

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГКОУ «Эммаусская школа-интернат»



/С.Б. Зимин/

Приказ №75-од
от 30.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРОФОРИЕНТАЦИОННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
ПОВАРСКОЕ МАСТЕРСТВО
«УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ»

для обучающихся с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

вариант 1

(5-9 классы)

2024-2025 учебный год

Составитель:

Опина Е.Н.

н. п. Эммаусская школа-интернат

2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основными задачами программы внеурочной деятельности «Учимся готовить» являются:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

Направленность программы «Учимся готовить»

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Учимся готовить» способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Работа по программе «Учимся готовить» организуется в ГКОУ «Эммаусская школа-интернат» в оборудованном кабинете, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Имеется отдельная кухня, оборудованная подвесными шкафами, разделочными столами, соответствующим кухонным инвентарем.

Программа способствует:

- развитию разносторонней личности ребенка, воспитание воли и характера;
- помощи в его самоопределении, самовоспитании и самоутверждению в жизни;
- формированию понятия о роли здорового образа жизни и здорового питания в жизни человека;
- освоению основных правил и норм санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- обучению практическим навыкам приготовлению пищи, умению обобщать свой опыт;
- созданию творческой атмосферы в группе воспитанников на основе взаимопонимания коллективной работы.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Учимся готовить» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в предпрофессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Содержание программы «Учимся готовить» согласуется с установками духовно-нравственного развития и воспитания детей, с традиционными источниками нравственности, которыми являются следующие ценности:

- Ценность добра – направленность воспитанников на общечеловеческие ценности жизни, через сострадание и милосердие, как проявление высшей человеческой способности любви.
- Ценность семьи, как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной образовательной среды. Семья – забота, помощь и поддержка, равноправие, здоровье, достаток, уважение к родителям, забота о старших и младших, любовь и верность, забота о продолжении рода.
- Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни. Уважение к труду, творчество и созидание, целеустремлённость и настойчивость, трудолюбие.
- Ценность личности — саморазвитие и совершенствование, смысл жизни, внутренняя гармония, самопрятие и самоуважение, достоинство.

Данная программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. 21.07.2014 года) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановления главного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Учебным планом ГКОУ «Эммаусская школа-интернат».

Цель программы: содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Образовательные:

- ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;
- обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- развить интерес к кулинарному искусству у обучающихся.
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося.
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность.

- воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
- воспитать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

Отличительной особенностью настоящей программы является потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. 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. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Решение педагогических задач в программе «Учимся готовить» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Из этого следует, что программа рассчитана на:

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;
- духовное развитие личности;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- эмоциональное благополучие ребенка;
- профилактику асоциального поведения;
- охрану и укрепление физического и психического здоровья детей;
- взаимодействие педагога с учащимися.

Темп жизни очень высок и взрослые постоянно заняты решением бесконечных проблем, работой, карьерой, зарабатыванием денег, что, безусловно, направлено на благо семьи, но всё это требует большого количества времени, которое они уже не могут уделить своему ребёнку. Любая мама переживает по этому поводу, думая постоянно: «Как он там? Поел ли?» Данная программа создана в помощь родителям, которые не имеют возможности научить своих детей основам приготовления пищи. Она рассчитана на обучение школьников 5-9 классов (мальчиков). Программа строится на основе знаний возрастных, психолого – педагогических, физических особенностей детей данного возраста.

Сроки реализации программы – 5 лет. Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 170 часов.

По учебному плану на курс «Учимся готовить» в 5-9 классах отводится 1 час в неделю в каждом классе, 34 часа в год.

Формы организации детей на занятии

Обучение в основном проводится в очной форме, в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема). Однако используется и индивидуальная учебная деятельность: учащимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей). Дежурят в объединении по бригадам. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи.

Также формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

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.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи — наличие спецодежды: фартука и колпака, а также сменной обуви. Преподаватель строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Формы проведения занятий:

- комбинированные занятия;
- практические занятия;
- мастер-классы;
- проведение праздников;
- занятие- конкурс;
- Дни открытых дверей.
- экскурсия.

Запланированные экскурсии на предприятия общественного питания способствуют установлению стойкого интереса к знаниям, более четкого представления о специфике работы в выбранном направлении.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

- опрос,
- наблюдение,
- открытые и итоговые занятия,
- тестирование,
- дидактические игры
- конкурсы и выставки блюд.

Основным результатом прохождения программы является Мероприятие – конкурс «Кулинарный поединок» с показом для гостей выставки «Удиви друзей», выставка «Фигурки из теста».

Планируемые личностные результаты отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся, которые они должны приобрести в процессе освоения программы:

- овладение навыками коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, в команде под руководством педагога;
- умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
- сформированность в эстетических потребностях;
- развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;

Планируемые метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической деятельности:

- познавательные:

- осознавать важность правил санитарии и гигиены и правил техники безопасности при кулинарных работах;
- освоение универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливать технологию приготовления блюд;
- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- коммуникативные:

- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;
- уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- регулятивные:

- уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- организовывать рабочее место;
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Планируемые предметные результаты характеризуют опыт учащихся в профессиональной деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения программы: «Учимся готовить»

Обучающиеся будут иметь представление:

- технологии приготовления некоторых блюд;
- сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- признаках и методах определения доброкачественности продуктов;

- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- способах получения информации о вопросах кулинарии.

Обучающиеся должны знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- правила общения.

Обучающиеся должны уметь:

- приготавливать простые блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи, каши и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи;
- выпекать калитки, рыбники, простые пироги;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету

Главным показателем эффективности программы является: повышение интеллектуального уровня у воспитанников; личностный рост каждого обучающегося; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных компетенций. В результате занятий по поварскому мастерству у обучающихся должны быть развиты такие качества личности, как умение замечать красивое, аккуратность, трудолюбие, целеустремленность.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Темы	Дата	
		Планируемая	Фактическая
1	Вводное занятие. Знакомство с поварской мастерской. ТБ при работе с бытовыми приборами.	4.09	
2	Предприятия общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.	11.09	
3	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	18.09	
4	Сервировка стола. Виды сервировок.	25.09	
5	Его величество бутерброд. Простые и сложные бутерброды	2.10	
6	Горячие и сладкие бутерброды	9.10	
7	Овощи и фрукты – кладезь витаминов и минералов в питании человека.	16.10	

8	Обработка овощей и фруктов: сортировка, калибровка, мытье, очистка и нарезка.	23.10	
9	Салаты из свежих овощей и фруктов.	6.11	
10	Салаты из вареных овощей.	13.11	
11	Картофель - второй хлеб.	20.11	
12	Блюда из картофеля.	27.11	
13	Закуски. Рецепты закусок.	4.12	
14	Сладкие блюда - смузи и коктейли.	11.12	
15	Молочные коктейли.	18.12	
16	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок.	25.12	
17	Яйца в питании человека. Блюда из яиц.	15.01	
18	Сервировка новогоднего стола: идеи, правила.	22.01	
19	Рецепты и меню на Новый год.	29.01	
20	Молочные продукты.	5.02	
21	Творог и блюда из творога.	12.02	
22	Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	19.02	
23	Каша - пища наша.	26.02	
24	Блюда из макарон.	5.03	
25	Выпечные изделия.	12.03	
26	Выпечка на скорую руку - блины.	19.03	
27	Оладьи.	2.04	
28	Пицца.	9.04	
29	Пироги для бабушки. Начинки для пирогов. Виды начинок.	16.04	
30	Выпечка без выпечки - Пирожное картошка.	23.04	
31	Печенье для папы.	30.04	
32	Третьи блюда. Рецепты третьих блюд.	7.05	
33	Чай. Морсы. Взвары.	14.05	
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок.	21.05	

Календарно-тематическое планирование

6 класс

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни		
2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования		
Салаты			
3	Салат «Фруктовая радость»		
4	Салат «Осенний»		
5	Салат из моркови		
6	Винегрет		
7	Слоеный салат		
8	Салат «Весенний»		

Бутерброды и несладкая выпечка			
9	Бутерброды открытые и закрытые		
10	Горячие бутерброды		
11	Ленивый хачапури		
12	Домашняя пицца		
Сладкая выпечка и десерты			
13	Гренки сладкие		
14	Яблоки, запеченные с корицей		
15	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок		
16	Простые творожные кексы		
17	Пирожное «Картошка»		
18	Блины		
19	Оладьи		
20	Шоколадное печенье		
21	Слойка с сыром		
22	Французская ватрушка с повидлом		
23	Слойка с яблоком		
24	Пирожки со сладкой начинкой		
25	Сырники в духовке		
Холодные и горячие закуски			
26	Гренки сырные		
27	Мини-пицца		
28	Сушки фаршированные		
29	Канapé		
30	Овощная нарезка		
31	Рулéт из лаваша с сырной начинкой		
32	Горячие бутерброды из лаваша		
33	Быстрый сэндвич		
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок		

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни		
2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования		
Салаты			
3	Салат «Фруктовая радость»		
4	Салат «Осенний»		
5	Салат из моркови		
6	Винегрет		
7	Слоеный салат		

8	Салат «Весенний»		
Бутерброды и несладкая выпечка			
9	Бутерброды открытые и закрытые		
10	Горячие бутерброды		
11	Ленивый хачапури		
12	Домашняя пицца		
Сладкая выпечка и десерты			
13	Гренки сладкие		
14	Яблоки, запеченные с корицей		
15	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок		
16	Простые творожные кексы		
17	Пирожное «Картошка»		
18	Блины		
19	Оладьи		
20	Шоколадное печенье		
21	Слойка с сыром		
22	Французская ватрушка с повидлом		
23	Слойка с яблоком		
24	Пирожки со сладкой начинкой		
25	Сырники в духовке		
Холодные и горячие закуски			
26	Гренки сырные		
27	Мини-пицца		
28	Сушки фаршированные		
29	Канapé		
30	Овощная нарезка		
31	Рулет из лаваша с сырной начинкой		
32	Горячие бутерброды из лаваша		
33	Быстрый сэндвич		
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок		

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни		
2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования		
3	Рациональное питание. Витамины		
Законы гостеприимства			

4	Этикет праздничного застолья		
Готовим вкусно			
5	Искусство чайного стола		
6	Заготовка продуктов		
7	Бутерброды		
8	Блюда и кулинарные изделия из черствого хлеба		
9	Блюда из сырых овощей		
10	Блюда из вареных овощей		
11	Фруктовая кулинария		
12	Блюда из яиц		
13	Блюда из круп		
14	Блюда из творога		
15	Блюда из макаронных изделий		
16	Промежуточный контроль «Кулинарный поединок»		
17	Блюда из мяса и мясопродуктов		
18	Блюда из рыбы		
19	Блюда из птицы		
20	Какую пищу можно найти в лесу		
21	Сладкие блюда и горячие напитки		
22	Выпечка		
23	Холодные и горячие закуски		
24	Салаты		
25	Супы		
26	Овощная нарезка		
27	Блюда из морепродуктов		
Кухни разных народов			
28	Национальная кухня разных народов		
29	Кавказская кухня		
30	Японская кухня		
31	Русская кухня		
Подводим итоги			
32	Организация выставки «Парад блюд»		
33	Организация выставки «Парад блюд»		
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок		

Календарно-тематическое планирование 9 класс

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни		

2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования		
3	История возникновения кулинарии. В гостях у этикета.		
Законы гостеприимства			
4	Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.		
Готовим вкусно			
5	Основы рационального питания		
6	Способы обработки пищевых продуктов		
7	Соль и сахар. Заготовка продуктов в прок		
8	Разновидности бутербродов		
9	Овощные салаты. Закуски из овощей.		
10	Холодные закуски		
11	Животные продукты питания		
12	Молоко и молочные продукты		
13	Растительные продукты питания. Виды круп		
14	Блюда из яиц		
15	Что такое меню. Составление меню		
16	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок		
17	Первые блюда.		
18	Вторые блюда		
19	Третьи блюда		
20	Секреты вкусной выпечки.		
21	Блюда из дрожжевого и бездрожжевого теста		
22	Сладкие блюда		
23	Горячие напитки		
24	Искусство чайного стола		
25	Салаты		
26	Овощная нарезка		
27	Блюда из морепродуктов		
Кухни разных народов			
28	Национальная кухня разных народов		
29	Кавказская кухня		
30	Японская кухня		
31	Русская кухня		
Подводим итоги			
32	Организация выставки «Парад блюд»		
33	Организация выставки «Парад блюд»		
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок		

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
2. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987
3. Сергеева Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.
4. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф, Москва, 2013
5. Хохлова Н.В., Самородский П.С. и др. «Программы начального и основного общего образования», «Технология», Вен-тана-Граф, Москва, 2007 г.
6. Ярмакова В.И. «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000 г.
7. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
6. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
7. Лихачева Л. «Уроки этикета»
8. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
9. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
10. Мельников И. "Детская кулинарная книга", 2009 (эл. вариант)

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

<http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>

<http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

<http://povar.ru/list/dieta/>

http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php

<http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

Приложение №2

Задание 1

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами - это ...

Запишите ответ: _____

Задание 2



Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа (подчеркните):

1) 1,5-2,5 см 2) 0,5-1 см 3) 1-1,5 см 4) 1-2 см

Задание 3

При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркните):

1) в 3 слоя 2) в 2 слоя 3) в 1 слой

Задание 4



Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) 0,5-1 см 2) 1-1,5 см 3) 2-3 см

Задание 5

Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

Выберите один из 5 вариантов ответа (подчеркни):

1) 1 2)2 3) 34)4 5) 5

Задание 6

К бутербродам не относится:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

Задание 7

По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа (подчеркни):

1) слоеные2) открытые3) горячие4) закусочные5) холодные 6) закрытые

Задание 8

Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) кубиками2) дольками3) ломтиками



Задание 9

Является ли бутербродом хлеб с маслом?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) нет2) да

Задание 10

Сэндвич - это ... бутерброд.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) закрытый2) открытый

Ответы:

1) (1 б.) Верный ответ: "бутерброд".

2) (1 б.) Верные ответы: 2;

3) (1 б.) Верные ответы: 3;

4) (1 б.) Верные ответы: 2;

5) (1 б.) Верные ответы: 3;

6) (1 б.) Верные ответы: 2;

7) (1 б.) Верные ответы: 2; 4; 6;

8) (1 б.) Верные ответы: 3;

9) (1 б.) Верные ответы: 2;

10) (1 б.) Верные ответы: 1;

Критерии оценки качества усвоения знаний, умений и навыков

Ф.И. обучающегося _____ ДОП "Веселые повара"

№ п/п	Критерии оценки качества	Формы оценки качества	Уровни освоения программы		
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
Знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,					
1	Правила санитарии гигиены	Опрос, тестирование	Безошибочное выполнение задания	Допускается незначительная часть ошибок (не более трех)	В выполненном задании наблюдается значительная часть ошибок (более 10)
2	Требования безопасности труда и противопожарной безопасности				
Теоретические знания по разделам					
1	Творческое задание "Кто такой кулинар?"	творческое задание,			
2	Тема "Бутерброды"	тестирование			
3	"Овощи в питании человека"				
4	Рыба- неотъемлемая часть карельской кухни"	Дидактическая игра			
5	Молочные продукты	Опрос			
6	Яйца в питании человека	Тестирование			
7	Каша и макаронные изделия	Дидактическая игра			
8	Выпечка	наблюдение			
Практические навыки и умения.					
1	Нарезка овощей	Зачет			
2	Правильная чистка картофеля	Мини-конкурс			
3	Приготовление бутербродов	Самост. работа			
4	Сервировка стола, складывание салфеток	Наблюдение Сам. работа			
5	Умение составлять технологическую карту салата	Сам. работа			
6	Умение приготовить простое блюдо используя технологическую карту.	Сам. работа наблюдение			
Участие в воспитательных и контрольных мероприятиях					
		присутствие	Участие	Активное участие	Генератор идей
1	Бал салатов				
2	Новогодний стол				
3	Чашепитие для мам				
4	Конкурс "Кулинарный поединок"				
5	Выставка "Удиви друга"				
6	Выставка "Фигурки из теста"				

Высокий уровень освоения программы – 42-29 баллов

Средний уровень освоения программы – 28-15 баллов Низкий уровень освоения программы – 14 и меньше баллов

Общепринятая поварская терминология:

Закипятить. Легкое движение на поверхности жидкостей, наступающей незадолго перед настоящим кипением.

Обланжировать (ошпарить). Опустить зелень на короткое время в кипяток, чтобы отнять у нее остроту и пучащие свойства. Ошпаривают также телячьи головки и ножки с целью сделать их мягче и удобнее для приготовления. Точно так же поступают со свиной кожей, чтобы облегчить ее чистоту. Варят в брезе мясо и птиц под крышкой в кастрюле на медленном огне, который охватывал бы кастрюлю со всех сторон.

Подрезать. Делают более или менее глубокий подрез известной породы рыб (а также овощей), чтобы ускорить их варку.

Оттяжка. Сделать прозрачным бульон, сок, масло, желе. Желе оттягивается яйцом; бульон, сок и масло – действием умеренного огня. Масло еще процеживает сквозь салфетку, когда требуется осветленное масло.

Разбить. Разделить на части домашнюю птицу или дичь, которую хотят приготовить во фрикасе или соте.

Вымочить. Вымачивают зелень в течение известного времени в холодной воде, чтобы отнять всю остроту. Равным образом – телячью головку и ножки, петушиные гребешки и т.п., дабы извлечь из них кровь, которая при дальнейшем приготовлении может придать им темный цвет.

Опалить. Сжечь оставшийся пух на птице или дичи, держа их над пламенем. В кухнях с закрытыми чугунными плитами употребляют для этого спиртовую лампу.

Глясировать. Намазывать кисточкой густо уваренным бульоном (так называемый гляс) нашипованное или жареное мясо, соте, поджаренный хлеб и т.п. Глясом называют также сахарную глазурь, которою покрывают оладьи и различные паштеты.

Связать. Сгустить суп или соус яичным белком.

Маринование. Облить мясо или рыбу пряным маринадом и продержать некоторое время под крышкой.

Залить. Влить необходимую для кипения жидкость.

Заправить. Отнять от птицы или мяса такие части, которые портят требуемую форму.

Панировать. Обмакнуть мясо, котлеты и т.п. в масло или разболтанный желток и затем обвалить в тертом белом хлебе или толченых сухарях.

Пассеровать. Обжарить лук, шпик и т.п. в масле до золотого цвета.

Пригустить. Поджарить мясо в жире (фритюре) или масле для придания ему красивого цвета.

Сотировать. Быстро варить в масле на ярком огне, не подливая воды.

Карбовать. Придавать овощам или плодам, предназначенным для гарнира, какую-либо форму: звездочек, шариков и проч.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Группа « Веселые повара » 2020г.-2021г.

дата	П/ П	№п/ п	Название раздела и темы занятия	Теория	Практика	Всего часов по теме
I. Введение в программу.				3	-	3
12.09.20	1	1.1	<p>Вводный урок. Знакомство с программой, её целями, задачами. История кулинарии. Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ, правила внутреннего распорядка, оказание ПМП. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Анкетирование и начальная диагностика.</p> <p>Просмотр презентаций «История кулинарии», «Правила техники безопасности» Проверка ЗУН Тест. Соблюдение правил техники безопасности.</p>	3	-	3
II. Предприятия общественного питания				-	3	3
19.09.20	2	2.1	<p>Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг.</p> <p>Экскурсия в школьную столовую</p> <p>Проверка ЗУН Сочинение</p>	-	3	3
III. Сервировка стола. История появления столовых приборов.				2	1	3
26.09.20	3	3.1	<p>Расширить знания детей о столовом этикете; научить правильно сервировать разные виды стола. Показать отличия праздничной сервировки стола.</p> <p>Практическая работа №1</p> <p>«Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней».</p> <p>Способы сворачивания салфеток.</p>	2	1	3

			<p>Просмотр презентаций</p> <p>Проверка ЗУН Мини-конкурс "Кто быстрее и красивее свернет салфетку"</p>			
IV. Его величество бутерброд.				2	4	6
03.10 .20	4	4.1	<p>Виды бутербродов. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов.</p> <p>Простые и сложные бутерброды. Выбор продуктов для бутербродов. Варианты оформления бутербродов.</p> <p>Дидактическая игра "Четвертый лишний" Практическая работа №2</p> <p>Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).</p>	1	2	3
10 .10.20	5	4.2	<p>Горячие и сладкие бутерброды.</p> <p>Практическая работа №2</p> <p>Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).</p> <p>Проверка ЗУН Тест</p>	1	2	3
V. Овощи в питании человека.				7.5	13.5	21
17.10.20	6	5.1	<p>Значение овощей в питании человека. содержания в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли). Распределение овощей по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье.</p> <p>Практическая работа №3 Простая и сложная нарезка овощей.</p>	1	2	3
24.10.20	7	5.2	<p>Салаты из свежих овощей .</p> <p>Практическая работа №4 Приготовление салатов- витаминный, греческий, нежность, "заячья радость".</p>	1	2	3
31.10.20	8	5.3	<p>Салаты из вареных овощей.</p> <p>Практическая работа №5 Приготовление салатов- оливье, винегрета, мимоза.</p>	1	2	3
07.11.20	9	5.4	<p>Приготовление овощных гарниров.</p> <p>Практическая работа №6 Приготовление тушеной капусты. Квашение капусты.</p>	1	2	3

14.11.20	10	5.5	Картофель- второй хлеб. <i>Практическая работа №7</i> Приготовление драников <i>Проверка ЗУН</i> Мини-конкурс "Кто быстрее и аккуратнее почистит картофель" <i>Проверка ЗУН</i> Дидактические игры	1	2	3
ХУІ. Контроль знаний.				0.5	2.5	3
21.11.20	11	16.1	Бал салатов	0.5	2.5	3
УІ. Закуски				1	2	3
28.11.20	12	6.1	Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски. <i>Практическая работа №8</i> Мини роллы и суши. Сырные снежки к новогоднему столу. <i>Проверка ЗУН</i> Беседа	1	2	3
УІІ. Сладкие блюда - смюзи и коктейли-				1	2	3ч.
05.12.20	13	7.1	Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Смюзи и коктейли. Роль бытовых приборов в приготовлении коктейлей. <i>Практическая работа №9</i> Технология приготовления коктейлей и бананового смюзи. Проверка ЗУН Дидактическая игра	1	2	3
УІІІ. Яйца в питании человека. Блюда из яиц 3ч.				1	2	3
12.12.20	14	8.1	Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд. <i>Практическая работа №10</i> Правильная варка яиц. Приготовление омлетов. <i>Проверка ЗУН</i> Тестирование	1	2	3
ІХ. Сервировка праздничного стола.				1.5	1.5	3
19..12.20	15	9.1	<i>Практическая работа №11</i> Готовимся к новогодним праздникам	1.5	1.5	3
ХУІ. Контроль знаний.						
26.12.20	16	16.2	Промежуточный контроль	0.5	2.5	3
ХУ. Конкурсы и праздники						
12. 01. 20	17	15.1.	Новогодний праздник	-	3	3
Х. Молочные продукты				2	4	6
19.01.20	18	10.1	Формирование представлений у детей о пользе молока и молочных продуктов для организма человека. Молочные блюда <i>Практическая работа №12</i>	1	2	3

			Технология приготовления сырников из творога и молочного коктейля.			
26.01.20	19	10.2	Практическая работа №13 Технология приготовления молочного коктейля Проверка ЗУН Тестирование	1	2	3
XI. Крупы и макароны. Использование в кулинарии.				2	4	6
02.02.20	20	11.1	Где растет каша? Технология приготовления каш. Практические работы №14 Приготовление каш.	1	2	3
09.02.20	21	11.2	Использование отварных макарон при приготовлении блюд. Практическая работа №15 Приготовление макаронных изделий с сыром и макарон по-флотски. Проверка ЗУН Дидактическая игра	1	2	3
XII. Рыба - неотъемлемая часть карельской кухни				2	4	6
16.02.20	22	12.1	Ознакомление с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Практические работы №16 Уха поморская.	1	2	3
23.02.20	23	12.2	Технология их приготовления. Рыба на столе населения Карелии. Практические работы № 17 Жареха поморская Проверка ЗУН Тестирование	1	2	3
XIII. Выпечные изделия				9	18	27ч.
01.03.20	24	13.1	Печенье для папы Ознакомление с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей Практическая работа №18 Печенье для папы	1	2	3
15 .03.20	25	13.2	Ох, блины мои блины... Практическая работа №19 Выпекание блинов. Блинный торт.			
XIV. Конкурсы и праздники-				1.5	1.5	3
22 .03.20	26	15.2	Чайная церемония для мам	1.5	1.5	3
29 .03.20	27	13.3	Карельские калитки. Практическая работа № 20 Приготовление пресного теста (из ржаной муки) и выпекание калиток	1	2	3
05.04.20	28	13.4	Пироги как у бабушки Виды начинок и украшений для изделий из теста.	1	2	3

			Практическая работа №21 Приготовление дрожжевого теста - пирожки с различными фаршами.			
12.04.20	29	13.5	Практическая работа № 22 Приготовление хвороста.	1	2	3
19 .04.20	30	13.6	Практическая работа № 23 Приготовление рыбников	1	2	3
26 .04.20	31	13.7	Практическая работа № 24 Выпекание пиццы.	1	2	3
03.05.20	32	13.8	Практическая работа № 25 Выпекание оладий	1	2	3
10 .05.20	33	13.9	Выпечка без выпечки Практическая работа № 26 Пирожное "картошка" Проверка ЗУН Дидактические игры. Тестирование.	1	2	3
ХІУ. Третьи блюда. Десерты.				1	2	3
17.05.20	34	14.1	Разновидность третьих блюд (горячие и холодные). Сырьё для приготовления третьих блюд. Знакомство с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая. Практическая работа №27 1) Приготовление витаминного напитка из шиповника, компота из сухофруктов. Правильное заваривание чая. Проверка ЗУН Дидактические игры.	1	2	3
ХУ. Конкурсы и праздники-						
24 .05.20	35	15.3	Конкурс "Кулинарный поединок"	0.5	2.5	3
ХУІ. Контроль знаний.						
31.05.20	36	16.3	Итоговый контроль.	-	3	3
Итого	36			37.5	73.5	108

Календарно-тематическое планирование 5 а, 5 б, класс

№ п/п	Темы	Дата	
		Планируемая	Фактическая
1	Вводное занятие. Знакомство с поварской мастерской. ТБ при работе с бытовыми приборами.	4.09	
2	Предприятия общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.	11.09	
3	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	18.09	
4	Сервировка стола. Виды сервировок.	25.09	
5	Его величество бутерброд. Простые и сложные бутерброды	2.10	
6	Горячие и сладкие бутерброды	9.10	

7	Овощи и фрукты – кладезь витаминов и минералов в питании человека.	16.10	
8	Обработка овощей и фруктов: сортировка, калибровка, мытье, очистка и нарезка.	23.10	
9	Салаты из свежих овощей и фруктов.	6.11	
10	Салаты из вареных овощей.	13.11	
11	Картофель - второй хлеб.	20.11	
12	Блюда из картофеля.	27.11	
13	Закуски. Рецепты закусок.	4.12	
14	Сладкие блюда - смузи и коктейли.	11.12	
15	Молочные коктейли.	18.12	
16	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок.	25.12	
17	Яйца в питании человека. Блюда из яиц.	15.01	
18	Сервировка новогоднего стола: идеи, правила.	22.01	
19	Рецепты и меню на Новый год.	29.01	
20	Молочные продукты.	5.02	
21	Творог и блюда из творога.	12.02	
22	Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	19.02	
23	Каша - пицца наша.	26.02	
24	Блюда из макарон.	5.03	
25	Выпечные изделия.	12.03	
26	Выпечка на скорую руку - блины.	19.03	
27	Оладьи.	2.04	
28	Пицца.	9.04	
29	Пироги для бабушки. Начинки для пирогов. Виды начинок.	16.04	
30	Выпечка без выпечки - Пирожное картошка.	23.04	
31	Печенье для папы.	30.04	
32	Третьи блюда. Рецепты третьих блюд.	7.05	
33	Чай. Морсы. Взвары.	14.05	
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок.	21.05	

**Календарно-тематическое планирование
6 класс**

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни	4.09	
2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	11.09	
Салаты			
3	Салат «Фруктовая радость»	18.09	
4	Салат «Осенний»	25.09	
5	Салат из моркови	2.10	
6	Винегрет	9.10	

7	Слоеный салат	16.10	
8	Салат «Весенний»	23.10	
Бутерброды и несладкая выпечка			
9	Бутерброды открытые и закрытые	6.11	
10	Горячие бутерброды	13.11	
11	Ленивый хачапури	20.11	
12	Домашняя пицца	27.11	
Сладкая выпечка и десерты			
13	Гренки сладкие	4.12	
14	Яблоки, запеченные с корицей	11.12	
15	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок	18.12	
16	Простые творожные кексы	25.12	
17	Пирожное «Картошка»	15.01	
18	Блины	22.01	
19	Оладьи	29.01	
20	Шоколадное печенье	5.02	
21	Слойка с сыром	12.02	
22	Французская ватрушка с повидлом	19.02	
23	Слойка с яблоком	26.02	
24	Пирожки со сладкой начинкой	5.03	
25	Сырники в духовке	12.03	
Холодные и горячие закуски			
26	Гренки сырные	19.03	
27	Мини-пицца	2.04	
28	Сушки фаршированные	9.04	
29	Канapé	16.04	
30	Овощная нарезка	23.04	
31	Рулет из лаваша с сырной начинкой	7.05	
32	Горячие бутерброды из лаваша		
33	Быстрый сэндвич	14.05	
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок	21.05	

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№	Тема	Дата	
		Планируемая	Фактическая
Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Кухня. Оборудование кухни	2.09	
2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	9.09	
Салаты			

3	Салат «Фруктовая радость»	16.09	
4	Салат «Осенний»	23.09	
5	Салат из моркови	30.09	
6	Винегрет	7.10	
7	Слоеный салат	14.10	
8	Салат «Весенний»	21.10	
Бутерброды и несладкая выпечка			
9	Бутерброды открытые и закрытые	11.11	
10	Горячие бутерброды	18.11	
11	Ленивый хачапури	25.11	
12	Домашняя пицца	2.12	
Сладкая выпечка и десерты			
13	Гренки сладкие	9.12	
14	Яблоки, запеченные с корицей	16.12	
15	Промежуточный контроль. Кулинарный поединок	23.12	
16	Простые творожные кексы	28.12	
17	Пирожное «Картошка»	13.01	
18	Блины	20.01	
19	Оладьи	27.01	
20	Шоколадное печенье	3.02	
21	Слойка с сыром	10.02	
22	Французская ватрушка с повидлом	17.02	
23	Слойка с яблоком	3.03	
24	Пирожки со сладкой начинкой	17.03	
25	Сырники в духовке	31.03	
Холодные и горячие закуски			
26	Гренки сырные	7.04	
27	Мини-пицца	14.04	
28	Сушки фаршированные	21.04	
29	Канапе	28.04	
30	Овощная нарезка	5.05	
31	Рулет из лаваша с сырной начинкой	12.05	
32	Горячие бутерброды из лаваша	19.05	
33	Быстрый сэндвич		
34	Итоговый контроль. Кулинарный поединок	26.05	

