:

3.1 Технология приготовления рассыпчатых каш.

3.2 Технология приготовления макаронных изделий с сыром.

4. Мясо. Блюда из мяса.



4. Мясо. Блюда из мяса.

4.1 Знание приготовления мяса (запекание, тушение, варка,)

Практическая работа:

4.2 Технология приготовления «Плов с мясом»

4.3 Технология приготовления «Жаркое по-домашнему»

4.3 Технология приготовления «Блюда из котлетной массы»

(котлета по-домашнему, биточки паровые, мясо по-французски из фарша, мясной рулет с яйцом)



5. Рыба. Блюда из рыбы

5.1 Способы приготовления блюда из рыбы

(отварная, тушеная, запеченная и т.д.)

Практическая работа:



5.2 Технология приготовления «Минтай, тушённый с овощами»

5.3 Технология приготовления «Горбуша, запечённая»



6. Супы.

Их классификация и приготовление

(Заправочные, протертые, сезонные)

Практическая работа:

6.1 Технология приготовления Борщ из св. капусты.

6.2 Технология приготовления Солянка сборная мясная.

6.3 Технология приготовления Лапша домашняя.

6.4 Технология приготовления Суп с фрикадельками.

6.5 Технология приготовления Овощной суп пюре.



7. Изделия из теста .

Изучить виды теста, правильно замесить, знать, как приготовить.

(опарное, безопарное, слоеное, песочного, пряничного, бисквитного, тесто для пельменей и вареников)

способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста.

Практическая работа:

7.1 Технология приготовления дрожжевого теста (опарное, безопарное)

(пиццы, пирожки с начинками, пироги, оладья, блины)

7.2 Технология приготовления слоеного теста

(круассанов с повидлом и заварным кремом, слойка с сахаром)

7.3 Технология приготовления песочного теста

(пирогов с повидлом, коржиков)

7.4 Технология приготовления пряничного теста с повидлом

7.5 Технология приготовления бисквитного теста

(торты, пирожное с вареньем и заварным кремом)

7.6 Технология приготовления теста для вареников и пельменей

Модуль №7

3. Какое буду готовить блюдо из яиц?



Омлет



Яйцо в мешочек



Яичница с гарниром



Яйцо вкрутую



Яйцо всмятку



Яичница-глазунья

Выбор: Яичницу-глазунью

8. Блюдо из яиц

Знание обработки яиц и их характеристику. Умение готовить.

Практическая работа.

8.1 Технология приготовления омлета с разной начинкой

8.2 технология приготовления отварного яйца и яичницы глазунье

Кисломолочные продукты и блюда из них



<http://aida.ucoz.ru>

9. Блюдо из молока и кисло молочных продуктов

Цель ознакомить учащихся с ассортиментом кисломолочных продуктов, их пищевой ценностью; учить приготовлению кисломолочных продуктов в домашних условиях, блюд из кисломолочных продуктов; прививать навыки ведения здорового образа жизни.

Практическая работа.

9.1 Технология приготовление сырников из творога

9.2 Технология приготовления зраз творожных с повидлом

9.3 Технология приготовления молочного супа с макаронными изделиями

 Сладкие блюда и напитки.

Горячие	Холодные	Мороженое.
<ul style="list-style-type: none">• Чай• Кофе• Шоколад.   	<ul style="list-style-type: none">• Компоты• Соки.• Коктейли• Кисели.• Салаты фрук.• Желе.• Мусс.• Самбуки    	<ul style="list-style-type: none">• Пломбир.• Мороженое.  

10. Третьи блюда (сладкие блюда и напитки)

Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (компоты, кисели и др.). Сырьё для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.

Практическая работа:

10.1 Технология приготовления блюда из яблок

(запечённое яблоко с сахарной пудрой, компотов фруктовых)

10.2 Технология приготовления желе из фруктового варенья.

11. Зачет. (Промежуточный контроль за 1 –е полугодие)

12. Зачет по курсу - (Итоговый контроль)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

НА 2022-2023г

По программе «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

№ уроков	число	Изучаемые темы	Всего часов по теме	Теория	Практика
1	1.09	<i>Вводный урок. Правила ТБ и санитарии</i> Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.	2	2	
2	6.09	<i>Механическая обработка сырья.</i> <i>Овощи. Рыба. Мясо. Птицы. Фрукты.</i>	2.	2	-
3	7.09	Значение и виды тепловой обработки сырья.	1	1	-
4	8.09	<i>Приготовление блюд из овощей.</i> <i>Практическая работа «Приготовление салата»</i> Винегрет из овощей	2		2
5	13.09	<i>Практическая работа «Приготовление картофельных, драников»</i>	2		2
6	14.09	<i>Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»</i>	1		1
7	15.09	<i>Практическая работа «Приготовление картофельных зраз и запеканок с разными видами начинок.</i>	2		2
8	20.09	<i>Практическая работа «Приготовление тушёной капусты».</i>	2		2
9	21.09	<i>Практическая работа «Приготовление рагу из овощей».</i>	1		1
10	22.09	<i>Крупы макароны.</i> <i>Использование в</i>	2		2

		<i>кулинарии. Практическая работа «Приготовление рассыпчатых каш»</i>			
11	27.09	<i>Практическая работа «Приготовление макарон с сыром».</i>	2		2
12	28.9	Мясо. Блюда из мяса. Технология приготовления мяса и блюд из него	1	1	-
13	29.09	Приготовление бульонов.	2	2	
14	4.10	Виды бульонов, питательная ценность	2	2	
15	5,10	Посуда, инвентарь для приготовления бульонов	1	1	
16	6,10	Составление плана приготовления бульонов	2	2	
17	11,10	Технология приготовления мясного и мясо – костного бульона.	2		2
18	12,10	Виды птичьего мяса, значение и питательная ценность.	1		1
19	13,10	Технология приготовления куриного бульона	2		2
20	18,10	Технология приготовления грибного бульона	2		2
21	19,10	Практическая работа.	1		1
22	20,10	<i>Практическая работа Приготовление плова»</i>	2		2
23	25,10	<i>Практическая работа приготовление жаркое по-домашнему.</i>	2		2
24	26,10	<i>Практическая работа «Блюда из котлетной массы»</i>	1		1
25	27,10	<i>Котлета по –домашнему</i>	2		2
26	8,11	<i>Биточки паровые</i>	2		2
27	9,11	<i>Мясо по-французки</i>	1		1
28	10,11	<i>Мясной рулет с яйцом</i>	2		2
29	15,11	<i>Рыба. Технология приготовления рыбы и блюд из него</i>	2	2	-
30	16,11	Рыбные горячие блюда.	1		1
31	17,11	Организация рабочего места, правила т/б при обработке рыбы.	2		2
32	22,11	Весы. Применение весов. Правила взвешивания	2	2	
33	23,11	Подготовка рыбы к кулинарному	1		1

		использованию (получение филе).			
34	24,11	Технология приготовления котлетной массы из рыбы	2		2
35	29,11	Тепловая обработка рыбы (отваривание, припускание)	2		2
36	30,11	Тепловая обработка рыбы (жарка и тушение).	1		1
37	1,12	Технология приготовления отварной рыбы с гарниром	2		2
38	6,12	Технология приготовления жареной рыбы.	2		2
39	7,12	Технология приготовления тушеной рыбы в молочном соусе с луком.	1		1
40	8,12	Технология приготовления рыбы запеченной с яйцом и молоком.	2		2
41	13,12	Технология приготовления котлет из рыбы	2		2
42	14,12	Технология приготовления фрикаделек из рыбы.	1		1
43	15,12	Технология приготовления рыбных пельменей.	2		2
44	20,12	Технология приготовления рыбного рулета.	2		2
45	21,12	Технология приготовления рыбы в тесте.	1		1
46	22,12	Признаки доброкачественности рыбы и рыбных консервов.	2		2
47	27,12	Рыбные консервы	2		2
48	28,12	<i>Практическая работа «Минтай тушеный с овощами»</i>	1		1
49	29,12	<i>Практическая работа «Горбуша, запечённая »</i>	2		2
50	11,01	Супы. Приготовление супов.	1	1	

51	12,01	Питательная ценность и значение супов. Классификация супов.	2		2
52	17,01	Режим варки супов. Овощи используемые для варки супов. Норма закладки продуктов для супов.	2		2
53	18,01	Пассерование овощей для супов.	1		1
54	19,01	Технология приготовления борща украинского	2		2
55	24,01	Технология приготовления борща флотского.	2		2
56	25,01	Технология приготовления рассольника	1		1
57	26,01	Технология приготовления супа картофельного с фрикадельками.	2		2
58	31,01	Технология приготовления супов из рыбных консервов.	2		2
59	1,02	Технология приготовления супов из пищевых концентратов	1		1
60	2,02	Заправочные супы Технология приготовления щей из свежей капусты.	2		2
61	7,02	Вычисление продуктов для закладки. Выход готовой продукции.	2		2
62	8,02	Правила оформления блюда и подача супов клиентам	1	1	
63	9,02	<i>Практическая работа «Борщ из св капусты»</i>	2		2
64	14,02	<i>Практическая работа «Солянка сборная мясная»</i>	2		2
65	15,02	<i>Практическая работа «Лапша домашнему»</i>	1		1
66	16,02	<i>Практическая работа «Суп с фрикадельками»</i>	2		2
67	21,02	<i>Практическая работа «овощной суп-пюре»</i>	2		2
68	22,02	Назначение и значение молочных супов. Технология приготовления супа молочного с макаронами.	1		1
69	28,02	Технология приготовления супа молочного рисового.	2		2
70	29,02	Технология приготовления супа молочного с домашней лапшой	1		1
71	1,03	Технология приготовления супа молочного с клецками.	2		2
72	6,03	Соусы	2	2	

		Виды соусов, их назначение и значение в питании.			
73	7,03	Бульоны для соусов: коричневый мясной бульон, мясной сок.	1		1
74	13,03	Технология приготовления красного соуса основного.	2		2
75	14,03	Технология приготовления лукового соуса.	1		1
76	15,03	Технология приготовления белого соуса .	2		2
77	20,03	Технология приготовления соуса на рыбном бульоне	2		2
78	21,03	Изделия из теста	1	1	
79	22,03	<i>Практическая работа</i> Изготовление дрожжевого теста (опарное, безопарное)	2		2
80	3,04	Изготовление пиццы.	2		2
81	4,04	Изготовление пирожков с начинками.	1		1
82	5,04	Изготовление оладья и блины	2		2
83	10,04	<i>Практическая работа</i> . Изготовление слоеного теста.	2		2
84	11,04	Изготовление круассанов с повидлом .	1		1
85	12,04	Изготовление слойка с сахаром.	2		2
86	17,04	<i>Практическая работа</i> Изготовление песочного теста	2		2
87	18,04	<i>Практическая работа .</i> <i>Пирог с повидлом.</i>	1		1
88	19,04	Изготовление коржиков.	2		2
89	24,04	<i>Практическая работа</i> «Изготовление пряничного теста С повидлом.	2		2

90	25,04	<i>Практическая работа</i> Изготовление бисквитного теста.	1		1
91	26,04	«Изготовление бисквитного пирога.	2		2
92	8,05	<i>Практическая работа.</i> <i>Торт с вареньем.</i>	2		2
93	10,05	<i>Изготовление теста для пельменей и вареников с начинкой</i>	2		2
94	15,05	Блюда из яиц	2	2	
95	16,05	<i>Практическая работа.</i> <i>Приготовление омлета с молоком, с сыром, колбасой.</i>	1		1
96	17,05	<i>Практическая работа .</i> Приготовление -яйцо отварное и яичницы «глазунья».	2		2
97	22,05	Блюда из молока и кисло молочных продуктов.	2	2	
98	23,05	<i>Практическая работа</i> <i>Приготовление сырников из творога.</i>	1		1
99	24,05	Практическая работа	2		2
100	29,05	Зачет по курсу (итоговый контроль)	2		2
	30.05	Зачет по курсу (итоговый контроль)	1		1
	Итого:		170час	28час	142 час

Планируемые результаты освоения программы

Личностные результаты:

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- наличие мотивации к творческому труду, работе на результат;
- бережное отношение к материальным и духовным ценностям;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
- выражение желания трудиться в кулинарном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных профессиях, связанных с приготовлением пищи;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности; - планирование профессиональной карьеры.

Планируемые результаты:

Первый год обучения

(стартовый уровень).

«Основы кулинарии»:

Знания: форм нарезки овощей; правил пользования инструментами для нарезки овощей; способов украшения блюд; способов замеса вафельного теста, пресного, песочного теста.

Умения: - правильно организовать рабочее место; - пользоваться трафаретами; - овладение простейшими приемами кондитерского производства, так как самостоятельное изготовление изделий – основная цель для детей.

(базовый уровень).

«Полезно и правильно себя накормить»:

Знания: - новых видов теста (песочного, бисквитного, дрожжевого), способов замеса; - кухонной посуды и ее применения; - способов украшения тротов; - блюд русской кухни; - правил поведения за столом и его сервировки.

Умения: - правильно организовать рабочее место; - приготовить блюда из овощей; - приготовить домашние торты; - приготовить блюда из песочного теста, бисквитного, дрожжевого; - приготовить блюда русской кухни.

(продвинутый уровень).

«Приобщение к кулинарному мастерству»:

Знания: - новых видов теста (заварное, пряничное); - различных способов консервирования; - способов оформления тортов; - блюд русской кухни; - правил поведения за столом и его сервировки;

Умения: - правильно организовать рабочее место; - приготовить блюда из овощей; - приготовить блюда из заварного и пряничного теста

II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1. Календарный учебный график

График разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы, образовательных организаций дополнительного образования детей».

1. Элемент учебного графика	Этапы образовательного процесса
Продолжительность учебного года,	1 год обучения (уровень освоения)

его начало и окончание	
Начало учебного года:	1 сентября
Окончание учебного года:	31 мая
Сроки комплектования учебной группы	1-10 сентября
Продолжительность учебного года	34 недели
1. Продолжительность занятия	2 часа (где 1 час =40 мин)
2. Учебная неделя.	Продолжительность учебной недели-3 дня.

2.2. Условия реализации программы Материально-техническое обеспечение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет, соответствующий санитарным нормам (СанПиН2.4.4.3172-14).

Оснащение кабинета:

- система водоснабжения и канализации;
- огнетушитель;
- столы и стулья;
- плита индукционная
- холодильник;
- миксер;
- набор столовой мебели (столы кухонные);
- шкафы для посуды;
- доски деревянные разделочные;
- сушилки для тарелок;

- посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор ножей, набор чайной посуды;

- чайники заварочные, чайник;

- моющие средства.

2.3. Формы аттестации

Форма аттестаций включают в себя: текущий контроль и промежуточную аттестацию (проводится в конце учебного модуля).

Текущий контроль осуществляется регулярно в течение учебного года руководителем детского объединения. Начинается текущий контроль с входной диагностики (определения уровня подготовки учащегося к освоению программы).

Промежуточная аттестация проводится в конце каждого модуля данной образовательной программы. Промежуточная аттестация при сопоставлении с входной диагностикой и текущим контролем позволяет выявить динамику изменений образовательного уровня. Уровни владения навыками: базовый, выше базового, ниже базового. Форма проведения промежуточной аттестации – контрольная работа.

2.4. Оценочные материалы

Диагностические материалы для проведения промежуточной аттестации учащихся «**Основы кулинарии**»

Контрольная работа

Контрольная работа проводится по вариантам (4 варианта). Состоит из теоретической и практической части.

Вариант 1.

Теоретическая часть.

- 1) Правила санитарии.**
- 2) Какие блюда Липецкого края мы знаем?**
- 3) Правила обработки овощей.**
- 4) Фигурные формы нарезки моркови.**
- 5) Особенности приготовления бисквитного теста.**

Практическая часть.

1) Выполните простые формы нарезки картофеля и моркови.

2) Приготовьте бисквитное печенье.

Вариант 2.

Теоретическая часть.

1) Правила мытья посуды.

2) Фигурные формы нарезки картофеля

3) Какие украшения из лука.

4) Особенности приготовления пресного теста.

5) В чем различия при приготовлении теста для пельменей и вареников.

Практическая часть.

1) Сделайте украшения из яблока.

2) Приготовьте вареники с картошкой

Вариант 3.

Теоретическая часть.

1) Формы нарезки овощей.

2) Украшения из моркови.

3) В чем различие в технологии приготовления теста для блинов и блинчиков.

4) Способы нарезки лука.

5) Украшения из огурца.

Практическая часть.

1) Приготовьте салат овощной.

2) Приготовьте блинчики с маслом и сахаром.

Вариант 4.

Теоретическая часть:

1) Способы нарезки капусты

2) Какие украшения из яблока

3) Какие украшения из яйца

4) Особенности приготовления песочного теста

5) Технологический процесс приготовления песочного теста

Практическая работа:

1) Приготовьте лягушку из огурца

2) Приготовьте печенье из песочного теста.

Критерии оценки теоретической части:

За каждый правильный ответ на теоретический вопрос обучающийся

получает 1 балл. Максимальное количество баллов за теоретическую часть: 5 баллов

Критерии оценки теоретической части:

Критерии	Оценочные баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 бала. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1бал . 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 баллов
Соблюдение последовательности и технологии приготовления	1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 бала 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 балл 3. При практической работе не соблюдалась

	последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 балл.
Внешний вид готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое изделие, украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 бала. 2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1 балл. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0 балл.
Вкус готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое изделие вкусное – 2 балл. 2. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – 1б. 3. Готовое изделие несъедобно – 0балл.
Максимальное количество баллов:	8 баллов

Исходя из суммы баллов, набранных в двух частях контрольной работы, определяется уровень знаний и умений обучающихся.

11-13 баллов – выше базового уровня

8-10 баллов – базовый уровень

Менее 8 баллов – ниже базового уровня.

**Диагностические материалы для проведения промежуточной
аттестации учащихся**

«Полезно и правильно себя накормить»

Контрольная работа

Теоретическая часть (тестирование):

Выбери правильный ответ:

1. Какими продуктами можно украсить салат из вареных продуктов?

- а) крупой**
- б) продуктами, которые входят в состав и зеленью;**
- в) грибами**

2. Для украшения репчатый лук нарезают:

- а) фигурной нарезкой**
- б) дольками**
- в) Колечками**

3. Салат из свежих овощей украшают:

- а) зеленью**
- б) майонезом**
- в) папильотками**

4. Какие способы карбования вы знаете?

- а) с помощью ножа**
- б) с помощью выемки**

5. Для приготовления каши гречневой крупу:

- а) сушат**
- б) промывают**
- в) просеивают**
- г) перебирают**
- д. обжаривают**

6. Перед замешиванием теста муку:

- а) сушат**
- б) проверяют на наличие вредителей**
- в) просеивают**

г) перебирают

д) обжаривают

7. Для тушения картофель нарезают:

а) брусочками

б) кубиками

в) дольками

г) соломкой

д) кружочками

8. Пирожки пекут в духовке

а) 15 мин.

б) 20 мин.

в) 40 мин.

г) 60 мин.

9. Из яиц можно приготовить:

а) яичницу

б) белковый крем

в) гоголь-моголь

г) кулебяку

д) котлету

10. Для приготовления желе применяют продукты:

а) крахмал

б) ваниль

в) сок

г) желатин

д) сахар

11. Салат из свежих овощей украшают

а) зеленью

- б) майонезом**
- в) фигурной нарезкой овощей**
- г) искусственными цветами**
- д) яйцом вареным**

12. При сервировки стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх**
- б) слева от тарелки зубцами вверх**
- в) справа от тарелки зубцами вниз**
- г) слева от тарелки зубцами вниз**
- д) в специальную укладку**

13. При сервировки стола к обеду ложку кладут

- а) в тарелку**
- б) перед тарелкой**
- в) слева от тарелки**
- г) справа от тарелки**
- д) в специальную укладку**

14. При сервировки стола салфетки кладут

- а) в кольцо**
- б) в стакан**
- в) на закусочную тарелку**
- г) слева от тарелки**
- д) справа от тарелки**

15. Стол к обеду накрывают

- а) белой скатертью**
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой**
- в) цветной клеенкой**
- г) цветной скатертью**

д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой

16. Особенности замешивания песочного теста

а) замешивают на воде

б) замешивают с маргарином

в) быстро формируют изделия

г) не спеша формируют изделия

д) как можно дольше формируют изделия

Практическая часть:

Приготовление изделий из дрожжевого теста и песочного по индивидуальным заданиям.

Критерии оценки теоретической части:

За каждый правильный ответ обучающийся получает 1 балл. Максимальное количество баллов за теоритическую часть: 6 баллов.

Критерии	Оценочные баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 бала. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1бал . 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 баллов
Соблюдение последовательности и технологии приготовления	4. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 бала 5. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 балл 6. При практической работе не соблюдалась

	последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 балл.
Внешний вид готового изделия	4. Готовое изделие, украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 бала. 5. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1 балл. 6. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0 балл.
Вкус готового изделия	4. Готовое изделие вкусное – 2 балл. 5. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – 1б. 6. Готовое изделие несъедобно – 0балл.
Максимальное количество баллов:	8 баллов

Исходя из суммы баллов, набранных в двух частях контрольной работы, определяется уровень знаний и умения обучающихся.

12-14 баллов – выше базового уровня

8-11 баллов – базовый уровень

Менее 8 баллов – ниже базового уровня.

Диагностические материалы для проведения промежуточной аттестации

«Приобщение к кулинарному

мастерству»

Контрольная работа

Теоретическая часть:

1. Какое тесто готовят без разрыхлителя?
2. Особенности приготовления дрожжевого теста
3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста.
4. Назовите способы консервирования.
5. Назовите основные виды теста для пиццы.
6. Особенности замеса пряничного теста.

Практическая часть:

Приготовление пиццы из различных видов теста с различными начинками по индивидуальным заданиям.

Критерии оценки теоретической части:

За каждый правильный ответ на теоретический вопрос обучающийся получает 1 балл. Максимальное количество баллов за теоретическую часть: 6 баллов.

Критерии оценки практической части:

Критерии	Оценочные баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 бала. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1бал . 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 баллов
Соблюдение последовательности и технологии приготовления	7. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 бала 8. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 балл 9. При практической работе не соблюдалась

	последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 балл.
Внешний вид готового изделия	7. Готовое изделие, украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 бала. 8. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1 балл. 9. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0 балл.
Вкус готового изделия	7. Готовое изделие вкусное – 2 балл. 8. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – 1б. 9. Готовое изделие несъедобно – 0балл.
Максимальное количество баллов:	8 баллов

Исходя из суммы баллов, набранных в двух частях контрольной работы, определяется уровень знаний и умения обучающихся.

12-14 баллов – выше базового уровня

8-11 баллов – базовый уровень

Менее 8 баллов – ниже базового уровня.

2.5. Методическое обеспечение

Дидактические материалы - схемы приготовления блюд;

- фото и репродукции художественных натюрмортов

(разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)

- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал; - наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно - иллюстративный – позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков, приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с дополнительной литературой.

Метод проектов – позволяет организовать поисковую творческую деятельность учащихся по решению новых для них проблем через проектную деятельность.

Основные формы проведения занятий:

- лекции
- беседы
- теоретическая работа
- практическая работа

Наиболее характерна комбинированная форма занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы,

вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация.

Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Печатные пособия

Наборы сюжетных картинок в соответствии с тематикой.

Репродукции картин и художественные фотографии в соответствии с тематикой.

Технические средства обучения

Классная доска с набором приспособлений для крепления постеров и картинок

Интерактивная доска.

Компьютер портативный (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением (для учителя).

Компьютер портативный (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением (для ученика).

Универсальная платформа для перемещения, хранения и подзарядки портативных компьютеров, прочего учебного оборудования.

Точка беспроводного доступа.

Список литературы

1. Полная энциклопедия быта русского народа (составитель И. Панкеев): в 2-х томах – М.: ОЛМА-Пресс, 1998
2. Кулинарный праздник для всей семьи: 150 рецептов оригинальных блюд (четкие поэтапные инструкции) – М.: ЭКСМО-Пресс, 2001.
3. Геогова А. Я познаю мир. Детская энциклопедия кухни народов мира – М., 1999.
4. Ивушкина О. Украшение блюд праздничного стола – М., Рипол Классик, 2004.
5. Кулинария – М., Экономика, 1987.
6. Строкова Л. Русский стол – М., Рипол Классик, 1998.
7. Сервировка стола – М., Цитадель-трейд, 2004.
8. Родионова С. Овощи на вашем столе – М., Рипол Классик, 2000.
9. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957
- 10 А. Селезнев Сладкие рецепты. – М.: Эксмо, 2008
11. В.В. Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва:Центрполиграф, 2006.
12. В.М. Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: «Махаон», 2001.

13. Г. И. Поскребышева Праздничный стол. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
14. Г. И. Поскребышева Энциклопедия домашней кухни. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, Олма Медиа Групп, 2008
15. Д.В. Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: «АСТ», 2003.

.

