

**Государственное казенное учреждение Самарской области  
«Тольяттинский социально-реабилитационный центр для  
несовершеннолетних «Гармония»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГКУ СО  
«Тольяттинский  
СРЦН «Гармония»  
И.В. Каюмова



**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
социально – педагогической направленности**

**«Юный кулинар»**

Срок реализации: 3 года.  
Возраст обучающихся – 7-15 лет.

Составитель:  
Воспитатель Ромашкина Е.В.

Тольятти, 2023 г.

## Паспорт программы

Наименование программы: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар»

Составитель и ответственный за реализацию программы: Ромашкина Елена Владимировна, воспитатель

Образовательная направленность: социально-педагогическая

Цель программы: формирование навыков воспитанников по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи программы: обучающие: - познакомить воспитанников с технологиями приготовления различных блюд; - дать воспитанникам представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи; - познакомить воспитанников с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи; - научить воспитанников соблюдать технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием; - научить воспитанников экономичному (рациональному) использованию продуктов; - расширить знания воспитанников в области кулинарии; воспитательные: - формировать у воспитанников умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами; - воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность; - воспитывать уважительное отношение учащихся к труду; - способствовать самоопределению воспитанников в выборе профессии; - воспитывать чувство ответственности за свое будущее. развивающие: - развивать творческие способности воспитанников, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций; - развить у воспитанников навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий; - формировать у воспитанников умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение; - развивать глазомер, мышление, память воспитанников.

Возраст воспитанников: от 7 до 15 лет

Год разработки программы: 2023

Сроки реализации программы: 3года (всего 156 часов)

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» реализуется в ГКУ СО «Гольягтинский СРЦН «Гармония» воспитателем, является частью программы подготовки воспитанников к самостоятельной жизни «Окно в будущее».

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» относится к социально-педагогической направленности. Программа предназначена для учащихся 7-15 лет. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве. Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей детей и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни.

Актуальность программы

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально-педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст. 75 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»). Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию воспитанников к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы «Юный кулинар» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его

самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность воспитанников носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Программа «Юный кулинар» построена по принципу «систематичности и последовательности» (воспитанники готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей воспитанников. Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» имеет 3 уровня сложности:

Стартовый уровень (1 год обучения) – «блюда первого уровня сложности». Базовый уровень (2 год обучения) – «блюда второго уровня сложности». Продвинутый уровень (3 год обучения) – «блюда третьего уровня сложности».

#### Объём программы

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар» составляет 156 часов на 3 года обучения, которые распределяются следующим образом: 1 год обучения - 52 часа в год; 2 год обучения – 52 часа в год; 3 год обучения – 52 часа в год.

Занятия проводятся 1 раз в 2 недели по субботам 2 часа, в соответствии с СанПиН 2.4.4.3172-14 для доп. образования. Программа рассчитана на 156 часов.

#### Формы обучения и виды занятий по программе

#### Формы организации учебных занятий

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профориентационные игры, дискуссии, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности). Воспитанники получают новые социальные знания и умения. На занятиях они знакомятся с психофизиологическими и личностными качествами, необходимыми для работы по данной профессии, основными принципами производственных, технологических процессов. Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью.

#### Содержание программы

#### Учебный план 1 года обучения (стартовый уровень)

#### Название темы Количество часов

1. Инструктаж по ТБ.
2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете.
3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.
4. Блюда и гарниры из овощей.
5. Горячие напитки.
6. Мучные изделия.
7. Супы.
8. Тесто песочное и изделия из него.
9. Блюда из круп
10. Блюда из макаронных изделий.
11. Блины, оладьи, блинчики.

12. Блюда из творога.

13. Итоговое занятие. Беседа.

Содержание учебного плана 1 года обучения (стартовый уровень)

Тема 1. 2ч. Инструктаж по ТБ. Теория. Практика. Тестирование.

Тема 2. 2ч. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения на занятиях. Практика.

Тема 3. 2ч. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Теория. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

Тема 4. 5ч. Блюда и гарниры из овощей. Теория. Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Практика. Первичная обработка овощей. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

Тема 5. 2ч. Горячие напитки. Теория. Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность. Практика. Технология приготовления чая, посуда, используемая для приготовления и подачи чая.

Тема 6. 5ч. Мучные изделия. Теория. Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке. Практика. Приготовление простого без дрожжевого теста для лапши, пельменей,

вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 7. 6ч. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.

Тема 8. 6ч. Тесто песочное и изделия из него. Теория. Основные понятия: качество готового изделия – рассыпчато-песочное, желатин. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий. Практика. Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Тема 9. 5ч. Блюда из круп. Теория. Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых. Практика. Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд.

Тема 10. 5ч. Блюда из макаронных изделий. Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий. Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и не сливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 11. 5ч. Блины, оладьи, блинчики. Теория. Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу. Практика. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

Тема 12. 5ч. Блюда из творога. Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле. Практика. Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные

блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу.  
Требования к качеству блюд из творога.

Тема 13. 2ч. Итоговое занятие Теория. Подведение итогов учебного года.

Учебный план 2 года обучения (базовый уровень)

Название темы Количество часов

Всего Теория Практика

1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.  
Инструктаж по ТБ.

2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.  
Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.

3. Блюда и гарниры из овощей. Практическая работа

4. Холодные блюда и закуски.

5. Горячие напитки.

6. Бисквитное тесто и виды изделий из него.

7. Супы заправочные.

8. Блюда из каш.

9. Блюда из макаронных изделий.

10. Блюда из мяса и мясопродукта.

11. Заварное тесто и изделия из него.

12. Дрожжевое тесто.

13. Холодные сладкие блюда.

14. Горячие сладкие блюда.

15. Основы лечебного питания.

16. Итоговое занятие.

Содержание учебного плана 2 года обучения (базовый уровень)



Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (1 ч).

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (1 ч.) Теория. Представление о технологическом цикле. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания.

Тема 3. Блюда и гарниры из овощей. (4 ч.) Теория. Основные понятия: плодовые овощи. Практика. Малоупотребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность. Первичная обработка, разнообразие кулинарного использования.

Тема 4. Холодные блюда и закуски. (4 ч.) Теория. Основные понятия: сэндвичи, канапе, филе, масляные смеси. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд. Практика. Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные, бутербродные торты. Салаты из сырых и вареных продуктов. Винегреты овощные с сельдью, с мясом. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Тема 5. Горячие напитки. (2 ч.) Теория. Основные понятия: кофеин, цикорий. Практика. Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.

Тема 6. Бисквитное тесто и виды изделий из него. (5 ч.) Теория. Основные понятия: миксер, глазурь, карамель, желатин. Способы приготовления бисквитов. Характеристика качеств бисквитного теста. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Практика. Способы приготовления бисквитов: сбивной с подогревом и без подогрева, на соде с дополнительными компонентами и ароматизаторами. Рецепт теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

Тема 7. Супы заправочные. (5 ч.) Теория. Основные понятия: Суп харчо – грузинское национальное блюдо; кинза; экстрактивные вещества. Практика. Расширенный ассортимент заправочных супов. Разновидности рассольников. Осветление бульонов. Особенности приготовления национальных блюд.

Тема 8. Блюда из каш. (4ч.) Теория. Основные понятия. Ассортимент блюд из каш. Практика. Степень густоты вязких каш. Разновидность наполнителей. Приготовление запеканок, пудингов, клёцок, крупеников. Подача блюд к столу.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий. (4 ч.) Теория. Основные понятия: не сливной способ приготовления макаронных изделий. Практика. Технология приготовления блюд: макаронника, лапшевника. Наполнители в блюда. Подача к столу.

Тема 10. Блюда из мяса и мясопродуктов. ( 5 ч.) Теория. Основные понятия: Экстрактивные вещества, белки: коллаген и эластин, гемоглобин - красящее вещество мяса, панирование и т. д. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд. Практика. Изделия из рубленого мяса. Технология приготовления блюд. Оформление вторых блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Тема 11. Заварное тесто и изделия из него. (5 ч.) Теория. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Характеристика качеств готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии. Практика. Технология приготовления заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий

Тема 12. Дрожжевое тесто. (3 ч.) Теория. Основные понятия: дрожжевые грибки, молочно – кислые бактерии, брожение, пористость, набухание белков. Правила подготовки изделий к выпечке и процессы, происходящие при выпечке. Практика. Технология приготовления опарного и без опарного теста. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого теста.

Тема 13. Холодные сладкие блюда. (2ч.) Теория. Основные понятия. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд. Практика. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов. Желированные блюда: кисель, желе, мусс, самбук, крем.

Тема14. Горячие сладкие блюда. (3 ч.) Теория. Основные понятия. Ассортимент горячих сладких блюд. Практика. Технология приготовления сладких блюд. Пудинг, шарлот, каша гурьевская. Подача к столу. Требования к качеству.

Тема 15. Основы лечебного питания. (2 ч.) Теория. Основы лечебного питания. Основные понятия. Цель диетического питания. Основные приёмы тепловой обработки, используемые в диетическом питании. Оборудование, используемое для приготовления лечебного питания. Практика. Построение диетического питания на

общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Характеристика диет №1, №2 и № 5.

Тема 16. Итоговое занятие. (1 ч.) Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов.

Учебный план 3 года обучения (продвинутый уровень)

Название темы Количество часов

1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.

2. Физиология питания.

3. Питание подростков и спортсменов.

4. Жареные блюда и гарниры из овощей.

5. Блюда из рыбы.

6. Блюда из курицы.

7. Национальная кухня.

8. Фруктовая кулинария.

9. Бездрожжевое тесто.

10. Отделочные полуфабрикаты.

11. Зарубежная кулинария.

12. Этикет.

13. Итоговое занятие.

Содержание учебного плана 3 года обучения (продвинутый уровень)

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (1 ч).

Тема 2. Физиология питания. ( 3 ч.) Теория. Основные понятия. Основные процессы пищеварения. Значение пищевых веществ для организма человека.

Тема 3. Питание подростков и спортсменов. (4 ч.) Теория. Основные понятия: характер и принципы построения рационов детей. Особенности кулинарной обработки продуктов питания для детей. Практика. Приготовление вкусного полезного завтрака.

Тема 4. Жареные блюда и гарниры из овощей. (6 ч.) Теория. Основные понятия: фритюр, суфле. Ассортимент овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей. Практика. Жареные блюда из овощей. Из протёртых овощей. Подача к столу. Требования к качеству блюд.

Тема 5. Блюда из рыбы. (4 ч.) Теория. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка. Практика. Правила оттаивания мороженой рыбы, вымачивание солёной. Способы разделки в зависимости от кулинарного назначения. Формование полуфабрикатов. Технология приготовления. Правила подачи к столу.

Тема 6. Блюда из курицы. (8 ч.) Теория. Пищевая ценность птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы. Практика. Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из курицы. Соусы, используемые в блюдах из птицы. Правила подачи к столу.

Тема 7. Национальная кухня. (5 ч.) Теория. История развития русской кухни. Технологические процессы свойственные русской кухне. Практика. Основные понятия: постный и скромный стол, тельное, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов, приправа, соусы, их приготовление.

Тема 8. Фруктовая кулинария. (3 ч.) Теория. Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания. Практика. Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из фруктов.

Тема 9. Без дрожжевое тесто. (4 ч.) Теория. Виды без дрожжевого теста. Практика. Технология приготовления без дрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты. (3 ч.) Теория. Ингредиенты, входящие в состав данных отделочных полуфабрикатов. Практика. Основные понятия: крем заварной, карамель. Использование карамели и крема заварного в оформлении кондитерских изделий.

Тема 11. Зарубежная кулинария. (8 ч.) Теория. Особенности истории развития кулинарии некоторых зарубежных стран (Италия, Франция, Германия). Практика. Разнообразие используемых продуктов, подача блюд к столу. Приготовление некоторых блюд.

Тема 12. Этикет. (2 ч.) Теория. История образования слова «этикет», развитие этикета в России. Изучение правил этикета при встрече гостей и поведения за столом, о правилах сервировки стола. Практика. Сервировка стола.

Тема 13. Итоговое занятие. (1 ч.) Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов.

Планируемые результаты освоения программы

К концу 1 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями:

Образовательные (предметные):  умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;  знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;  умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;  умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;  умение жарить блины и оладьи;  умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;  умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, поэсы, вареники, лапшу и т. д.);  умение готовить супы;  навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;  умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём; Метапредметные:  умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;  умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму; Личностные:  умение взаимодействовать со сверстниками;  навыки коллективизма, самостоятельности.

К концу 2 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные):  умение применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;  умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели, разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый

инвентарь; □ умение организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения различных болезней, использовать общие принципы рационального питания; приготовить свежие натуральные соки из овощей, фруктов и ягод; использовать инвентарь для варки на пару; проводить технологическую обработку в соответствии с требованиями основных лечебных диет; Метапредметные: □ умение самостоятельно определять цели своего обучения, постановки и формулировки для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; □ умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; Личностные: □ навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия; □ умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности, взаимодействовать со сверстниками.

К концу 3 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные): □ умение пользоваться таблицами о рекомендуемом потреблении основных веществ, учитывая различные группы интенсивности труда, о содержании витаминов и энергетической ценности пищевых продуктов, составлять меню суточного пищевого рациона; □ умение варить основным способом и во фритюре, подготавливать овощи к тепловой обработке этим способом; определять готовность; □ вести первичную обработку рыбы в последовательности: оттаивание, вымачивание, приготовление полуфабрикатов; готовить по технологии способами отваривания и тушения; определять готовность, подавать к столу, вести первичную обработку курицы в последовательности, соответствующей технологическому процессу, готовить способами отваривания и тушения; определять готовность и подавать к столу; □ умение составить меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле, использовать фрукты в свежем виде и в блюдах с тепловой обработкой, подавать к столу; □ умение приготовить пряничное тесто и изделия из него, приготовить сдобное, пресное тесто и изделия из него; □ умение приготовить отделочные полуфабрикаты: крем заварной карамель в их дальнейшем применении, составить праздничное меню; □ умение учитывать факторы успешной организации праздничного застолья, применять разнообразные пряности, специи и приправы, характерные в технологии производства в зарубежных странах; Метапредметные: □ умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности; □ умение

самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;  умение понимать причины успеха/неуспеха  учебной деятельности;  умение поиска информации в соответствии с поставленными задачами;  умение слушать собеседника и вести диалог;  умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;  навык самообразования в области кулинарного искусства;

Личностные:  навык мотивации к обучению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию;  навык самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;  навык мотивации к творчеству, труду;  навык осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;  умение общаться и сотрудничать со сверстниками в процессе разных видов деятельности.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Форма аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Инструктаж по ТБ	1	1	2	Тестирование
2	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Правила поведения на занятиях.	1	1	2	Опрос
3	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	1	1	2	Опрос
4	Блюда и гарниры из овощей.	1	4	5	Опрос
5	Горячие напитки.	1	1	2	Опрос
6	Мучные изделия.	1	4	5	Опрос
7	Супы.	1	5	6	Опрос
8	Тесто песочное и изделия из него.	1	5	6	Опрос
9	Блюда из круп.	1	4	5	Опрос
10	Блюда из макаронных изделий.	1	4	5	Опрос
11	Блины, оладьи, блинчики.	1	4	5	Опрос



12	Блюда из творога.	1	4	5	Опрос
13	Итоговое занятие. Беседа.	1	0	2	Тестирование
14	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	1	0	1	Опрос
15	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.	1	0	1	Опрос
16	Блюда и гарниры из овощей.	1	3	4	Опрос
17	Холодные блюда и закуски.	1	3	4	Опрос
18	Горячие напитки.	1	1	2	Опрос
19	Бисквитное тесто и виды изделий из него.	1	4	5	Опрос
20	Супы заправочные.	1	4	5	Опрос
21	Блюда из каш.	1	3	4	Опрос
22	Блюда из макаронных изделий.	1	3	4	Опрос
23	Блюда из мяса и мясопродукта.	1	4	5	Опрос
24	Заварное тесто и изделия из него.	1	4	5	Опрос
25	Дрожжевое тесто.	1	2	3	Опрос

26	Холодные сладкие блюда.	1	1	2	Опрос
27	Горячие сладкие блюда.	1	2	3	Опрос
28	Основы лечебного питания.	1	1	2	Опрос
29	Итоговое занятие	1	0	1	Тестирование
30	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	1	0	1	Тестирование
31	Физиология питания.	1	2	3	Опрос
32	Питание подростков и спортсменов.	1	3	4	Опрос
33	Жареные блюда и гарниры из овощей.	1	5	6	Опрос
34	Блюда из рыбы.	1	3	4	Опрос
35	Блюда из курицы.	1	7	8	Опрос
36	Национальная кухня.	1	4	5	Опрос
37	Фруктовая кулинария.	1	2	3	Опрос
38	Бездрожжевое тесто.	1	3	4	Опрос
39	Отделочные полуфабрикаты.	1	2	3	Опрос
40	Зарубежная кулинария.	1	7	8	Опрос

41	Этикет.	1	1	2	Опрос
42	Итоговое занятие.	1	0	1	Тестирование

#### Список литературы:

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2000. – 134 с. 2. Дервянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с. 3. Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. – Москва: АЛМА – Пресс: Инвест, 2006. – 206 с. 4. Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. – М.; 1992. – 232 с. 5. Куликова В. Н. Блюда из микроволновой печи. – Москва: Издательство «Мир книги», 2007. – 143с. 6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2011.- 165 с.

для учащихся:

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2001. – 165 с. 2. Бородина М.Б., Иофоре Л. В. Вы ждёте гостей. – Иркутск: 2001. – 170 с. 3. Бондарева Н. Ланч с Сосискиным. – Москва: 2000. – 130 с. 4. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2002. – 125 с. 5. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей. – Москва: 2011. – 135 с. 6. Степанов И.В. Праздничные бутерброды. – Москва: 2011. – 124с. 7. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. – Москва: 2010. – 146 с.