

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение школа №
370
Московского района Санкт-Петербурга

Рассмотрено и принято
Педагогическим Советом
ГБОУ школа № 370
Московского района Санкт-Петербурга

Протокол от 30.08 2024 г. № 1

Утверждено

Приказ от 30.08 2024 г. № 531/1

Директор ГБОУ школа № 370
Московского района Санкт-Петербурга
Л.И.Пономарева

«30» 08 2024 г.



Дополнительная общеразвивающая программа
«Поварское Дело»

Срок освоения: 36 дней/162 ч
Возраст обучающихся: 11-15 лет

Разработчик:
Блейкина Любовь Владимировна
Педагог дополнительного образования
Высшей категории

2024г.

Пояснительная записка

Залогом долголетия и здорового тела человека является здоровое питание, а для приготовления вкусной и аппетитной здоровой еды необходимо обладать отличными навыками приготовления пищи.

Кулинария — это не просто кулинарное искусство, это жизненный навык, который способствует независимости, творчеству и здоровому образу жизни. В эпоху, когда в рационе преобладают переработанные продукты и фаст-фуд, обучение детей основным кулинарным навыкам имеет очень важное значение. Когда ребёнок понимает ингредиенты, из которых состоит еда, ее питательную и энергетическую ценность, узнает, насколько процесс приготовления здоровой пищи может быть увлекательным и интересным, он с большей вероятностью выберет здоровую и сбалансированную пищу. А полученные знания и навыки станут основой для более здорового питания на протяжении всей жизни человека. Приготовление пищи в домашних условиях зачастую экономит денежные средства, что благоприятно сказывается на семейном бюджете.

Актуальность- программа адаптирована для учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Задержка психического развития- темповое отставание развития психических процессов и незрелость эмоционально-волевой сферы у детей, которые потенциально могут быть преодолены с помощью специального организованного обучения и воспитания. Задержка психического развития характеризуется недостаточным уровнем развития моторики, речи, внимания, памяти, мышления, регуляции и саморегуляции поведения, примитивностью и неустойчивостью эмоций.

Кулинария — отличный способ сделать обучение веселым и практичным. Измерение ингредиентов и следование рецептам требуют базовых математических навыков, таких как сложение, вычитание и дроби. Кроме того, приготовление пищи включает в себя элементы науки, поскольку дети узнают о химических реакциях, теплопередаче и безопасности пищевых продуктов. Интеграция этих концепций в кулинарные занятия делает обучение приятным и запоминающимся. Программа также затрагивает аспекты финансовой грамотности. Учащиеся, как правило, тратят много денег на покупку готовой еды, в то время как они реально могут приготовить хорошую еду с меньшими затратами, купив необходимые ингредиенты. Совместная работа на кухне поощряет командную работу, общение и уважение к вкладу других, что обеспечивает приобретение социальных навыков и уверенности в будущем. Особой частью программы является знакомство с национальной кухней и семейными традициями в области приготовления пищи, что не только расширяет кругозор учащихся, но и способствует установлению устойчивых и дружелюбных связей в коллективе.

Адресат программы- учащиеся 11-15 лет

Направленность: социально-педагогическая

Уровень освоения - общекультурный

Объем и срок освоения: 162 часа / 36 недель. Программа рассчитана на весь

учебный год.

Цель программы- Формирование необходимого объёма первичных знаний и первичных общетрудовых умений и навыков учащихся по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Основные задачи программы:

Обучающие

- дать краткие сведения по истории и традициях поварского искусства, рациональном и здоровом питании;
- сформировать понимание основных принципов обработки пищевых продуктов и умения по приготовлению здоровой пищи;
- обучить первичным навыкам приготовления несложных блюд, работы с рецептами, расчетами нужного количества сырья; закупки необходимых ингредиентов;
- обучить первичным навыкам работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой техникой;
- познакомить с традиционными правилами сервировки стола и правилами этикета за приемом пищи;
- сформировать устойчивое понимание в технике безопасности работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой кухонной техникой.

Развивающие

- развитие стремления детей к самостоятельности, креативности, поиску новых решений;
- развитие умственных способностей, логического, образного и аналитического мышления, мелкой моторики;
- развить интерес к поварскому делу у обучающихся; заложить основы для продолжения обучения по профессиям: повар, повар-кондитер, помощник повара
- сформировать потребность к саморазвитию.

Воспитательные

- воспитать эстетический и художественный вкус;
- воспитать уважение к людям труда;
- воспитать дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей.

Организационно-педагогические условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

Данная программа является долгосрочной и рассчитана на **162 часа в течение 36 недель** (всего учебного года, включая каникулярное время осенних и весенних каникул).

Форма обучения: очная. Занятия по данной программе проводятся 2 раза в неделю по 2,25 часа с перерывами в 10 минут между занятиями. 1 час занятий равен 40 минут. На усмотрение педагога в группе дети могут быть распределены (объединены) по возрасту.

Наполняемость группы: 12 человек.

Условия формирования групп: разновозрастные.

Язык реализации программы- программа реализуется на русском языке.

Условия приема на обучение- на обучение по программе принимаются дети в возрасте

11-15 лет, замотивированных к изучению поварского дела, без предъявления требований к уровню подготовленности.

При реализации образовательной программы используются следующие образовательные технологии: здоровьесберегающая, игровая и технология уровневой дифференциации.

Формы организации занятий: групповые, индивидуальные занятия.

Формы проведения занятий: учебное занятие, мастер-класс, презентация, групповая практическая работа.

Формы организации деятельности учащихся на занятии: групповая, индивидуальная

Педагог при организации занятий учитывает возрастные, психические и индивидуальные особенности детей, обучающихся по данной программе - стремление к активной смене деятельности, готовность к познанию нового, высокий потенциал для запоминания большого количества материала. Поварское дело предполагает активное взаимодействие обучающихся друг с другом и педагогом, в меняющихся парах, поэтому важно создать атмосферу сотрудничества, доверия и поддержки. При обучении используются различные формы командной работы, позволяющие наладить эффективное взаимодействие со сверстниками, мотивировать детей к самостоятельному поиску и проявлению своей индивидуальности в коллективе. Подача материала осуществляется от простого к сложному. Каждое занятие включает в себя обязательный инструктаж по технике безопасности и правилам поведения на кухне.

Материально-техническое обеспечение программы:

- кабинет технологии
- ноутбук
- мебель по возрасту
- проектор
- интерактивная доска
- спецодежда

Список специального оборудования:

1.	Щипцы для разбивания яиц	1 шт
2.	Крышки говорящие для банок	5шт
3.	Открывалка автоматическая для стеклянных банок	3шт
4.	Ножеточка на присосках	1 шт
5.	Таймер тактильный кухонный.	2шт
6.	Нож-дозатор.	5шт
7.	Сахарница-дозатор	4шт
8.	Доска разделочная нескользящая	4шт
9.	Коврик нескользящий для посуды	2шт
10.	Держатель рельефный для чашек	4шт
11.	Миска нескользящая для смешивания продуктов	4шт
12.	Индикатор уровня жидкости	1 шт
13.	Приспособление для открывания бутылок	4шт
14.	Открывашка банок консервных, механическая	4шт

15.	Ограничитель для тарелки	2шт
16.	Шкаф электрический духовой	1шт
17.	Машина посудомоечная	1шт
18.	Плита электрическая индукционная, стеклокерамика	1шт
19.	Кухонный комбайн	1шт
20.	Мультиварка	2шт
21.	Микроволновая печь	1шт
22.	Тостер	2шт
23.	Соковыжималка шнековая	1шт
24.	Мясорубка электрическая	2шт
25.	Чайник электрический	2шт
26.	Набор столовых приборов, 24 предмета	4шт
27.	Мойка нержавеющей сталь	1шт
28.	Набор кухонной посуды для приготовления с крышками, 11 предметов, нерж.сталь	2шт
29.	Весы кухонные, электронные, платформа	1шт
30.	Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело»	1шт
31.	Комплект учебно-методических материалов изучения направления «Поварское дело»	1шт

Кадровое обеспечение программы- программу реализует педагог дополнительного образования

Планируемые результаты обучения:

Предметные:

- познакомятся с историей и традициями поварского искусства, получат знания о рациональном и здоровом питании;
- научатся готовить несложные блюда (бутерброды, закуски, салаты, горячие блюда и десерты), научатся работе по рецептам, расчетам нужного количества сырья; закупке необходимых ингредиентов;
- научатся первичным навыкам работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой техникой;
- сформируют умения в традиционной сервировке стола и получат знания и навыки элементарных правил этикета за приемом пищи;
- научатся правилам техники безопасности работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой кухонной техникой.

Метапредметные

У учащихся будут сформированы:

- интерес к поварскому делу;
- применение усвоенных знаний и способов деятельности в решении новых задач;
- развитие пространственного воображения, творческого мышления, самоконтроль, обнаружение и исправление ошибок своей деятельности;
- умение работать в команде, отзывчивость, чуткость.

Личностные

- дисциплинированность, внимательность, трудолюбие, аккуратность в выполнении действий;
- самостоятельность в решении поставленных задач и упорство в достижении поставленных целей; активность, познавательный интерес;
- опыт взаимодействия и сотрудничества со сверстниками и взрослыми.

Формы контроля - индивидуальный и групповой контроль.

Входной контроль - определение исходного уровня знаний и умений, осуществляется в начале обучения, проводится в виде анкетирования и опросе.

Текущий контроль - проводится по завершении изучения раздела (темы) программы с целью определения качества усвоения учащимися программного материала.

Итоговый контроль - проводится по результатам прохождения полного курса обучения, проводится заключительный мастер-класс.

Учебный план

№	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1	Вводное занятие	4,5	2	2,5	Входной контроль
2	Организация рабочего места.	6,75	3	3,75	Текущий контроль
3	Основные правила техники безопасности на кухне.	4,5	2	2,5	Текущий контроль
4	Кухонные принадлежности и бытовая техника в помощь в приготовлении пищи.	4,5	2	2,5	Текущий контроль
5	Чистота посуды - залог твоего здоровья.	2,25	1	1,25	Текущий контроль
6	Крупная бытовая техника на кухне.	4,5	2	2,5	Текущий контроль
7	Традиции гостеприимства, правила сервировки стола, правила поведения за столом и этикета.	6,75	3	3,75	Текущий контроль
8	Чашепитие – разговор по душам	2,25	1	1,25	Текущий контроль
9	Правильное питание – залог здоровья человека.	9	4	5	Текущий контроль
10	Полезный завтрак – энергия на целый день	9	4	5	Текущий контроль
11	Каша - сила наша!	6,75	3	3,75	Текущий контроль

12	Крупная бытовая техника – холодильник, варочная панель и духовой шкаф.	6,75	3	3,75	Текущий контроль
13	Овощи на столе - здоровье в теле	15,75	7	8,75	Текущий контроль
14	Тепловая обработка продуктов питания	13,5	6	7,5	Текущий контроль
15	Блюда из картофеля	11,25	5	6,25	Текущий контроль
16	Блюда из макаронных изделий	9	4	5	Текущий контроль
17	Кулинария как искусство	11,25	5	6,25	Текущий контроль
18	Блюда из яиц	6,75	3	3,75	Текущий контроль
19	Десерты	6,75	3	3,75	Текущий контроль
20	Напитки	4,5	2	2,5	Текущий контроль
21	Выпечка	6,75	3	3,75	Текущий контроль
22	Вкусно, не значит дорого	2,25	1	1,25	Текущий контроль
23	Россия – дружная страна. Национальные кухни народов России	2,25	1	1,25	Текущий контроль
24	Презентация блюда	2,25	1	1,25	Текущий контроль
25	Итоговое занятие: мастер-класс	2,25	0	2,25	Итоговый контроль
	Всего	162	71	91	

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	02.09.24	23.05.25	36	72	162	2 раза в неделю по 2,25 ч

Рабочая программа дополнительной общеразвивающей программы «Поварское дело»

Пояснительная записка

Занимаясь по программе, обучающиеся получают:

- знания о рациональном и здоровом питании;

- научатся готовить несложные блюда (бутерброды, закуски, салаты, горячие блюда и десерты), научатся работе по рецептам, расчетам нужного количества сырья; закупке необходимых ингредиентов;
- научатся первичным навыкам работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой техникой;
- сформируют умения в традиционной сервировке стола и получат знания и навыки элементарных правил этикета за приемом пищи;
- научатся правилам техники безопасности работы с бытовыми кухонными приборами и бытовой кухонной техникой.

Цель программы- формирование необходимого объема первичных знаний и первичных общетрудовых умений и навыков учащихся по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Содержание учебного плана

Тема 1. Вводное занятие.

Теория: Знакомство с обучающимися. Ознакомление обучающихся с целями и задачами программы «Поварское дело», учебно-тематическим планом. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, санитарным нормам и личной гигиене. Профессия повар - история, повар сегодня и взгляд в будущее.

Практика: Знакомство с нормативными документами. Просмотр презентации и обсуждение. Анкетирование.

Формы контроля: входной контроль

Тема 2. Организация рабочего места.

Теория: Место и условия приготовления пищи. Организация рабочего места. Специальная одежда. Правила личной гигиены в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Виды возможных травм при работе с кухонными принадлежностями и бытовой техникой.

Практика:

Беседа об основных требованиях и правилах в работе на кухне. Тестирование.

Практическая работа «Организация рабочего места»;

Практическая работа «Использование медицинской аптечки и оказание первой помощи пострадавшему при отравлениях». Запись основных правил в тетрадь

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 3. Основные правила техники безопасности на кухне.

Теория: Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Виды возможных травм при работе с кухонными принадлежностями и бытовой техникой. Оказание первой помощи пострадавшему при порезах и ожогах.

Практика:

Тренировочные упражнения по закреплению знаний о возможных травмах в процессе приготовления пищи и оказанию первой помощи при порезах и ожогах.

Практическое занятие по оказанию первой помощи. Работа в мини-группах. Запись основных правил в тетрадь.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 4. Кухонные принадлежности и бытовая техника в помощь в приготовлении пищи.

Теория: Виды посуды. Столовая посуда и столовые приборы. Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. Бытовая техника в помощь повару. Техника безопасности при использовании электрических бытовых кухонных приборов.

Практика:

Практическая работа «Подготовка к работе и уход за кухонным инвентарём и посудой» Практическая работа: «Изучение инструкции перед использованием миксера, кухонного комбайна, мясорубки и блендера в приготовлении пищи»

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 5. Чистота посуды - залог твоего здоровья.

Теория: Правила ухода за различными видами посуды. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой и рабочей поверхностью. Техника безопасности при использовании химических средств.

Практика:

Практическое закрепление материала. Правила оказания первой помощи. Моделирование ситуаций и тренировочные упражнения по закреплению полученных знаний.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 6. Крупная бытовая техника на кухне.

Теория: Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины. Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств для посудомоечной машины. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной.

Практика:

Практическая работа «Ознакомление с инструкцией», обсуждение этапов работы и запись в тетрадь последовательности действий при пользовании посудомоечной машиной.

Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой и мытье посуды». Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Запись основных правил в тетрадь

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 7. Традиции гостеприимства, правила сервировки стола, правила поведения за столом и этикета.

Теория: Традиции гостеприимства у разных народов. Сервировка стола. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола. Салфетки, виды салфеток, их значение для сервировки стола, способы складывания салфеток. Правила этикета и хорошие манеры.

Практика:

Практическая работа «Столовые приборы для сервировки стола», запись основных правил в тетрадь

Практическая работа: «Складывание салфеток»,

Практическая работа «Различные способы сервировки стола – ежедневные, праздничные, банкет »

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 8. Чаепитие – разговор по душам.

Теория: Чай, его пищевая ценность. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Особенности сервировки стола при чаепитии, способы заваривания чая и правила подачи чая. Электрический чайник, Правила эксплуатации электрического чайника и термopота. Соблюдение правил безопасности и техники безопасности.

Практика:

Практическая работа «Чаепитие – сервировка стола, способы заваривания чая и подачи» - закрепление полученных знаний на практике, отработка правил по технике безопасности. Отработка правил уборки и мытья посуды.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 9. Правильное питание – залог здоровья человека.

Теория: Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Пищевые (питательные) вещества. Понятие калорийности продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно. Витамины. Роль витаминов и минеральных веществ в питании человека, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания. Правила рационального питания на каждый день.

Практика:

Практическая работа «Составление рационального питания на день», запись в тетради Игра-практикум «Подбор продуктов для здорового питания».

Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты».

Практическое занятие «Составление рецептов правильного питания с учётом калорийности, белков, жиров и углеводов». Запись в тетрадь.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 10. Полезный завтрак – энергия на целый день.

Теория: Бутерброды. История возникновения бутербродов. Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов: холодные и горячие, открытые и закрытые, канапе. Выбор полезных продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов. Подача бутербродов. Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Способы приготовления тостов. Техника безопасности при использовании тостера.

Практика:

Практическая работа «Виды бутербродов» - тренировочные упражнения в группах по приготовлению различных видов бутербродов: холодные открытые и закрытые ,

Практическая работа «Закусочные бутерброды для фуршета- канапе». Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов». Дегустация. Оценка качества. Практическая работа «Приготовление тостов». Дегустация. Оценка качества . Закрепление знаний по оказанию первой медицинской помощи при порезах и ожогах- тестирование.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 11. Каша - сила наша!

Теория: Полезные каши. Виды круп. Содержание полезных веществ в крупах, энергетическая ценность. Способы приготовления каш. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Приготовление крупы на гарнир. Мультиварка: устройство, набор функций, режимы работы. Техника безопасности при работе с мультиваркой. Полезные добавки к кашам. Сервировка стола к завтраку.

Практика:

Практическая работа «Расчёт пропорций при разных видах круп»;

Практическая работа в группах: «Приготовление пшённой каши на выбор в мультиварке и обычным способом на плите». Сервировка стола к завтраку и подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа в группах: «Приготовление гречневой каши в качестве гарнира на выбор в мультиварке и обычным способом на плите». Работа в группах по выбору. Дегустация. Оценка качества

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 12. Крупная бытовая техника – холодильник, варочная панель и духовой шкаф.

Теория: Холодильник. Назначение, устройство, принцип работы. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки. Правила безопасности при эксплуатации холодильника. Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу. Виды посуды для варочной панели. Правила безопасности при использовании варочной панели. Духовой шкаф. Назначение, устройство, принцип работы. Техника безопасности при работе с электрическим духовым шкафом, правила ухода и виды чистящих средств.

Практика:

Практическая работа «Изучение инструкции холодильника, правил безопасности при эксплуатации холодильника» Запись в тетрадь основных моментов. «Разложи правильно продукты в холодильнике», обсуждение.

Практическая работа «Изучение инструкции духового шкафа, правил безопасности при эксплуатации духового шкафа» Запись в тетрадь основных моментов. «Использование духового шкафа при сушке сухарей».

Практическая работа «Изучение инструкции варочной панели, правил безопасности при эксплуатации варочной панели» Запись в тетрадь основных моментов.

«Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 13. Овощи на столе - здоровье в теле.

Теория: Овощи. Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние употребления овощей на организм человека, содержание полезных веществ и витаминов в овощах. Кулинарная классификация овощей: корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные, бобовые и т.д.

Применение овощей в кулинарии. Как выбрать овощи и подготовить к употреблению в пищу. Способы хранения овощей. Первичная обработка овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. Формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Различные виды украшений из овощей для праздничного стола. Техника безопасности с режущими инструментами. Кухонный комбайн: назначение, устройство, принцип работы. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.

Практика

Практическая работа «Кулинарная классификация овощей. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»

Практическая работа «Подготовка овощей, мытьё и сушка. Способы чистки овощей различными кухонными приборами»

Практическая работа: «Салат витаминный», Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Овощные салаты - разнообразие вкусов и ингредиентов», Презентация. Обсуждение. Запись понравившегося рецепта в тетрадь.

Практическая работа «Изучение инструкции кухонного комбайна, правил безопасности при эксплуатации кухонного комбайна» Запись в тетрадь основных моментов.

Практическая работа: «Овощной салат – приготовление с помощью кухонного комбайна». Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Фигурная нарезка овощей для украшения готовых блюд». Закрепление правил техники безопасности при использовании режущих кухонных приборов, терок и кухонного комбайна.

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 14. Тепловая обработка продуктов питания.

Теория: Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Условия и сроки хранения готовых

блюд. Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования.

Практика:

Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата «винегрет»; Оценка качества

Практическая работа «Приготовление салатов из варёных овощей по рецептам наших бабушек», Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Рецепт приготовления замороженных овощей» в мультиварке и обычным способом на плите- работа в группах. Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества. Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».

Практическая работа «Тушеные овощи – сохраняем полезные свойства», Дегустация. Оценка качества. «Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».

Практическая работа «Овощи на пару – приготовление в мультиварке». Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Пассирование лука». Оценка качества. «Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 15. «Блюда из картофеля»

Теория: Картофель – второй хлеб. Полезные свойства, пищевая ценность, содержание витаминов в картофеле. Из истории самого известного клубня. Применение картофеля в быту: крахмал, клей и т.д. Блюда из картофеля. Виды тепловой обработки картофеля: картофель отварной, жареный, печеный. Национальные блюда из картофеля – знакомство с традициями других народов.

Практика:

Практическая работа «Отварной картофель с укропом»

Практическая работа «Жареный картофель»

Практическая работа «Картофель Айдахо, запеченный в духовке»

Практическая работа «Пюре из картофеля»

Практическая работа «Драники»

Формы контроля: текущий контроль.

Тема 16. «Блюда из макаронных изделий»

Теория: Вредные и полезные углеводы. Виды макаронных изделий. Пищевая и энергетическая ценность. Варианты приготовления блюд из макаронных изделий. Соусы домашние, приправы и добавки к макаронным изделиям.

Практика:

Практическая работа: «Макароны отварные с сыром»

Практическая работа «Домашний кетчуп – польза вкуса»

Практическая работа «Спагетти отварные со сливочным соусом»

Практическая работа «Пеперони отварные с маслом и домашним кетчупом»

Тема 17. «Кулинария как искусство»

Теория: Специи. Виды специй и применение разнообразных специй в приготовлении пищи. Соусы. Виды соусов. Ингредиенты, входящие в состав различных соусов. Посуда для приготовления соусов. Виды растительных масел, их пищевая ценность и полезные свойства.

Практика:

Игра-практикум «Соотнеси вкусовые ощущения к названию»,

Практическая работа «Соус-заправка к овощному салату», Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Практическая работа «Сметанный соус к блюдам из картофеля» Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Соус Бешамель», Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.

Практическая работа «Сладкие соусы», Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.

Формы контроля: текущий контроль

Тема 18. «Блюда из яиц»

Теория: Блюда из яиц. Полезные свойства и значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Условия и сроки хранения яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда.

Практика:

Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Практическая работа: «Приготовление омлета натурального». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Формы контроля: текущий контроль

Тема 19. «Десерты»

Теория: Виды десертов. Использование фруктов в кулинарии. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по выбору фруктов. Первичная обработка фруктов. Фруктовые салаты- рецепты, способы подачи. Украшения блюд из фруктов.

Практика:

Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Практическая работа: «Фрукты со сливками». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Практическая работа «Фруктовая горка» - способы подачи и украшения фруктами праздничного стола.

Формы контроля: текущий контроль

Тема 20. «Напитки»

Теория: Напитки. Виды напитков (чай, кофе, какао, соки, компоты, морсы и т.д.). Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков. Энергетическая ценность. Вода, полезные свойства воды. Соки, компоты. Заготовки компотов на зиму, консервирование.

Практика:

Практическая работа «Компот из сухофруктов» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Практическая работа «Полезные морсы» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.

Формы контроля: текущий контроль

Тема 21. «Выпечка»

Теория: Виды выпечки. Хлеб, пироги, блины, печенье, пирожные. Мука и виды муки. Разрыхлители. Дрожжи. Калорийность выпечных изделий и нормы употребления. Тесто: песочное, дрожжевое, бездрожжевое, бисквитное. Посуда, различные формы для приготовления выпечных изделий. Специи в выпечке. Виды начинок. Способы украшения выпечных изделий.

Практика:

Практическая работа «Блинчики к завтраку» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь

Практическая работа «Печенье песочное с изюмом» - приготовление теста, раскатывание, вырезание с помощью форм. Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь

Практическая работа «Домашняя пицца» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь

Формы контроля: текущий контроль

Тема 22. «Вкусно, не значит дорого»

Теория: Расчёт себестоимости приготовленных блюд. Способы экономии семейного бюджета. Правила закупки продуктов. Сроки хранения продуктов.

Практика:

Практическое занятие: «Сравнение себестоимости приготовленного блюда в домашних условиях с аналогичным блюдом, реализующим магазином, кулинарией, кафе и рестораном на примере салата, блинчиков с творогом, десерта «фруктовый салат со сливками». Работа в группах.

Формы контроля: текущий контроль

Тема 23. «Россия – дружная страна. Национальные кухни народов России»

Теория: Россия – многонациональное государство. Национальные кухни народов России. Традиции гостеприимства у народов России.

Практика:

Игра-практикум «Из какой национальной кухни данное блюдо»

Формы контроля: текущий контроль

Тема 24. Презентация блюда.

Теория: Знакомство с книгами рецептов. Выбор рецепта. Закупка продуктов, расчет себестоимости блюда. Определение порядка действий. Творческая подача готового блюда - способы, примеры, варианты.

Практика:

Практическая работа: Приготовление по выбранному рецепту и творческое представление готового блюда на выбор участника. Дегустация. Оценка качества

Формы контроля: текущий контроль

Тема 25. «Итоговое занятие»

Теория: подведение итогов изучения тем по программе.

Практика: Мастер-класс по приготовлению блюда на выбор – работа в группах. Дегустация. Оценка качества и внешнего вида готового блюда, его вкусовых и питательных характеристик. Оценка сервировки стола и подачи готового блюда. подведение итогов изучения тем по программе.

Формы контроля: итоговый контроль

**Календарно-тематическое планирование
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Поварское дело»**

Дата	Каб	Содержание занятий	Часы	Тема	Факт дата	Подп. зав.отд
		<i>Теория:</i> Знакомство с обучающимися. Ознакомление обучающихся с целями и задачами программы «Поварское дело», учебно-тематическим планом. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, санитарным нормам и личной гигиене. <i>Практика:</i> Знакомство с нормативными документами.	2,25	1		
		<i>Теория:</i> Профессия повар - история, повар сегодня и взгляд в будущее. <i>Практика:</i> Просмотр презентации и обсуждение. Анкетирование.	2,25	1		

		<i>Теория:</i> Специальная одежда. Правила личной гигиены в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. <i>Практика:</i> Беседа об основных требованиях и правилах в работе на кухне. Тестирование.	2,25	2		
		<i>Теория:</i> Место и условия приготовления пищи. Организация рабочего места <i>Практика:</i> «Организация рабочего места»	2,25	2		
		<i>Теория:</i> Пищевые отравления и меры их предупреждения. Виды возможных травм при работе с кухонными принадлежностями и бытовой техникой <i>Практика:</i> «Использование медицинской аптечки и оказание первой помощи пострадавшему при отравлениях». Запись основных правил в тетрадь	2,25	2		
		<i>Теория:</i> Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Виды возможных травм при работе с кухонными принадлежностями и бытовой техникой. <i>Практика:</i> Тренировочные упражнения по закреплению знаний о возможных травмах в процессе приготовления пищи и оказанию первой помощи при порезах и ожогах.	2,25	3		
		<i>Теория:</i> Оказание первой помощи пострадавшему при порезах и ожогах. <i>Практика:</i> Практическое занятие по оказанию первой помощи. Работа в мини-группах. Запись основных правил в тетрадь.	2,25	3		
		<i>Теория:</i> Виды посуды. Столовая посуда и столовые приборы. Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. <i>Практика:</i> «Подготовка к работе и уход за кухонным инвентарём и посудой»	2,25	4		
		<i>Теория:</i> Бытовая техника в помощь повару. Техника безопасности при использовании электрических бытовых	2,25	4		

		кухонных приборов. <i>Практика:</i> «Изучение инструкции перед использованием миксера, кухонного комбайна, мясорубки и блендера в приготовлении пищи»				
		<i>Теория:</i> Правила ухода за различными видами посуды. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой и рабочей поверхностью. Техника безопасности при использовании химических средств. <i>Практика:</i> Правила оказания первой помощи. Моделирование ситуаций и тренировочные упражнения по закреплению полученных знаний.	2,25	5		
		<i>Теория:</i> Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины <i>Практика:</i> «Ознакомление с инструкцией», обсуждение этапов работы и запись в тетрадь последовательности действий при пользовании посудомоечной машиной.	2,25	6		
		<i>Теория:</i> Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств для посудомоечной машины. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной <i>Практика:</i> «Загрузка посудомоечной машины посудой и мытье посуды». Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Запись основных правил в тетрадь	2,25	6		
		<i>Теория:</i> Традиции гостеприимства у разных народов. Сервировка стола. Последовательность сервировки стола. <i>Практика:</i> «Столовые приборы для сервировки стола», запись основных правил в тетрадь	2,25	7		
		<i>Теория:</i> Салфетки, виды салфеток, их значение для сервировки стола, способы складывания салфеток. <i>Практика:</i> «Складывание салфеток»	2,25	7		
		<i>Теория:</i> Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола. Правила этикета и хорошие манеры <i>Практика:</i> «Различные способы сервировки стола – ежедневные, праздничные, банкет»	2,25	7		

		<i>Теория:</i> Чай, его пищевая ценность. Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Особенности сервировки стола при чаепитии, способы заваривания чая и правила подачи чая. Электрический чайник, Правила эксплуатации электрического чайника и термopота. Соблюдение правил безопасности и техники безопасности. <i>Практика:</i> Практическая работа «Чаепитие – сервировка стола, способы заваривания чая и подачи» - закрепление полученных знаний на практике, отработка правил по технике безопасности. Отработка правил уборки и мытья посуды.	2,25	8		
		<i>Теория:</i> Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Пищевые (питательные) вещества. Понятие калорийности продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. <i>Практика:</i> «Составление рационального питания на день», запись в тетради	2,25	9		
		<i>Теория:</i> Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно. <i>Практика:</i> Игра-практикум «Подбор продуктов для здорового питания»	2,25	9		
		<i>Теория:</i> Витамины. Роль витаминов и минеральных веществ в питании человека, их содержание в пищевых продуктах. <i>Практика:</i> Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты»	2,25	9		
		<i>Теория:</i> Режим питания. Правила рационального питания на каждый день. <i>Практика:</i> «Составление рецептов правильного питания с учётом калорийности, белков, жиров и углеводов». Запись в тетрадь.	2,25	9		
		<i>Теория:</i> Бутерброды. История возникновения бутербродов. Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов: холодные и горячие, открытые и закрытые, канапе.	2,25	10		

		<i>Практика:</i> «Виды бутербродов» - тренировочные упражнения в группах по приготовлению различных видов бутербродов: холодные открытые и закрытые»				
		<i>Теория:</i> Выбор полезных продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения <i>Практика:</i> «Закусочные бутерброды для фуршета- канапе». Дегустация. Оценка качества.	2,25	10		
		<i>Теория:</i> Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов. Подача бутербродов. <i>Практика:</i> «Приготовление горячих бутербродов». Дегустация. Оценка качества.	2,25	10		
		<i>Теория:</i> Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Способы приготовления тостов. Техника безопасности при использовании тостера. <i>Практика:</i> «Приготовление тостов». Дегустация. Оценка качества . Закрепление знаний по оказанию первой медицинской помощи при порезах и ожогах-тестирование.	2,25	10		
		<i>Теория:</i> Полезные каши. Виды круп. Содержание полезных веществ в крупах, энергетическая ценность. Способы приготовления каш. <i>Практика:</i> «Расчёт пропорций при разных видах круп»	2,25	11		
		<i>Теория:</i> Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Мультиварка: устройство, набор функций, режимы работы. Техника безопасности при работе с мультиваркой . <i>Практика:</i> Практическая работа в группах: «Приготовление пшённой каши на выбор в мультиварке и обычным способом на плите». Сервировка стола к завтраку и подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества.	2,25	11		
		<i>Теория:</i> Приготовление крупы на гарнир. Полезные добавки к кашам. Сервировка стола к завтраку. <i>Практика:</i> «Приготовление гречневой каши в качестве гарнира на выбор в	2,25	11		

		мультиварке и обычным способом на плите». Работа в группах по выбору. Дегустация. Оценка качества				
		<i>Теория:</i> Холодильник. Назначение, устройство, принцип работы. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки. Правила безопасности при эксплуатации холодильника. <i>Практика:</i> «Изучение инструкции холодильника, правил безопасности при эксплуатации холодильника» Запись в тетрадь основных моментов. «Разложи правильно продукты в холодильнике», обсуждение.	2,25	12		
		<i>Теория:</i> Духовой шкаф. Назначение, устройство, принцип работы. Техника безопасности при работе с электрическим духовым шкафом, правила ухода и виды чистящих средств. <i>Практика:</i> «Изучение инструкции духового шкафа, правил безопасности при эксплуатации духового шкафа» Запись в тетрадь основных моментов. «Использование духового шкафа при сушке сухарей».	2,25	12		
		<i>Теория:</i> Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу. Виды посуды для варочной панели. Правила безопасности при использовании варочной панели <i>Практика:</i> «Изучение инструкции варочной панели, правил безопасности при эксплуатации варочной панели» Запись в тетрадь основных моментов. «Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».	2,25	12		
		<i>Теория:</i> Овощи. Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние употребления овощей на организм человека, содержание полезных веществ и витаминов в овощах. <i>Практика:</i> «Кулинарная классификация овощей. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	2,25	13		
		<i>Теория:</i> Кулинарная классификация овощей: корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные, бобовые и т.д. Применение овощей в кулинарии. Как выбрать овощи и подготовить к употреблению в пищу. Первичная	2,25	13		

		обработка овощей. <i>Практика:</i> «Подготовка овощей, мытье и сушка. Способы чистки овощей различными кухонными приборами»				
		<i>Теория:</i> Способы хранения овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. <i>Практика:</i> «Салат витаминный», Дегустация. Оценка качества.	2,25	13		
		<i>Теория:</i> Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. <i>Практика:</i> «Овощные салаты - разнообразие вкусов и ингредиентов», Презентация. Обсуждение. Запись понравившегося рецепта в тетрадь.	2,25	13		
		<i>Теория:</i> Кухонный комбайн: назначение, устройство, принцип работы. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. <i>Практика:</i> «Изучение инструкции кухонного комбайна, правил безопасности при эксплуатации кухонного комбайна» Запись в тетрадь основных моментов.	2,25	13		
		<i>Теория:</i> <i>Практика:</i> «Овощной салат – приготовление с помощью кухонного комбайна». Дегустация. Оценка качества.	2,25	13		
		<i>Теория:</i> Формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Различные виды украшений из овощей для праздничного стола. Техника безопасности с режущими инструментами. <i>Практика:</i> «Фигурная нарезка овощей для украшения готовых блюд». Закрепление правил техники безопасности при использовании режущих кухонных приборов, терок и кухонного комбайна.	2,25	13		
		<i>Теория:</i> Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. <i>Практика.</i> «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата «винегрет»; Оценка качества	2,25	14		
		<i>Теория:</i> Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. <i>Практика.</i> «Приготовление салатов из	2,25	14		

		варёных овощей по рецептам наших бабушек», Дегустация. Оценка качества.				
		<i>Теория:</i> Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования. <i>Практика.</i> «Рецепт приготовления замороженных овощей» в мультиварке и обычным способом на плите- работа в группах. Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества. Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».	2,25	14		
		<i>Теория</i> Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Условия и сроки хранения готовых блюд. <i>Практика.</i> «Тушеные овощи – сохраняем полезные свойства», Дегустация. Оценка качества. «Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».	2,25	14		
		<i>Теория:</i> Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. <i>Практика.:</i> «Овощи на пару – приготовление в мультиварке». Дегустация. Оценка качества.	2,25	14		
		<i>Теория:</i> Значение и виды тепловой обработки продуктов (припускание, бланширование, пассерование) <i>Практика:</i> «Пассирование лука». Оценка качества. «Уход за варочной панелью с использованием чистящих средств».	2,25	14		
		<i>Теория:</i> Картофель – второй хлеб. Полезные свойства, пищевая ценность, содержание витаминов в картофеле. <i>Практика:</i> «Отварной картофель с укропом»	2,25	15		
		<i>Теория.</i> Из истории самого известного клубня. <i>Практика:</i> «Жареный картофель»	2,25	15		
		<i>Теория:</i> Блюда из картофеля. Виды тепловой обработки картофеля: картофель отварной, жареный, печеный. <i>Практика:</i> «Картофель Айдахо, запеченый в духовке»	2,25	15		
		<i>Теория:</i> Применение картофеля в быту: крахмал, клей и т.д. <i>Практика:</i> «Пюре из картофеля»	2,25	15		
		<i>Теория:</i> Национальные блюда из картофеля – знакомство с традициями	2,25	15		

		других народов. <i>Практика:</i> «Драники»				
		<i>Теория:</i> Виды макаронных изделий <i>Практика:</i> «Макароны отварные с сыром»	2,25	16		
		<i>Теория:</i> Вредные и полезные углеводы. Пищевая и энергетическая ценность макаронных изделий <i>Практика.</i> «Спагетти отварные со сливочным соусом»	2,25	16		
		<i>Теория:</i> Соусы домашние, приправы и добавки к макаронным изделиям. <i>Практика.</i> «Домашний кетчуп – польза вкуса»	2,25	16		
		<i>Теория.</i> Варианты приготовления блюд из макаронных изделий. <i>Практика.</i> «Пеперони отварные с маслом и домашним кетчупом»	2,25	16		
		<i>Теория:</i> Специи. Виды специй. <i>Практика.</i> Игра-практикум «Соотнеси вкусовые ощущения к названию»,	2,25	17		
		<i>Теория:</i> Виды специй и применение разнообразных специй в приготовлении пищи. <i>Практика.</i> «Соус-заправка к овощному салату», Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	17		
		<i>Теория:</i> Соусы. Виды соусов. <i>Практика:</i> «Сметанный соус к блюдам из картофеля» Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.	2,25	17		
		<i>Теория:</i> Ингредиенты, входящие в состав различных соусов. Посуда для приготовления соусов. <i>Практика:</i> «Соус Бешамель», Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.	2,25	17		
		<i>Теория:</i> Виды растительных масел, их пищевая ценность и полезные свойства <i>Практика:</i> «Сладкие соусы», Запись рецепта в тетрадь. Дегустация. Оценка качества.	2,25	17		
		<i>Теория:</i> Полезные свойства и значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Условия и сроки хранения яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. <i>Практика:</i> «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества.	2,25	18		
		<i>Теория:</i> Блюда из яиц. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление	2,25	18		

		яичницы-глазуни, <i>Практика:</i> «Приготовление яичницы – глазуни» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.				
		<i>Теория:</i> Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда. <i>Практика</i> «Приготовление омлета натурального». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	18		
		<i>Теория:</i> Виды десертов. Использование фруктов в кулинарии. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по выбору фруктов. Первичная обработка фруктов. <i>Практика:</i> «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	19		
		<i>Теория:</i> Фруктовые салаты- рецепты, способы подачи. <i>Практика:</i> «Фрукты со сливками». Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	19		
		<i>Теория:</i> Украшения блюд из фруктов. <i>Практика:</i> «Фруктовая горка» - способы подачи и украшения фруктами праздничного стола.	2,25	19		
		<i>Теория:</i> Напитки. Виды напитков (чай, кофе, какао, соки, компоты, морсы и т.д.). Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков. Энергетическая ценность. <i>Практика:</i> «Компот из сухофруктов» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	20		
		<i>Теория:</i> Вода, полезные свойства воды. Соки, компоты. Заготовки компотов на зиму, консервирование <i>Практика:</i> «Полезные морсы» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь.	2,25	20		
		<i>Теория:</i> Виды выпечки. Хлеб, пироги, блины, печенье, пирожные. Мука и виды муки. <i>Практика:</i> «Блинчики к завтраку» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь	2,25	21		
		<i>Теория:</i> Разрыхлители. Дрожжи. Калорийность выпечных изделий и нормы употребления. Тесто: песочное, дрожжевое, бездрожжевое, бисквитное. <i>Практика:</i> «Печенье песочное с изюмом» - приготовление теста, раскатывание, вырезание с помощью форм. Дегустация.	2,25	21		

		Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь				
		<i>Теория:</i> Посуда, различные формы для приготовления выпечных изделий. Специи в выпечке. Виды начинок. Способы украшения выпечных изделий. <i>Практика:</i> «Домашняя пицца» Дегустация. Оценка качества. Запись рецепта в тетрадь	2,25	21		
		<i>Теория:</i> Расчёт себестоимости приготовленных блюд. Способы экономии семейного бюджета. Правила закупки продуктов. Сроки хранения продуктов. <i>Практика:</i> «Сравнение себестоимости приготовленного блюда в домашних условиях с аналогичным блюдом, реализующим магазином, кулинарией, кафе и рестораном на примере салата, блинчиков с творогом, десерта «фруктовый салат со сливками». Работа в группах.	2,25	22		
		<i>Теория:</i> Россия – многонациональное государство. Национальные кухни народов России. Традиции гостеприимства у народов России. <i>Практика:</i> Игра-практикум «Из какой национальной кухни данное блюдо»	2,25	23		
		<i>Теория:</i> Знакомство с книгами рецептов. Выбор рецепта. Закупка продуктов, расчет себестоимости блюда. Определение порядка действий. Творческая подача готового блюда - способы, примеры, варианты. <i>Практика:</i> Приготовление по выбранному рецепту и творческое представление готового блюда на выбор участника. Дегустация. Оценка качества	2,25	24		
		<i>Практика:</i> мастер – класс итоговый	2,25	25		
		Итого:	162			

Методические и оценочные материалы

Освоение дополнительной общеразвивающей программы «Поварское дело» происходит в игровой форме, учитывающей возраст, психологию и физиологию ребенка.

В процессе занятий в изучении теории и освоении практических навыков обучающиеся получают целый комплекс полезных умений и навыков, необходимых в практической деятельности и жизни. При проведении занятий следует ориентироваться на всех учащихся, не только на активных, но и основной массы занимающихся (для полного усвоения материала), в конце программы на

итоговом занятии рассмотреть достижения каждого ребенка. Важно научить работать детей в команде, для этого используются малые командные формы, распределение обязанностей. Важно, чтобы каждый ребёнок усвоил теоретические и практические знания, для этого распределение обязанностей постоянно меняется внутри команды от занятия к занятию. Обучение поварскому делу - процесс непростой, но при правильном подходе можно достаточно быстро добиться хороших результатов, привить к детям желание развиваться, быть помощниками в семье, и возможно предопределить в будущем выбор профессии.

Обучение по программе очное. Информационно-коммуникативные технологии используются при отработке определенных навыков, при объяснении нового материала, при выполнении индивидуальных заданий и заданий в малых группах, для прохождения тестирования, используются наглядные, интерактивные и технические средства.

Высокий уровень- ученик самостоятельно правильно справился с заданием, умеет производить расчеты себестоимости блюда, соблюдает рецептуру, технологию приготовления и последовательность действий, а также демонстрирует высокий уровень подачи.

Средний уровень- для правильного выполнения задания ученику требуется несколько самостоятельных попыток или подсказка педагога, либо товарищей по группе, недостаточно знает рецептуру, технологию приготовления и последовательность действий, а также демонстрирует правила подачи готового блюда.

Низкий уровень- ученик не выполнил задание даже после подсказки педагога, не знает рецептуру, технологию приготовления и последовательность действий, не представляет как подается готовое блюдо.

Оценочный материал для промежуточного тестирования.

Оценивание практической работы по кулинарии

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

	продуктов – 0 б	
3. Распределение ролей, участие всех членов группы	1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, комуто досталось много работы – 2б. 3. При работе не было согласованности действий – 1 б.	
4. Внешний вид готового изделия	1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит – 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2 б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит – 1 б. 4. Готовое изделие не выполнено – 0 б.	
5. вкусовые качества готового изделия	1. Готовое изделие, по мнению большинства, обладает высокими вкусовыми качествами – 3 б. 2. Готовое изделие, по мнению большинства, обладает средними вкусовыми качествами – 2 б. 3. Готовое изделие, по мнению большинства, не рекомендуется к употреблению – 0 б.	
Итого:		

Критерии оценки:

Высокий уровень- ученик самостоятельно и правильно справился с заданием.

Средний уровень- для правильного выполнения задания ученику требуется несколько самостоятельных попыток или подсказка педагога.

Низкий уровень- ученик не выполнил задание даже после подсказки педагога.

Карта самооценки учащегося

Оцените, пожалуйста, по пяти-бальной школе знания и умения, которые вы получили, в истекший период обучения, поставьте соответствующую цифру (1- самая низкая оценка, 5- самая высокая оценка)

№	Характеристика знаний	Шкала оценки					Сумма баллов
		1	2	3	4	5	
1	Освоил теоретический материал по разделам и темам программы (могу ответить на вопросы педагога)						
2	Понимаю специальные термины, используемые на занятиях						
3	Научился использовать полученные на занятиях знания в практической						

	деятельности						
4	Могу выполнить практические задания, которые дает педагог						
5	Умею воплощать свои творческие замыслы						
6	Могу научить другого тому, чему научился сам на занятиях						
7	Научился сотрудничать с ребятами в решении поставленных задач						
8	Мои достижения в результате занятий						

Критерии оценки

Высокий уровень- 35-40 баллов

Средний уровень- 15-35 баллов

Низкий уровень – 5-15 баллов

Информационные источники Список литературы :

Для педагога:

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Академия, 2002. – 184 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. Образования. 2-ое изд., стер.- М.: Академия. 2012. – 273 с. 1
3. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.
4. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.
5. Аноримова Г.А. Кулинария. – М.: Академия, 2012.- 328 с. 1.1.6 Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К : Арий, 2013. – 680 с.
6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – Москва: Академия, 2012. – 336 с. — ISBN 978-5-7695- 94-83-0.
7. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - Москва: Академия, 2017. – 177 с. - ISBN 978-5-4468-58-18-7.
8. Похлёбкин В. В. Русские национальные блюда. – Москва: Эксмо, 2019. – 192 с. – (Кулинария Похлёбкин).
9. Похлёбкин В. В. Большая кулинарная книга. – Москва: Издательство «Э», 2016. 992 с. – (Кулинария Похлёбкин)

Для учащихся и родителей:

1. Габриела, С. Покажи мне, как готовить! Пошаговая энциклопедия по миру кулинарии / С. Габриела. - Москва: ЛитРес, 2017. - 257 с. - ISBN 978-5-699- 90991-9. - Текст: непосредственный.
2. Климова, М.В. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М.В. Климова. - Москва: Славянский Дом книги, 2018. – 576 с.- ISBN 978-5-91503-209-4. - Текст: непосредственный.
3. Комиссарова, О.А. Закуски и канапе/ О.А. Комиссарова.- Москва: Феникс, 2015. – 86 с. - ISBN 978-5-222-23716-8. - Текст: непосредственный.

4. Курнавина, Е. Один дома. Готовим без мамы, бабушки и жены/ Е. Курнавина. - Москва: Издательский Дом Мещерякова, 2014. – 192 с. - ISBN 978-5-91045-689-5. - Текст: непосредственный.
5. Милянчиков, С.В. Энциклопедия с развивающими заданиями. Кулинария/ С.В. Малянчиков. - Москва: УМка, 2020. - 48 с. - ISBN 978-5-506-04306-5. - Текст: непосредственный.
6. Похлебкин, В.В. Национальные кухни народов мира/ В.В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 1990. – 639 с. - ISBN 5- 9524-0718-8. - Текст: непосредственный.

Электронные ресурсы:

1. Любецкая, Т. Р. Кухни народов мира. Практикум: учебное пособие/ Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - Москва: КноРус, 2023. – 221 с. - ISBN 978-5-406-10520-7. URL: <https://book.ru/book/946244> (дата обращения: 07.08.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Book.ru. - Текст: электронный.
2. Соколова, Л. В., Экономическое воспитание младших школьников: учебнометодическое пособие/ Л. В. Соколова, А. В. Молчанова. - Москва: Русайнс, 2023. - 146 с.- ISBN 978-5-466-03337-3. URL: <https://book.ru/book/950224> (дата обращения: 07.08.2023).
—
Текст: электронный.
3. Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания: справочное издание/ Е. В. Новикова, В. Г. Горбань, Н. В. Дуденко [и др.]; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. - Москва: КноРус, 2024. - 215 с. - ISBN 978-5-406-1312136-8. URL: <https://book.ru/book/950612> (дата обращения: 07.08.2023). - Текст: электронный.