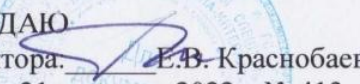


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лебяжьевская специальная (коррекционная) школа-интернат»

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «30» августа 2022 г.  
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора.  Е.В. Краснобаев  
приказ от «31» августа 2022г. № 413



Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)  
программа социальной направленности

**«Кулинарное шоу»**

Возраст обучающихся: 12–18 лет

Срок реализации: 2 года

Автор-составитель: Никитина Марина Ивановна,  
воспитатель

с. Пионерское, 2022 год

## 1.1. Пояснительная записка

Дополнительная образовательная программа «Кулинарное шоу» имеет социальную направленность.

Данная программа направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории народного кулинарного творчества, уважения к людям труда.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Кулинария».

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

**Актуальность программы «Кулинарное шоу»** в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащённости кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Кулинарное шоу" тесно связаны с уроками русского языка, математики, технологии, СБО. Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведено место для классного участка и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных курсом.

Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

**Отличительные особенности программы** заключаются в том, что обучающиеся испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Поэтому занятия кружка по кулинарии, помогут подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

**Адресат программы.** Программа рассчитана на обучающихся 12-18 лет с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, а также с учетом их базового уровня подготовленности. В группу рекомендуется записывать 10 – 12 человек.

**Срок реализации (освоения) программы** составляет 2 учебных года.

**Объем программы** – 136 (+ 4) часов, 1 раз в неделю по 2 часа (68 (70) часов за 1 учебный год).

**Формы обучения, особенности организации образовательного процесса.**

Основная форма работы на занятиях: групповая, индивидуальная.

На занятиях используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый обучающийся должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Коллективная работа по приготовлению блюд — наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы. В конце работы обучающиеся получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Для поддержания постоянного интереса, обучающиеся к занятиям необходимо учитывать возрастные особенности детей (при распределении обязанностей).

**Уровень сложности:** базовый 2 года обучения.

## 1.2. Цели и задачи программы. Планируемые результаты.

### Цель программы:

Оказание социальной помощи и подготовки обучающихся к адаптации в жизненном пространстве, а также обучение основам различных видов техник в области кулинарного искусства и воспитание бережного отношения к русским народным традициям.

### В процессе реализации программы решаются следующие задачи:

#### Обучающие:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства
- дать представление о русском народном творчестве кулинарии
- познакомить с историей кулинарного искусства
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся

#### Развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству
- привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты)
- развитие творческих способностей учащихся
- развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы
- развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»
- развитие мелкой моторики рук, памяти, внимания, эстетического вкуса.

#### Воспитательные:

- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве
- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

### Основными планируемыми предметными результатами являются:

#### Дети первого года обучения должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения;
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков;
- способы определения свежести яиц;
- виды овощей правила первичной обработки овощей;
- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока;
- правила варки крупяных каш и макаронных изделий;

- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы, правила варки;
- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки;
- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста;
- кулинарные свойства крахмала, приготовления киселя;
- способы заготовки продуктов сохранение овощей и фруктов методом сушки и замораживания;

Дети первого года обучения **должны уметь:**

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;
- выполнять нарезку овощей;
- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий, рыбы, мяса;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;
- сушить ягоды, фрукты, овощи и замораживать их.

Дети второго года обучения **должны знать:**

- санитарные требования к помещению кухни;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током;
- технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов;
- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- об использовании готовых каш и отварных макарон в дальнейшем приготовлении;
- виды жаренья рыбы, видами панировки;
- способы жаренья мяса и разнообразие блюд из жареного мяса;
- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;
- виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд;
- технологию соления, квашения, мочения;
- общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов.

Дети второго года обучения **должны уметь:**

- проводить уборку помещения кухни;
- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш и макарон отварных;

- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста — торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки;
- солить овощи, варить варенье.

В результате реализации программы будут: формироваться **личностные, регулятивные, познавательные и коммуникативные универсальные учебные действия.**

*Личностные универсальные учебные действия:*

- интерес к кулинарной деятельности;
- позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности.

*Познавательные универсальные учебные действия:*

- поиск и выделение необходимой информации, ее структурирование, критическая оценка и интерпретация;
- определение способов, действий для решения выявленной проблемы.

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- владение монологической и диалогической формами коммуникаций, используя, в том числе, инструменты ИКТ;
- умение формулировать собственное мнение;
- умение договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- понимание возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе, несовпадающих с его собственной;
- умение работать в группе, устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной совместной деятельности.

*Регулятивные универсальные учебные действия:*

- формирование постановки цели и ее достижение, развитие самоконтроля, оценивания (включая адекватное восприятие предложений и оценки другими людьми), коррекция.

### 1.3. Рабочая программа.

#### Учебный план. Содержание программы. Тематическое планирование.

	Название раздела программы	1 год обучения			2 год обучения		
		Количество часов			Количество часов		
		всего	теория	практика	всего	теория	практика
1	Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии.	2	2	-	2	2	-
2	Хлеб и его значение.	8	2	6	8	2	6

	Бутерброды. Горячие напитки						
<b>3</b>	Значение яиц в питании. Блюда из яиц	4	1	3	4	1	3
<b>4</b>	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки	6	2	4	6	2	4
<b>5</b>	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	6	2	4	6	2	4
<b>6</b>	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человек	6	2	4	6	2	4
<b>7</b>	Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее	4	1	3	4	1	3
<b>8</b>	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	10	2	8	8	2	6
<b>9</b>	Виды теста. Продукты для приготовления теста	12	2	10	8	2	6
<b>10</b>	Заготовка продуктов впрок	8	2	6	6	2	4
<b>11</b>	Горячие сладкие блюда. Десерты.				10	2	8
<b>12</b>	<b>Промежуточная аттестация.</b>	2	-	2			

## Содержание программы

### Первый год обучения

#### **1. Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии. – 2 часа.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание программы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

#### **2. Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки. – 8 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.

*Практическая работа – 6 часов.*

1) приготовление бутербродов простых:

- бутерброд со сливочным маслом и сыром

- бутерброд с вареной колбасой
- бутерброд с вареньем, джемом

2) приготовление чая.

### **3. Значение яиц в питании. Блюда из яиц – 4 часа.**

*Теоретическая часть – 1 час.*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных яиц и яичниц.

*Практическая работа – 3 часа.*

- 1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую
- 2) приготовление яичницы — глазуньи
- 3) приготовление яичницы с гарниром.

### **4. Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

*Практическая работа – 4 часа.*

- 1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
- 2) приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука
- 3) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком
- 4) приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца

### **5. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

*Практическая работа - 4 часа.*

- 1) приготовление молочного супа с рисом
- 2) приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом
- 3) приготовление молочной лапши.

### **6. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и



макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке.

Технология приготовления каш и макарон.

*Практическая работа – 4 часа.*

- 1) подготовка круп и макарон к тепловой обработке
- 2) приготовление рассыпчатой гречневой каши
- 3) приготовление отварных макарон с овощами.

#### **7. Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее. – 4 часа.**

*Теоретическая часть – 1 час.*

Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...).

Первичная обработка рыбы. Правила оттаивания рыбы мороженой. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы, а также вторых блюд из вареной рыбы.

*Практическая работа – 3 часа.*

- 1) определение доброкачественности рыбы, оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы
- 2) разделка соленой рыбы
- 3) приготовление супа рыбного
- 4) приготовление рыбы под соусом

#### **8. Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него. – 10 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...).

Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса.

Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Технология приготовления блюд из отварного мяса.

*Практическая работа – 8 часов*

- 1) определение доброкачественности мяса, первичная обработка мороженого мяса
- 2) приготовление мясного супа с вермишелью
- 3) приготовление отварной говядины с картофельным пюре.

#### **9. Виды теста. Продукты для приготовления теста – 12 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья.

*Практическая работа – 10 часов.*

- 1) определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности
- 2) приготовление и выпечка блинов скороспелых
- 3) приготовление блинчиков с творогом
- 4) приготовление оладий с яблоками
- 5) приготовление песочного печенья «Мечта»
- 6) приготовление песочного печенья «Золотистое»

#### **10. Заготовка продуктов впрок. – 8 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов. Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.

*Практическая работа – 6 часов.*

- 1) сушка яблок, зелени, лекарственных трав
- 2) замораживание фруктов.

### **Второй год обучения**

#### **1. Организационный собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии. – 2 часа.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Организация коллектива. Содержание программы и расписание занятий. Повторение правил ТБ и санитарии, правил внутреннего распорядка.

#### **2. Хлеб. Сложные бутерброды. Травяной чай. – 8 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов. Сочетание продуктов по вкусу в бутербродах «ассорти на хлебе». Травы для заваривания чая. Русский лесной чай. Технология приготовления чая травяного.

*Практическая работа – 6 часов.*

- 1) приготовление сложных бутербродов
  - бутерброд с сельдью, маслом и зеленью
  - закрытый бутерброд с сыром
  - гренки

- 2) приготовление травяного чая: мята, шиповник

#### **3. Значение яиц в питании. Блюда из яиц. – 4 часа.**

*Теоретическая часть – 1 час.*

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления фаршированных яиц. Виды омлетов. Приготовление омлета.

*Практическая работа - 3 часа.*

1) приготовления фаршированных яиц с зеленью

2) приготовление омлета с зеленым луком

#### **4. Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки продуктов. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару). Варка в различных жидкостях (воде, молоке и т. д.). Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки. Технология приготовления блюд из отварных овощей.

*Практическая работа – 4 часа.*

1) приготовление салата из отварных овощей — винегрет

2) приготовление салата картофельного с луком

3) приготовление картофельных оладий

4) приготовление морковных котлет

#### **5. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.) Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.

*Практическая работа - 4 часа.*

1) приготовление творога из простокваши

2) приготовление сырников

#### **6. Крупы и макаронные изделия. – 6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

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

*Практическая работа - 4 часа.*

1) приготовление маннных биточков

2) приготовление макаронника

#### **7. Рыба. Пищевая ценность и блюда из неё. – 4 часа.**

*Теоретическая часть – 1 час.*

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, жарка во фритюре, на углях, пассирование. Виды растительных масел и жиров. Способы жаренья рыбы. Роль панировки в процессе жаренья. Виды панировки (мучная, красная, белая, сухарная). Технология приготовления жареной рыбы.

*Практическая работа – 3 часа.*

- 1) приготовление рыбы жареной
- 2) приготовление рыбы в тесте
- 3) приготовление рыбы тушеной с овощами

#### **8. Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него. – 8 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Способы жаренья мяса. Блюда из жареного мяса. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Технология приготовления жареного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

*Практическая работа – 6 часов.*

- 1) приготовление борща на мясном бульоне
- 2) приготовление мясного блюда «азу»
- 3) приготовление ленивых голубцов

#### **9. Виды теста. Продукты для приготовления теста – 8 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Технология приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Способы защипки краев пельменей, вареников.

Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Приготовление песочного теста для тортов, пирожных.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных. Дрожжевое тесто (опарное, безопарное). Приготовление дрожжевого теста без подхода. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.

*Практическая работа – 6 часов.*

- 1) приготовление домашней лапши
- 2) приготовление вареников
- 3) приготовление хвороста (пресное тесто)
- 4) приготовление торта «Крошка» (песочное тесто)
- 5) приготовление открытого пирога с яблоками
- 6) приготовление плюшек
- 7) блюда из черствого хлеба (пирожное «картошка»).

#### **10. Заготовка продуктов в прок. -6 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Способы консервирования овощей: соление, маринование, квашение. Первичная обработка продуктов. Подготовка тары к консервированию. Приготовление рассола, пряности и приправы, применение при консервировании. Способы консервирования фруктов (варенье, компоты). Характерные свойства готового варенья. Приемы варки варенья. Подготовка сырья и тары. Дефекты варенья и их исправления.

*Практическая работа – 4 часа.*

- 1) засолка огурцов, помидор, капусты
- 2) приготовление варенья из яблок, сливы.

#### **11. Горячие сладкие блюда. Десерты. – 10 часов.**

*Теоретическая часть – 2 часа.*

Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши). Сырье для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.

*Практическая работа -8 часов.*

- 1) приготовление яблок в тесте
- 2) приготовление пудинга сухарного

**Тематическое планирование**  
**1-ой год обучения 68ч. / +2 ч. (2 часа в неделю)**

№	Название раздела программы	Дата по плану	Дата по факту	Кол -во часов	Тема занятия	Форма занятия	Форма текущего контроля промежуточной аттестации
1	Организационное собрание. Вводное занятие. Правила ТБ и санитарии. Содержание программы объединения	03.09. 2022г.		2	Вводное занятие.	Беседа	тест
2	Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки.	10.09		2	Значение хлеба в питании человека.	Беседа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.
		17.09		2	Бутерброды. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Горячие напитки.	Беседа, практическая работа	
		24.09		2	Приготовление простых бутербродов – бутерброд со сливочным маслом и сыром	Беседа, практическая работа	
		01.10		2	Приготовление простых горячих бутербродов. Заваривание чая.	Беседа, практическая работа	
3	Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	08.10		1	Значение яиц в питании.	Беседа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.
		08.10		1	Технология приготовления отварных яиц: всмятку и вкрутую.	Беседа, практическая работа	
		15.10		1	Приготовление яичницы – глазуньи.	Беседа, практическая работа	
		15.10		1	Приготовление яичницы с гарниром.	Беседа, практическая работа	
4	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и	22.10		2	Пищевая ценность овощей.	Беседа	Тест
		12.11		1	Нарезка овощей для салатов,	Беседа,	Контроль за

	тепловой обработки.				фигурная нарезка.	практическая работа	выполнением практической работы.
		12.11		1	Приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука.	Практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.
		19.11		1	Приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком.	Практическая работа	
		19.11		1	Приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца.	Практическая работа	
5	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	26.11		2	Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.	Беседа	Тест
		03.12		2	Приготовление молочного супа с рисом.	Беседа, практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего мест
		10.12		1	Приготовление молочной жидкой каши – пшенной с изюмом.	Беседа, практическая работа	
		10.12		1	Приготовление молочной лапши.	Беседа, практическая работа	
6	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека	17.12		1	Виды круп. Их первичная обработка.	Беседа	Самостоятельная работа
		17.12		1	Макаронные изделия, тепловая обработка.	Беседа	Самостоятельная работа
		24.12		2	Приготовление рассыпчатой гречневой каши	Практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего мест.
		14.01. 2023г.		2	Приготовление отварных макарон с овощами.	Практическая работа	

7	Рыба. Пищевая ценность рыбы и блюда из нее.	21.01		1	Рыба. Пищевая ценность рыбы.	Беседа	Самостоятельная работа
		21.01		1	Определение доброкачественности рыбы. Разделка рыбы.	Практическая работа	Контроль за выполнением практической работы.
		28.01		1	Приготовление супа из рыбы.	Практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего мест.
		28.01		1	Приготовление рыбы под соусом.	Практическая работа	
8	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	04.02		2	Значение и место мясных блюд в питании.	Беседа	Тест
		11.02		2	Определение доброкачественности мяса.	Беседа, практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки рабочего мест.
		18.02		2	Первичная обработка мяса.	Беседа, практическая работа	
		25.02		2	Приготовление мясного супа с вермишелью	Практическая работа	
		04.03		2	Приготовление отварной говядины с картофельным пюре	Практическая работа	
9	Виды теста. Продукты для приготовления теста.	11.03		2	Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста.	Беседа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки
		18.03		2	Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности).	Практическая работа	
		01.04		2	Приготовление и выпечка блинов скороспелых, блинчиков с творогом.	Практическая работа	Контроль за выполнением практической



		08.04		2	Приготовление и выпечка блинчиков с творогом.	Практическая работа	работы. Снятие пробы. Контроль уборки
		15.04		2	Приготовление и выпечка оладий с яблоками	Практическая работа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки
		22.04		2	Приготовление песочного печенья «Мечта», «Золотистое»	Практическая работа	
10	Заготовка продуктов впрок	29.04		2	Заготовка продуктов впрок.	Беседа	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки
		06.05		2	Замораживание продуктов	Беседа, практическая работа	
		13.05		2	Сушка яблок, зелени	Беседа, практическая работа	
		20.05		2	Засолка огурцов, помидор, капусты	Беседа, практическая работа	
11	Промежуточная аттестация.	27.05		2	«Кулинарный поединок»	Конкурс	Контроль за выполнением практической работы. Снятие пробы. Контроль уборки

## 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

### Календарный учебный график

<b>Количество учебных недель</b>	34
<b>Первое полугодие</b>	с 1.09.2022 г. по 28.12.2022 г., 15 недель
<b>Каникулы</b>	с 29.12.2022 г. по 08.01.2023 г.
<b>Второе полугодие</b>	с 09.01.2023 г. по 30.05.2023 г. 19 недель
<b>Промежуточная аттестация</b>	27.05.2022 г.

### Формы текущего контроля/ промежуточной аттестации

На занятии кружка «Кулинарное шоу» применяются следующие формы контроля:

- проверочные тесты (на вводном занятии, позволяют выявить уровень знаний обучающихся до реализации программы, и те же тесты на итоговом занятии, позволяют выявить уровень сформированности знаний в области кулинарии после реализации программы);
- конкурс «Кулинарный поединок» на итоговом занятии позволяет выявить степень сформированности умений в области приготовления пищи;
- фронтальный опрос на каждом занятии.

Все эти средства контроля позволяют определить степень достижения планируемых результатов освоения программы.

### Материально-техническое обеспечение

Кружок «Кулинарное шоу» организуется в школе в оборудованном кабинете СБО, который отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Кабинет оборудован системами питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией.

Учебная кухня оборудована электрической плитой с жарочным шкафом, холодильником, мясорубкой, миксером, столовой мебелью, кухонным гарнитуром, имеется вся необходимая посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, столовый сервиз, набор чайной посуды, чайники заварочные, столовые приборы: вилки, ложки, ножи; кухонный инвентарь: доски разделочные, консервооткрыватель; косынки, фартуки, прихватки, моющие средства. Плакаты с правилами гигиены и техники безопасности вывешены на видном месте в учебной кухне.

### Информационное обеспечение.

#### Интернет - ресурсы

- <http://www.kulinariya.ru>/Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
- <http://www.kulina.ru>/Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
- <http://www.1001recept.com>/Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
- <http://varimparim.ru>/Варим. Парим. Кулинария.

### Кадровое обеспечение.

Педагог, реализующий данную программу, должен обладать следующими личностными и профессиональными качествами:

- умение вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;
- умение создавать комфортные условия для успешного развития личности обучающихся;
- умение увидеть и раскрыть творческие способности обучающихся;
- постоянное самосовершенствование педагогического мастерства и повышение уровня квалификации по специальности.

### Методические материалы

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «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.

### Оценочные материалы

Определить достижения обучающихся по программе позволяют карты оценивания:

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Техника безопасности и организация	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – <b>2б.</b> 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и	

рабочего места	<p>организации рабочего места – <b>1 б.</b></p> <p>3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – <b>0 б.</b></p>	
Соблюдение последовательности и технологии приготовления при практической работе	<p>1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – <b>2б.</b></p> <p>2. При работе были нарушения, замечания от учителя – <b>1б.</b></p> <p>3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – <b>0б.</b></p>	
Взаимодействие в группе при практической работе	<p>1. Между членами бригады были распределены обязанности– <b>2 б.</b></p> <p>2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – <b>1б.</b></p> <p>3. При работе не было согласованности действий – <b>0 б.</b></p>	
Внешний вид готового изделия	<p>1. Готовое изделие украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – <b>2б.</b></p> <p>2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – <b>1б.</b></p> <p>3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – <b>0б.</b></p>	
Вкус готового изделия	<p>1. Готовое изделие вкусное – <b>2б.</b></p> <p>2. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – <b>1б.</b></p> <p>3. Готовое изделие несъедобно – <b>0б.</b></p>	
Количество баллов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 баллов – высокий уровень.</li> <li>• 6 баллов – средний уровень.</li> <li>• 3 балла - низкий уровень.</li> </ul>	<b>Итого баллов :</b>

<b>Ф.И учащегося:</b>		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Выполнение задания	<p>1. Выполнено полностью без ошибок -3б</p> <p>2. Выполнено с 1-2 ошибками-2б</p> <p>3. Выполнено с 3 и более ошибками-1б</p>	

Самостоятельность при выполнении задания	1. Задание выполнил самостоятельно-3б 2. Выполнено с небольшой помощью товарища, учителя -2б 3. Списал с тетради, учебника -1б	
Реакция учащегося на замечания, критику во время выполнения задания и после его оценивания.	1. Правильная, адекватная-3б 2. Признаёт ошибки, но частично не согласен, спорит, высказывает недовольство-2б 3. Спорит с ребятами и учителем, ругается, выражает недовольство через различные неадекватные реакции.-0б	
Итого	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 – 9 баллов – высокий уровень</li> <li>• 3 – 5 баллов – средний уровень</li> <li>• Меньше 3 баллов – низкий уровень</li> </ul>	

#### Список используемой литературы

##### Для учителя:

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 2010.
2. Воробьева Т.М. Секреты русской кухни. М., 2011
3. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации и экономики производства предприятий общественного питания. М., 2010.
4. Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 2011.
5. Лукьяненко О.Н. Выпечка домашнего приготовления. М., 2010
6. Рецепттура для кондитера. М., 2011
7. Справочник технолога общественного питания. М., 2008.
8. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 2009.
9. Учебное пособие для повара. М., 2010.
10. Хотунов Ю.А., Симоненко В.Д. Программа технология. М., 2010

##### Для обучающихся:

1. Велхина Н.Н. Выпечка домашнего приготовления. М., 2010
2. Вишняченко Т.Н. Тайны кулинарии. М., 2009
3. Жукова В.Н. Здоровое питание. М., 2010