

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 39»**

ПРИНЯТА:

на заседании научно-методического совета
«31» августа 2023г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНА:

приказом директора МБОУ
«СШ № 39» № 01-05-357
от «01» сентября 2023г.
_____ М. Н. Титова

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
<u>ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ «КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»</u>
(уровень основного общего образования, базовый)
направленность: социально-педагогическая
Класс: 5-11 классы
Срок реализации данной программы: <u>2023-2026 уч. год</u>
Учитель: Бородуля Любовь Михайловна

**Норильск,
2023г.**

Оглавление

Раздел 1. «Комплекс основных характеристик программы»

1.1. Пояснительная записка.....	3
1.2. Цель и задачи программы.....	6
1.3. Содержание программы.....	6
1.4. Планируемые результаты.....	15

Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1. Календарный учебный график.....	17
2.2. Условия реализации программы.....	18
2.3. Формы аттестации и оценочные материалы.....	18
2.4. Методические материалы.....	25
2.5. Рабочие программы (модули) курсов, дисциплин программы.....	26

Список литературы

Приложения

РАЗДЕЛ 1. «КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ»

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа творческого объединения «Кулинарное искусство» предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса.

Направленность дополнительной образовательной общеразвивающей программы социально-гуманитарная. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения творческого объединения «Кулинарное искусство».

Программа охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению.

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. 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, обучающиеся 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, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство».

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное царство» относится к *социально-педагогической* направленности. Программа предназначена для учащихся 10-15 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 за рамками основного образования.

Реализация образовательной программы не нацелена на достижение предметных результатов освоения основной образовательной программы основного и среднего общего образования, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования.

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 учащихся 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 «Кулинарное царство» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические 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 учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Одним из результатов программы является участие наиболее успешных учащихся в городском кулинарном соревновании «ЮниорПрофи», проводимом среди учащихся образовательных учреждений города.

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. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебной кухне.

Программа «Кулинарное царство» построена по принципу «систематичности и последовательности» (учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное царство» 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».

Программой предусмотрены дистанционные формы обучения через **Skype** в случаях длительной болезни учащихся, в связи с карантином или в период низких температур зимой.

Адресат программы

На обучение по программе «Кулинарное царство» принимаются все желающие ребята с 10 до 15 лет, имеющие интерес к кулинарии. Занятия проводятся в группах от 15 человек. В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 4 человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия).

Допускается дополнительный набор учащихся на второй, третий года обучения на основании результатов тестирования.

Программа может быть адаптирована для учащихся с особыми образовательными потребностями, в том числе для детей – инвалидов, приём которых осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и по решению психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК). В этом случае численный состав объединения может быть сокращён.

Объём программы

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарное царство» составляет 324 часов на 3 года обучения, которые распределяются следующим образом:

1 год обучения - 108 часов в год;

2 год обучения – 108 часов в год;

3 год обучения – 108 часов в год.

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, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности). Учащиеся 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, проходят онлайн - тестирование по выбору профессии.

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.

Формы занятий:

- Просмотр т/передач, т/фильмов с дальнейшим их обсуждением;
- Диспут, дискуссия;
- Тренинг;
- Квиз;
- Обсуждения;
- Викторины;
- Конкурсы;
- Презентации;
- Практическая работа;
- Профориентационная игра.

Педагогические технологии, используемые в реализации программы

Здоровьесберегающие технологии — это динамические паузы, релаксация, гимнастика для глаз.

Информационно-коммуникационные технологии новые информационные технологии открывают совершенно новые варианты обучения, связанные с уникальными возможностями современных компьютеров и телекоммуникаций. Они способствуют повышению эффективности и качества процесса обучения, активности познавательной деятельности

Имитационные технологии и приёмы – это моделирование реальной деятельности в специально созданных условиях. Применение данной технологии позволяет учащимся получить опыт, навыки и знания в условиях, приближенным к реальным.

Технология проблемного обучения способствует усвоению способов организации познавательной деятельности и формирования познавательной самостоятельности, развитие интеллектуальных возможностей, включающих творческие способности и прошлый опыт учащихся.

Интерактивные технологии позволяют учащимся, взаимодействуя друг с другом, обмениваться информацией, совместно решать проблемы, моделировать ситуации, оценивать действия других и своё собственное поведение.

Срок освоения программы

Срок освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарное царство» составляет 3 года.

Режим занятий

Занятия проводятся:

- на 1 году обучения – 1 раз в неделю по 3 академических часа;
- на 2 -3 годах обучения - 1 раз в неделю по 3 академических часа, продолжительностью 40 минут каждое.

При проведении 3-х часовых занятий обязательны перемены продолжительностью не менее 10 минут.

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам. Зачисление учащихся в группы производится по договору с родителями (законными представителями), и на основании приказа (в соответствии с пунктом 1 статьи 26 Гражданского кодекса Российской Федерации).

Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий.

Организация обучения по программе осуществляется на базе МБОУ «СШ№39».

По окончании программы в полном объеме учащийся получает свидетельство о дополнительном образовании установленного образца.

1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

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

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

1.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный план 1 года обучения

(стартовый)

№ п\п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ.	3	2	1	Беседа. Анкетирование. Игра
2.	Введение в дополнительную общеобразовательную	3	2	1	Беседа. Анкетирование.

	общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на знакомство.				Игра
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	3	3	-	Педагогическое наблюдение.
4	Блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	3	1	2	Практическая работа
6.	Мучные изделия.	15	3	12	Практическая работа
7.	Супы.	12	3	9	Практическая работа
8.	Тесто песочное и изделия из него	15	3	12	Практическая работа
9.	Блюда из круп	9	3	6	Практическая работа
10.	Блюда из макаронных изделий.	9	3	6	Практическая работа
11.	Блины, оладьи, блинчики.	9	3	6	Практическая работа
12.	Блюда из творога.	9	3	6	Практическая работа
13.	Проектирование. Понятие о проектировании	6	3	3	Беседа. Педагогическое наблюдение
14.	Итоговое занятие	3	3	-	Беседа
	Итого:	108	38	70	

Содержание учебного плана 1 года обучения

(стартовый уровень)

Цель 1 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 1 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- научить учащихся соблюдению технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее;

развивающие:

- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Комплектование учебной группы. Инструктаж по ТБ. (3 ч.)

Теория. Знакомство с учащимися и родителями.

Практика. Тестирование.

Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.

Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. (3 ч.)

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. Блюда и гарниры из овощей. (12 ч.)

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. Горячие напитки. (6 ч.)

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. Мучные изделия. (18 ч.)

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 бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 7. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (15 ч.)

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. Тесто песочное и изделия из него. (18 ч.)

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. Блюда из круп. (15 ч.)

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. Блюда из макаронных изделий. (15 ч.)

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 11. Блины, оладьи, блинчики. (12 ч.)

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. Блюда из творога.(15 ч.)

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. Проектирование. (6 ч.)

Теория. Введение в проектную деятельность. Понятие о проекте. Составные части проекта. Выбор тем, планирование. Сбор информации. Составление пояснительной записки.

Тема 13. Итоговое занятие (3 ч.)

Теория. Подведение итогов учебного года.

Учебный план 2 года обучения **Содержание учебного плана 2 года обучения** (базовый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	3	3	-	Педагогическое наблюдение. Игра
2.	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.	3	3	-	Педагогическое наблюдение.
3.	Блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
4.	Холодные блюда и закуски.	6	1	5	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	3	1	3	Практическая работа
6.	Бисквитное тесто и виды изделий из него.	9	3	6	Практическая работа
7.	Супы заправочные.	9	3	6	Практическая работа

8.	Блюда из каш.	6	1	5	Практическая работа
9.	Блюда из макаронных изделий.	6	1	5	Практическая работа
10.	Блюда из мяса и мясопродукта.	12	3	9	Практическая работа
11.	Заварное тесто и изделия из него.	9	3	6	Практическая работа
12.	Дрожжевое тесто.	12	3	9	Практическая работа
13.	Холодные сладкие блюда.	3	1	2	Практическая работа
14.	Горячие сладкие блюда.	3	1	2	Практическая работа
15.	Основы лечебного питания.	3	1	2	Практическая работа
16.	Экскурсия.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Диспут
17.	Проектирование.	3	1	2	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
18.	Профорентация.	3	1	2	Педагогическое наблюдение. Тестирование
19.	Итоговое занятие	3	1	2	Анкетирование.
	Итого:	108	34	74	

Цель 2 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 2 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций

- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

развивать глазомер, мышление, память учащихся

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (3 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. (9 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. (6 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. (3 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. (9 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. (9 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. (6 ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент блюд из каш.

Практика. Степень густоты вязких каш. Разновидность наполнителей. Приготовление запеканок, пудингов, клёцек, крупеников. Подача блюд к столу.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий. (6 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. (12 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. (9 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. (12 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. (3 ч.)

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.

Тема 14. 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. (3 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. Экскурсия. (3 ч)

Экскурсия на предприятия общественного питания.

Тема 17. Проектирование. (3 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Разработка технологической схемы. Экономический расчёт. Оформление проекта

Практика. Выполнение практической части проекта. Составление технологической карты. Оформление блюда.

Тема 18. Профорентация. (3 ч.)

Теория. Встреча с выпускниками. Путь в профессию. Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса.

Практика. Составление личного профессионального плана.

Тема 19. Итоговое занятие. (3 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

Практика. Анкетирование.

Учебный план 3 года обучения **Содержание учебного плана 3 года обучения** (продвинутый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	теория	практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.	3	3	-	Педагогическое наблюдение. Игра

	Инструктаж по ТБ.				
2.	Физиология питания.	3	3	-	Педагогическое наблюдение
3.	Питание подростков и спортсменов.	3	2	1	Практическая работа
4.	Жареные блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
5.	Блюда из рыбы.	15	3	12	Практическая работа
6.	Блюда из курицы.	15	3	12	Практическая работа
7.	Национальная кухня.	9	3	6	Практическая работа
8.	Фруктовая кулинария.	6	3	3	Практическая работа
9.	Бездрожжевое тесто.	12	3	9	Практическая работа
10.	Отделочные полуфабрикаты.	6	3	3	Практическая работа
11.	Зарубежная кулинария	6	3	3	Практическая работа
12.	Этикет.	3	2	1	Практическая работа
13.	Экскурсия.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Диспут
14.	Проектирование.	6	3	3	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
15.	Профориентация.	6	3	3	Педагогическое наблюдение. Тестирование
16.	Итоговое занятие	3	2	1	Диспут Анкетирование
	Итого:	108	42	66	

Содержание учебного плана 3 года обучения

(продвинутый уровень)

Цель 3 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с содержанием работы повара, пекаря, кондитера и их профессионально-важными качествами;

- научить учащихся соотносить свои личностные качества с требованиями профессий;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Физиология питания. (3 ч.)

Теория. Основные понятия. Основные процессы пищеварения. Значение пищевых веществ для организма человека.

Тема 3. Питание подростков и спортсменов. (3 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. (9ч.)

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. (15 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. (15 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. (9 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. (6 ч.)

Теория. Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания.

Практика. Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из фруктов.

Тема 9. Бездрожжевое тесто. (12 ч.)

Теория. Виды бездрожжевого теста.

Практика. Технология приготовления бездрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты. (6 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. (6 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. (3 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. Экскурсия. (3 ч.)

Теория. Экскурсия на предприятия общественного питания. Типы предприятий. Профессии сферы общественного питания. Профессионально – важные качества. Ассортимент выпускаемой продукции.

Тема 14. Проектирование. (6 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Экономический расчёт. Разработка технологической схемы. Оформление проекта.

Практика. Выполнение практической работы проекта. Составление технологической карты. Практическая работа по технологической карте. Оформление блюда.

Тема 15. Профориентация. (6 ч.)

Теория. Профессия и вы. Как выбрать себе профессию? Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса. Кто работает в общественном питании? Ваш путь к профессии.

Практика. Составление личного профессионального плана.

Тема 16. Итоговое занятие. (3 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

Практика. Анкетирование.

1.4. 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

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется Календарным учебным графиком, который является приложением к программе. Календарный учебный график разрабатывается до начала каждого учебного года, согласовывается с руководителем структурного подразделения и утверждается заместителем директора МБОУ «СШ№39» по УВР или НМР.

Календарный учебный график соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, утвержденных Постановлением от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (СанПиН 2.4.4.3172-14, п.8.3, приложение № 3 «Рекомендуемый режим занятия детей в организациях основного образования»).

№ п/п	Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Объем учебных	Всего учебных	Количество учебных дней	Режим работы	Сроки проведения промежуточной аттестации

				часов	недель			
1.	1 год обучения (стартовый уровень)	01.09.2023	21.05.2024	108 часов	36	36	1 раз в неделю по 3 часа	Апрель 2024
2.	2 год обучения (базовый уровень)	01.09.2024	21.05.2025	108 часов	36	36	1 раз в неделю по 3 часа	Апрель 2025
3.	3 год обучения (базовый уровень)	01.09.2025	25.05.2026	108 часов	36	36	1 раз в неделю по 3 часа	Апрель 2026

2.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение:

Программа реализуется в МБОУ «СШ № 39» в оборудованном кабинете «Технологии приготовления пищи», отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы кружка необходим кухонный инвентарь. На каждого обучающегося надо иметь: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы.

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- наглядный иллюстративный материал.

Кадровое обеспечение

Программа реализуется (может реализовываться) педагогом дополнительного образования, имеющим опыт работы с детьми не менее года, образование – не ниже среднего профессионального, профильное или педагогическое.

2.3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Этапы и формы аттестации

Наблюдение, опрос и анкетирование позволяют определить результативность освоения программы, учитывая сформированные осознанные теоретические и практические знания, умения и навыки. В ходе реализации программы практикуются и другие формы работы:

- выполнение заданий, тестов;
- демонстрация практических и теоретических знаний и умений на занятиях;
- индивидуальные беседы, дискуссия;
- выполнение практических и творческих работ.

Контрольно-диагностический материал

Для проверки эффективности и качества реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы применяются различные виды контроля и формы отслеживания результатов.

Виды контроля включают:

- 1) **текущий контроль** проводится в начале и в течение всего обучения. Ведется для выявления у учащихся имеющихся знаний, умений и навыков;
- 2) **промежуточная аттестация** проводится в середине каждого года обучения. Позволяет оценить степень освоения программы на данном этапе;
- 3) **аттестация по завершению реализации программы** проводится в конце обучения и позволяет оценить результативность освоения программы.

Этапы и формы аттестации

Вид контроля	Контрольные измерители (что проверяется)	Форма
1 год обучения		
Текущий контроль	<p><u>Тема 1.</u> Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ. Критерии: -знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.</p> <p><u>Тема 2.</u> Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Критерии: -знание техники безопасности в кулинарном кабинете; -знание и соблюдение личной гигиены при работе в кулинарном кабинете.</p>	Беседа. Анкетирование. Игра
	<p><u>Тема 3.</u> Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Критерии: - знание кухонной утвари и умение в её использовании; - знание основных понятий технологического цикла; - знание основных видов тепловой обработки и правила ведения процесса тепловой обработки продуктов.</p>	Самостоятельная работа
	<p><u>Тема 4.</u> Блюда и гарниры из овощей. Критерии: - знание основных понятий о овощах; - знание значения блюд и гарниров из овощей; - знание и умение первичной обработки овощей; - умение приготовления блюд из овощей.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 5.</u> Горячие напитки Критерии: - знание основных горячих напитков; - знание пищевой ценности чая и его классификация; - умение приготовления чая и его подача.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 6.</u> Мучные изделия Критерии: - знание основных компонентов теста; - знание правил подготовки изделий из простого теста к выпечке;</p>	Практическая работа

	- умение приготовления теста пресного, дрожжевого, песочного; - знание требований к качеству выпечки.	
	<u>Тема 7 Супы</u> Критерии: - знание классификаций супов; - знание значения супов в питании человека; - знание видов бульонов; - умение приготовления борща, щей, молочных продуктов; - знание требований к качеству.	Практическая работа
	<u>Тема 8 Тесто песочное и изделия из него</u> Критерии: - знание продуктов, входящих в состав песочного теста; - знание ассортимента готовых изделий из песочного теста; - умение приготовления песочного теста и изделий из него.	Практическая работа
	<u>Тема 9 Блюда из круп.</u> Критерии: - знание ассортимента бобовых; - знание значения крупяных блюд и гарниров в питании человека; - знание первичной обработки круп; - умение приготовления рассыпчатых, вязких, жидких каш; - знание требований к качеству готовых блюд.	Практическая работа
	<u>Тема 10 Блюда из макаронных изделий</u> Критерии: - знание ассортимента макаронных изделий; - знание первичной обработки макаронных изделий; - умение приготовления блюд из макарон.	Практическая работа
	<u>Тема 11. Блины, оладьи, блинчики</u> Критерии: - знание классификаций блинов, оладий; - знание требуемого оборудования при приготовлении; - умение приготовления различных видов блинов, оладий.	Практическая работа
	<u>Тема 12 Блюда из творога</u> Критерии: - знание значения творожных блюд в питании человека; - знание ассортимента творога; - знание первичной обработки творога, разновидность блюд из творога; - умение приготовления блюд из творога, подача их к столу; - знание требований к качеству блюд из творога.	Практическая работа
	<u>Тема 13 Проектирование</u> Критерии: - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.	Практическая работа
	Критерии: - знание и умение приготовления дрожжевого теста в рамках темы «Мучные изделия»; - умение выполнения фигурной раскатки теста; - прохождение теста по теме «Мучные изделия»; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены.	Тестирование Практическая работа
	Критерии: - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки.	Анкетирование Тестирование Практическая работа
2 год обучения		

Текущий контроль	<p><u>Тема 1.</u> Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ. Критерии: -знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.</p>	Педагогическое наблюдение. Игра
	<p><u>Тема 2</u> Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности. Критерии: -знание технологического цикла; -знание способов тепловой обработки; - -знание о гигиене, о санитарно-гигиенических требований к рабочему месту, помещению, личной гигиены и гигиены питания.</p>	Педагогическое наблюдение.
	<p><u>Тема 3.</u> Блюда и гарниры из овощей. Критерии: - знание плодовых овощей; - знание пищевых ценностей малоупотребляемых овощей; - знание их первичной обработки и использования.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 4</u> Холодные блюда и закуски. Критерии: - знание значения холодных блюд в питании; - знание разнообразия холодных блюд и закусок; - знание требований к качеству холодных блюд, их подачу к столу.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 5.</u> Горячие напитки Критерии: - знание питательной ценности кофе, какао; - знание и умение способов приготовления горячих напитков и их подачу к столу.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 6.</u> Бисквитное тесто и виды изделий из него. Критерии: - знание основных понятий; - знание и умение способы приготовления бисквитного теста; -знание санитарных норм и хранение кондитерских изделий; - знание и умение приемы оформления и правила подачи кондитерских изделий к столу.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 7</u> Супы заправочные Критерии: - знание основных понятий; - знание ассортимента заправочных супов; - знание и умение особенности приготовления национальных блюд.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 8</u> Блюда из каш. Критерии: - знание ассортимент блюд из каш; - знание и умение способы приготовления каш, запеканок и т.д.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 9</u> Блюда из макаронных изделий. Критерии: - знание способы приготовления макаронных изделий и блюд.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 10</u> Блюда из мяса и мясопродукта. Критерии - знание пищевой ценности мяса и мясопродуктов; - знание видов мяса; -знание и умение способы приготовления блюд из мяса.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 11.</u> Заварное тесто и изделия из него. Критерии: -знание ассортимента из заварного теста; -знание технологию приготовления заварного теста и его применение.</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 12</u> Дрожжевое тесто.</p>	Практическая

	Критерии: - знание основных понятий дрожжевого теста; - знание технологию приготовления опарного и безопарного теста.	работа
	<u>Тема 13 Холодные сладкие блюда.</u> Критерии: - знание классификации сладких блюд; - знание и умение, способы приготовления холодных сладких блюд;	Практическая работа
	<u>Тема 14 Горячие сладкие блюда.</u> Критерии: - знание ассортимента горячих сладких блюд; - знание технологию приготовления сладких блюд; Знание требований к качеству и подачи к столу.	Практическая работа
	<u>Тема 15 Основы лечебного питания.</u> Критерии: - знание основ лечебного питания, целей диетического питания; - знание оборудования, используемого для приготовления диетического питания; - знание диет № 1, № 2, № 5.	Практическая работа
	<u>Тема 16 Экскурсии</u> Критерии: - знание предприятий общественного питания, методы работы и т.д.	Педагогическое наблюдение. Диспут
	<u>Тема 17 Проектирование</u> Критерии: - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.	Практическая работа
	<u>Тема 18 Профорientация.</u> Критерии: - знание необходимых условий для работы на предприятиях сервиса; - умение составления личного профессионального плана.	Педагогическое наблюдение. Тестирование
Текущий контроль	<u>Тема 19 Итоговое занятие</u> Критерии: - подведение итогов, анализ результатов.	Анкетирование.
Промежуточная аттестация	Критерии: - знание и умение приготовления бисквитного теста в рамках темы «Бисквитное тесто и изделия из него»; - умение выполнения бисквитного теста и его приготовления; - прохождение теста по теме «Технология приготовления сладостей, десертов»; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены.	Тестирование Практическая работа
	Критерии: - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки.	Анкетирование Тестирование Практическая работа
3 год обучения		
	<u>Тема 1. Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ.</u> Критерии: - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.	Педагогическое наблюдение. Игра
	<u>Тема 2 Физиология питания.</u> Критерии: - знание основных процессов пищеварения;	Педагогическое наблюдение

	-знание значений пищевых веществ для организма человека;	
	<u>Тема 3. Питание подростков и спортсменов.</u> Критерии: - знание построение рационов детей; - знание особенностей кулинарной обработки продуктов питания для детей; - умение приготовления вкусного полезного завтрака.	Практическая работа
	<u>Тема 4 Жареные блюда и гарниры из овощей.</u> Критерии: - знание основных понятий жареных блюд; - знание ассортимента овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей; - умение приготовления жареных блюд из овощей, подача их к столу	Практическая работа
	<u>Тема 5. Блюда из рыбы.</u> Критерии: - знание пищевой ценности рыб для организма человека; - знание первичной обработки рыбы и определение её качества.	Практическая работа
	<u>Тема 6. Блюда из курицы.</u> Критерии: - знание пищевой ценности птицы ассортимента полуфабрикатов из птицы; - знание первичной обработки птицы, технологию приготовления блюд из курицы.	Практическая работа
	<u>Тема 7 Национальная кухня.</u> Критерии: - знание историю развития русской кухни; - знание технологического процесса, свойственные русской кухне; - знание ассортимента блюд русской кухни.	Практическая работа
	<u>Тема 8 Фруктовая кулинария.</u> Критерии: - знание сведений из истории фруктов; - знание значения фруктов в рационе питания; - знание технологию приготовления блюд из фруктов.	Практическая работа
	<u>Тема 9 Бездрожжевое тесто.</u> Критерии: - знание разновидностей бездрожжевого теста; - знание технологию приготовления бездрожжевого теста	Практическая работа
	<u>Тема 10 Отделочные полуфабрикаты.</u> Критерии - знание ингредиентов входящих в состав отделочных полуфабрикатов; - знание основных понятий.	Практическая работа
	<u>Тема 11. Зарубежная кулинария.</u> Критерии: -знание особенности развития кулинарии некоторых зарубежных стран; -знание используемых продуктов, подача к столу; - умение приготовления некоторых блюд.	Практическая работа
	<u>Тема 12 Этикет.</u> Критерии: - знание развития этикета в России; - знание правил этикета, правила сервировки стола	Практическая работа
	<u>Тема 13 Экскурсии</u> Критерии: - знание предприятий общественного питания, методы работы и т.д.	Педагогическое наблюдение. Диспут
	<u>Тема 14 Проектирование</u>	Практическая

	Критерии: - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; - умение работать самостоятельно.	работа
	<u>Тема 15 Профориентация.</u> Критерии: - знание необходимых условий для работы на предприятиях сервиса; - умение составления личного профессионального плана.	Педагогическое наблюдение. Тестирование
	<u>Тема 16 Итоговое занятие</u> Критерии: - подведение итогов, анализ результатов.	Анкетирование.
Промежуточная аттестация	Критерии: - знание и умение приготовления бездрожжевого теста в рамках темы «Бездрожжевое тесто»; - умение выполнения бездрожжевого теста и его приготовления; - прохождение теста по теме «Пресное тесто»; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены.	Тестирование Практическая работа
Аттестация по завершению реализации программы	Критерии: - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки.	Анкетирование Тестирование Практическая работа

Оценочные материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Юный кулинар.20» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий;
- анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Кулинарное искусство» осуществляется с учетом следующих **педагогических принципов**:

- **принцип добровольности** – участие учащихся основано на их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;
- **индивидуальный подход** – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;
- **принцип сотрудничества** – предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;
- **принцип творчества** – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности.
- **принцип деятельностного подхода** – предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

2.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические материалы

Учебно-методический комплекс к программе «Кулинарное царство» включает:

- Сборник тестовых заданий к разделу «Блюда из круп» тест «Молочные продукты», «Кисломолочные продукты».
- Сборник тестовых заданий к теме «Тесто» тест «Мучные изделия», «Приготовление изделий из пресного теста».
- Сборник тестовых заданий к разделу «Холодные сладкие блюда» тест «Технология приготовления сладостей, десертов и напитков».
- Сборник презентаций и видеоуроков к темам «Молоко и его свойства. Блюда из молока», «Кисломолочные продукты и блюда из них», «Изделия из жидкого теста», «Мучные изделия», «Приготовление изделий из пресного теста», «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков».

Учебно- методическое и информационное обеспечение программы

№ п\п	Раздел и тема программы	Форма занятий	Приемы и методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий	Форма аттестации
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете	Беседа	Работа в группах	Фотографии, образцы, инструкции по ТБ	Компьютер, флешка	Тест на определение творческих способностей
2.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	Беседа	Работа в группах	Карточки, Профильные журналы	Компьютер	Самоконтроль
3.	Блюда и гарниры из овощей.	Беседа, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги	Столы, столовая посуда, приборы	Практическая работа
4.	Бисквитное тесто и виды изделий из него	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа
5.	Заварное тесто и изделия из него	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа

6.	Блюда из мяса и мясопродукта	Демонстрация, практическая работа	Работа в группах	Карточки, профильные книги Презентации	Столы, столовые приборы, электрооборудование	Практическая работа
----	------------------------------	-----------------------------------	------------------	--	--	---------------------

2.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ (МОДУЛИ) КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН ПРОГРАММЫ

Учебный план 1 года обучения (стартовый)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ.	3	2	1	Беседа. Анкетирование. Игра
2.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на знакомство.	3	2	1	Беседа. Анкетирование. Игра
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	3	3	-	Педагогическое наблюдение.
4	Блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	3	1	2	Практическая работа
6.	Мучные изделия.	15	3	12	Практическая работа
7.	Супы.	12	3	9	Практическая работа
8.	Тесто песочное и изделия из него	15	3	12	Практическая работа
9.	Блюда из круп	9	3	6	Практическая работа
10.	Блюда из макаронных изделий.	9	3	6	Практическая работа
11.	Блины, оладьи, блинчики.	9	3	6	Практическая работа
12.	Блюда из творога.	9	3	6	Практическая работа
13.	Проектирование. Понятие о проектировании	6	3	3	Беседа. Педагогическое наблюдение

14.	Итоговое занятие	3	3	-	Беседа
	Итого:	108	38	70	

Содержание учебного плана 1 года обучения

(стартовый уровень)

Цель 1 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 1 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее;

развивающие:

- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Комплектование учебной группы. Инструктаж по ТБ. (3 ч.)

Теория. Знакомство с учащимися и родителями.

Практика. Тестирование.

Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.

Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. (3 ч.)

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. Блюда и гарниры из овощей. (12 ч.)

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. Горячие напитки. (6 ч.)

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. Мучные изделия. (18 ч.)

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 бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 7. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (15 ч.)

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. Тесто песочное и изделия из него. (18 ч.)

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. Блюда из круп. (15 ч.)

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. Блюда из макаронных изделий. (15 ч.)

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 11. Блины, оладьи, блинчики. (12 ч.)

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. Блюда из творога. (15 ч.)

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. Проектирование. (6 ч.)

Теория. Введение в проектную деятельность. Понятие о проекте. Составные части проекта. Выбор тем, планирование. Сбор информации. Составление пояснительной записки.

Тема 13. Итоговое занятие (3 ч.)

Теория. Подведение итогов учебного года.

Учебный план 2 года обучения

Содержание учебного плана 2 года обучения (базовый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	3	3	-	Педагогическое наблюдение. Игра
2.	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.	3	3	-	Педагогическое наблюдение.
3.	Блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
4.	Холодные блюда и закуски.	6	1	5	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	3	1	3	Практическая работа
6.	Бисквитное тесто и виды изделий из него.	9	3	6	Практическая работа
7.	Супы заправочные.	9	3	6	Практическая работа
8.	Блюда из каш.	6	1	5	Практическая работа
9.	Блюда из макаронных изделий.	6	1	5	Практическая работа
10.	Блюда из мяса и мясопродукта.	12	3	9	Практическая работа
11.	Заварное тесто и изделия из него.	9	3	6	Практическая работа
12.	Дрожжевое тесто.	12	3	9	Практическая работа
13.	Холодные сладкие блюда.	3	1	2	Практическая работа
14.	Горячие сладкие блюда.	3	1	2	Практическая работа
15.	Основы лечебного питания.	3	1	2	Практическая работа
16.	Экскурсия.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Диспут
17.	Проектирование.	3	1	2	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
18.	Профориентация.	3	1	2	Педагогическое наблюдение. Тестирование
19.	Итоговое занятие	3	1	2	Анкетирование.
	Итого:	108	34	74	

Содержание учебного плана 2 года обучения

Цель 2 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 2 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций

- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

развивать глазомер, мышление, память учащихся

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.

Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СПН№39», на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.

Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (3 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. (9 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. (6 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. (3 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. (9 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. (9 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. (6 ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент блюд из каш.

Практика. Степень густоты вязких каш. Разновидность наполнителей. Приготовление запеканок, пудингов, клёцек, крупеников. Подача блюд к столу.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий. (6 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. (12 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. (9 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. (12 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. (3 ч.)

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.

Тема 14. 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. (3 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. Экскурсия. (3 ч)

Экскурсия на предприятия общественного питания.

Тема 17. Проектирование. (3 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Разработка технологической схемы. Экономический расчёт. Оформление проекта

Практика. Выполнение практической части проекта. Составление технологической карты. Оформление блюда.

Тема 18. Профориентация. (3 ч.)

Теория. Встреча с выпускниками. Путь в профессию. Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса.

Практика. Составление личного профессионального плана.

Тема 19. Итоговое занятие. (3 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

Практика. Анкетирование.

Календарно- тематический план 2 года обучения

По программе -108 (3 часа в неделю)

Фактически -108

№ п/ п	Темы занятий	Теория	Практика	Дата	
				План	факт
Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)					
1-3	Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях и переменах.	2	1		
Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (3 ч.)					
4-6	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.	3	-		
Тема 3. Блюда и гарниры из овощей. (9 ч.)					
7-9	Варка овощей, жареные, тушеные, запеченные овощи.	1	2		

	Приготовление голубцов.				
10-12	Блюда из картофеля. Приготовление драников, картофельных котлет.	1	2		
13-15	Блюда из капусты. Приготовление капустных котлет.	1	2		
Тема 4. Холодные блюда и закуски. (6 ч.)					
16-18	Виды салатов. Технология приготовления салатов, винегретов.	1	2		
19-21	Виды бутербродов. Приготовление бутербродов (горячих, канапе).	1	2		
Тема 5. Горячие напитки. (3 ч.)					
22-24	Основные понятия: кофеин, цикорий. Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.	1	2		
Тема 6. Бисквитное тесто и виды изделий из него. (9 ч.)					
25-27	Бисквитное тесто, виды изделий из него. Приготовление пирожных	1	2		
28-30	Способ приготовления бисквитов на соде. Приготовление рулетов.	1	2		
31-33	Способ приготовления бисквитов: сбивной с подогревом и без подогрева. Приготовление тортов.	1	2		
Тема 7. Супы заправочные. (9 ч.)					
34-36	Расширенный ассортимент заправочных супов. Приготовление супа с фрикадельками, супа харчо.	1	2		
37-39	Разновидности рассольников. Приготовление рассольников, щей, борща.	1	2		
40-42	Осветление бульонов. Приготовление	1	2		

	солянки.				
Тема 8. Блюда из каш. (6 ч.)					
43-45	Ассортимент блюд из каш. Приготовление рассыпчатых каш с луком , грибами	1	2		
46-48	Степень густоты вязких каш. Приготовление запеканок.	1	2		
Тема 9.Блюда из макаронных изделий. (6 ч.)					
49-51	Сливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление макарон с сыром.	1	2		
52-54	Не сливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление лапшевника.	1	2		
Тема 10.Блюда из мяса и мясопродуктов. (12 ч.)					
55-57	Блюда из свинины. Приготовление свиного рагу на косточках.	1	2		
58-60	Блюда из телятины. Приготовление антрекота из телятины.	1	2		
61-63	Блюда из баранины. Приготовление котлет из 3-х сортов мяса.	1	2		
64-66	Блюда из отварного, жареного тушеного мяса. Приготовление мясного блюда «гуляш».	1	2		
Тема 11.Заварное тесто и изделия из него. (9 ч.)					
67-69	Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста.	1	2		
70-72	Технология приготовления заварного теста.	1	2		
73-75	Приемы оформления кондитерских изделий.	1	2		
Тема 12.Дрожжевое тесто. (12 ч.)					
76-78	Технология приготовления без опарного дрожжевого теста. Приготовление оладьи из дрожжевого теста.	1	2		

79-81	Технология приготовления опарного дрожжевого теста. Приготовление пирожков с фаршем.	1	2		
82-84	Фруктовые, овощные начинки. Приготовление сладкого пирога	1	2		
85-87	Мясные начинки. Приготовление пиццы.	1	2		
Тема 14. Горячие сладкие блюда. (3 ч.)					
88-90	Классификация сладких блюд. Приготовление компотов из свежих фруктов и сухофруктов.	1	2		
Тема 14. Горячие сладкие блюда. (3 ч.)					
91-93	Ассортимент горячих сладких блюд. Приготовление пудинга, мусса, желе.	1	2		
Тема 15. Основы лечебного питания. (3 ч.)					
94-96	Основы лечебного питания. Характеристика диет №1, №2 и №5.	2	1		
Тема 16. Экскурсия. (3 ч.)					
97-99	Экскурсия на предприятия общественного питания.	-	3		
Тема 17. Проектирование. (3 ч.)					
100-102	Составление пояснительной записки. Выполнение практической части проекта.	1	2		
Тема 18. Профориентация. (3 ч.)					
103-105	Составление личного профессионального плана.	1	2		
Тема 19. Итоговое занятие. (3 ч.)					
106-108	Подведение итогов года.	1	2		

Учебный план 3 года обучения
Содержание учебного плана 3 года обучения
(продвинутый уровень)

№ п/п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	теория	практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	3	3	-	Педагогическое наблюдение. Игра
2.	Физиология питания.	3	3	-	Педагогическое наблюдение
3.	Питание подростков и спортсменов.	3	2	1	Практическая работа
4.	Жареные блюда и гарниры из овощей.	9	3	6	Практическая работа
5.	Блюда из рыбы.	15	3	12	Практическая работа
6.	Блюда из курицы.	15	3	12	Практическая работа
7.	Национальная кухня.	9	3	6	Практическая работа
8.	Фруктовая кулинария.	6	3	3	Практическая работа
9.	Бездрожжевое тесто.	12	3	9	Практическая работа
10.	Отделочные полуфабрикаты.	6	3	3	Практическая работа
11.	Зарубежная кулинария	6	3	3	Практическая работа
12.	Этикет.	3	2	1	Практическая работа
13.	Экскурсия.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Диспут
14.	Проектирование.	6	3	3	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
15.	Профориентация.	6	3	3	Педагогическое наблюдение. Тестирование
16.	Итоговое занятие	3	2	1	Диспут Анкетирование
	Итого:	108	42	66	

Содержание учебного плана 3 года обучения

(продвинутый уровень)

Цель 3 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с содержанием работы повара, пекаря, кондитера и их профессионально-важными качествами;
- научить учащихся соотносить свои личностные качества с требованиями профессий;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу.

Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в МБОУ «СШ№39», на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Физиология питания. (3 ч.)

Теория. Основные понятия. Основные процессы пищеварения. Значение пищевых веществ для организма человека.

Тема 3. Питание подростков и спортсменов. (3 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. (9ч.)

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. (15 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. (15 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. (9 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. (6 ч.)

Теория. Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания.

Практика. Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из фруктов.

Тема 9. Бездрожжевое тесто. (12 ч.)

Теория. Виды бездрожжевого теста.

Практика. Технология приготовления бездрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты. (6 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. (6 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. (3 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. Экскурсия. (3 ч.)

Теория. Экскурсия на предприятия общественного питания. Типы предприятий. Профессии сферы общественного питания. Профессионально – важные качества. Ассортимент выпускаемой продукции.

Тема 14. Проектирование. (6 ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Экономический расчёт. Разработка технологической схемы. Оформление проекта.

Практика. Выполнение практической работы проекта. Составление технологической карты. Практическая работа по технологической карте. Оформление блюда.

Тема 15. Профориентация. (6 ч.)

Теория. Профессия и вы. Как выбрать себе профессию? Необходимые условия для работы на предприятиях сервиса. Кто работает в общественном питании? Ваш путь к профессии.

Практика. Составление личного профессионального плана.

Тема 16. Итоговое занятие. (3 ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Для учителя:

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000

2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2002
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2002
4. Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2000
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2003
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2003
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2004
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2003
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2003
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2003
13. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002
14. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2006
15. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2007
16. Пельмени./ Сост. В.М.Рошаль.- М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2004
17. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из риса. – М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2004
18. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004
19. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В.Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
20. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2009
21. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
22. Блюда из птицы по-русски / сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
23. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009

Для обучающегося

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2009.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА- ПРЕСС, 2002.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов.– М.: Центрполиграф, 2006.
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.
10. «Школа гастронома». Популярный журнал.
11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Интернет-ресурсы

1. Сайт <http://veget.me/Интернет-проект> «Вегет – сборник вегетарианских рецептов»

2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>
4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru>
5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом.
6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>
8. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
9. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д.
10. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
11. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга

Словарь терминов

- 1. Пассеровка** обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне.
- 2. Бланширование** — кратковременная обработка продукта кипятком или паром.
- 3. Томление** — еда томиться под плотно закрытой крышкой. Идеальные условия подразумевают медленное длительное нагревание на нарастающем огне.
- 4. Шинкование** — резать на мелкие и довольно узкие кусочки.
- 5. Лезон** - в переводе с французского означает "связь", "соединение". В смесь, в состав которой входят яйцо с водой или сливки с водой, окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Лезон помогает сухарям лучше "прилипнуть" к блюду.
- 6. Поширивание** — щадящий способ приготовления пищи, при котором сохраняются структура продуктов, полезные вещества и естественный вкус. Этот термин означает тепловую обработку продуктов в почти закипающей жидкости, при температуре не выше 90 градусов.
- 7. Припускание** - означает приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде. Может показаться, что припускание ничем не отличается от пассеровки, но разница в том, что последнее подразумевает легкое обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом количестве жира.
- 8. Запекание** - нагревание продукта в духовом шкафу до образования румяной, корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (запеканки, рулеты рыбные, мясные блюда под соусом и т.п.).
- 9. Выпекание** - нагревание до полной готовности мучных и кондитерских изделий в духовом шкафу, мультиварке или хлебопечке.
- 10. Водяная баня** - посуда с кипящей водой, в которую ставят другую кастрюлю с продуктами для проваривания при невысокой и стабильной температуре или сохранения готового блюда в горячем виде.
- 11. Жарка во фритюре** - жарка продукта в большом количестве жира или масла (1 часть продукта, 4 части жира) при температуре кипящего жира 135—180°.
- 12. Бульон** - это отвар, полученный при варке птицы, мяса, рыбы, костей, грибов в воде.
- 13. Канapé** - это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокалывают шпажкой и образуют многослойную пирамиду.
- 14. Мусс** - взбитое желе.
- 15. Суфле** (франц. soufflé - воздушный пирог) - блюдо из пюре со взбитыми белками.
- 16. Фри** (франц. frit - жареный) - изжаренный в большом количестве масла продукт с румяной корочкой, любой кулинарный словарь повара содержит этот термин.
- 17. Тартинка** - это небольшая корзиночка из несладкого теста или поджаренный хлебец с гарниром
- 18. Сэндвич** - булка, в которую вкладываются продукты, обязательным компонентом является мясной продукт.
- 19. Ростбиф** (англ. roast - beer - жареное мясо), жаренное крупным куском из вырезки.
- 20. Шпигование** - мясо шпигуют (начиняют) вдоль волокон или под углом 45°, белыми кореньями, морковью, шпигом.

Методика Е.А. Климова

«Определение типа будущей профессии»

ОПИСАНИЕ

Методика основана на классификации профессиональных интересов. Позволяет установить в какой области учащемуся лучше всего выбрать профессию.

ОБРАБОТКА

По каждому столбцу подсчитать алгебраическую, то есть с учетом знаков, сумму.

Зачеркнутые цифры не считать.

Записать их в строку «Результаты».

ИНТЕРПРЕТАЦИЯ

Наибольшая полученная сумма или суммы (по столбцам) указывают на наиболее подходящий для тип профессии.

Малые или отрицательные суммы указывают на типы профессий, которых следует избегать при выборе.

Максимальное число баллов в каждом столбце - 8.

В соответствии с данной классификацией мир современных профессий можно разделить на

5 основных типов:

1. «Человек-природа» (П).

Представителей этих профессий объединяет одно очень важное качество — любовь к природе. Но любовь не созерцательная. Которой обладают практически все люди, считая природу наиболее благоприятной средой для отдыха, а деятельная связанная с познанием ее законов и применением их. Одно дело — любить животных и растения, играть с ними, радоваться им. И совсем другое — регулярно, день за днем ухаживать за ними, наблюдать, лечить, выгуливать, не считаясь с личным временем и планами. Специалист должен не просто все знать о живых организмах, но и прогнозировать возможные изменения в них и принимать меры. От человека требуется инициатива и самостоятельность в решении конкретных задач, заботливость, терпение и дальновидность. Человек, работающий в сфере «человек-природа», должен быть спокойным и уравновешенным;

2. «Человек-техника» (Т).

Особенность технических объектов в том, что они, как правило, могут быть точно измерены по многим признакам. При их обработке, преобразовании, перемещении или оценке от работника требуется точность, определенность действий. Техника как предмет руда представляет широкие возможности для новаторства, выдумки творчества, поэтому важное значение приобретает такое качество, как практическое мышление. Техническая фантазия, способность мысленно соединять и разъединять технические объекты и их части — важные условия для успеха в данной области.

3. «Человек-знаковая система» (З).

Мы встречаемся со знаками значительно чаще, чем обычно представляем себе. Это цифры.

Коды, условные знаки, естественные или искусственные языки, чертежи, таблицы формулы. В любом случае человек воспринимает знак как символ реального объекта или явления. Поэтому специалисту, который работает со знаками, важно уметь с одной стороны, абстрагироваться от реальных физических, химически, механических свойств предметов, а с другой — представлять и воспринимать характеристики реальных явлений или объектов, стоящих за знаками. Чтобы успешно работать в какой-нибудь профессии данного типа, необходимо уметь мысленно погружаться в мир, казалось бы, сухих обозначений и сосредотачиваться на сведениях, которые они несут в себе. Особые требования профессии этого типа предъявляют к вниманию.

4. «Человек-искусство» (Х).

Важнейшие требования, которые предъявляют профессии, связанные с изобразительной, музыкальной, литературно-художественной, актерско-сценической деятельностью человека — наличие способности к искусствам, творческое воображение, образное мышление, талант, трудолюбие.

5. «Человек-человек» (Ч).

Даже выбирая профессию, не связанную непосредственно с общением, вы поступите правильно, если обратите внимание на общительность и контактность. Подумайте, куда вы обращены- к людям или к себе? С кем бы вы хотели общаться — с собой или с другими? Главное содержание труда в профессиях типа «человек-человек» сводится к взаимодействию между людьми. Если не наладится это взаимодействие, значит, не наладится и работа. Качества, необходимые для работы с людьми: устойчивое, хорошее настроение в процессе работы с людьми, потребность в общении, способность мысленно ставить себя на место другого человека, быстро понимать намерения, помыслы, настроение людей, умение разбираться в человеческих взаимоотношениях, хорошая память (умение держать в уме имена и особенности многих людей), умение находить общий язык с различными людьми, терпение ...

ИНСТРУКЦИЯ: "Прочитай данные утверждения. Если ты согласен с ними, то перед цифрой в таблице поставь "+", если нет, поставь перед цифрой "—". Если ты сомневаешься, зачеркни цифру".

Текст опросника

1. Легко знакомлюсь с людьми.					1
2. Охотно и подолгу могу что-нибудь мастерить.		1			
3. Люблю ходить в музеи, театры, на выставки.				1	
4. Охотно и постоянно ухаживаю за растениями, животными.	1				
5. Охотно и подолгу могу что-нибудь вычислять, чертить.			1		1
6. С удовольствием общаюсь со сверстниками или малышами.					
7. С удовольствием ухаживаю за растениями и животными.	1				
8. Обычно делаю мало ошибок в письменных работах.			1		
9. Мои изделия обычно вызывают интерес у товарищей, старших.		2			
10. Люди считают, что у меня есть художественные способности.				2	
11. Охотно читаю о растениях, животных.	1				
12. Принимаю участие в спектаклях, концертах.				1	
13. Люблю читать об устройстве механизмов, приборов, машин		1			
14. Подолгу могу разгадывать головоломки, задачи, ребусы.			2		
15. Легко улаживаю разногласия между людьми					2
16. Считаю, что у меня есть способности к работе с техникой.		2			
17. Людям нравится мое художественное творчество/				2	
18. У меня есть способности к работе с растениями и животными.	2				
19. Я могу ясно излагать свои мысли в письменной форме.			2		
20. Я почти никогда ни с кем не ссорюсь.					1
21. Результаты моего технического творчества одобряют даже незнакомые люди		1			
22. Без особого труда усваиваю иностранные языки.			1		
23. Мне часто случается помогать даже незнакомым людям					2
24. Подолгу могу заниматься музыкой, рисованием, читать книги и т. д.				1	
25. Могу влиять на ход развития растений и животных.	2				
26. Люблю разбираться в устройстве механизмов, приборов.		1			
27. Мне обычно удается убедить людей в своей правоте.					1
28. Охотно наблюдаю за растениями или животными.	1				
29. Охотно читаю научно-популярную, критическую литературу, публицистику.			1		
30. Стараюсь понять секреты мастерства и пробую свои силы в живописи, музыке и т.д.				1	
РЕЗУЛЬТАТЫ					
	П	Т	З	Х	Ч

Критерии оценки проектов

№ п\п	Критерии	Оценка
1	Тип работы	Реферативная работа; Теоретическое исследование, исследовательская работа, проект.
2.	Актуальность работы	Нет обоснования; Обоснование есть, но насыщено теоретическим материалом; Обоснование актуально для ребёнка
3.	Качественное выполнение практической части	Опыты, анкетирование, опросы не соответствуют теме исследования; Опыты, анкетирование, опросы, анализ, сопоставление фактов, обобщение в практической части работы раскрывают цель не в полном объеме; Опыты, анкетирование, опросы, анализ, сопоставление фактов, обобщение в практической части работы раскрывают цель и подтверждают гипотезу.
4.	Практическая значимость	Не указана практическая значимость; Практическая значимость указана
5.	Структура работы	Работа не структурирована Структура работы нарушена; Работа четко структурирована по Положению.
6.	Качество оформления работы	Требования к оформлению не соблюдены; В оформлении работы допущены некоторые недочеты; Работа оформлена в соответствии с требованиями к оформлению
7.	Качество оформления презентации	Презентация оформлена с недочетами; Презентация оформлена правильно
8.	Использование демонстрационного материала (с соблюдением техники безопасности)	Демонстрационный материал не использовался; Представленный демонстрационный материал частично использовался докладчиком; Демонстрационный материал используется в докладе логично, автор уверено в нем ориентируется
9.	Качество доклада	Доклад зачитывается; Доклад рассказывается и читается, с использованием презентации; Доклад рассказывается, с использованием презентации, автор владеет иллюстративным и другим материалом
10.	Качество ответов на вопросы	Нет ответов на вопросы; Отвечает на вопросы с затруднениями; Свободно отвечает на вопросы.
11.	Четкость выводов в практической части	Выводов отсутствуют; Выводы четкие, соответствуют всем методам практической части.
12.	Заключение	Заключение не соответствует цели и гипотезе работы; Заключение соответствует частично цели и гипотезе работы; Наличие заключения соответствующее цели и гипотезе работы;

Тест: Молоко и его свойства. Блюда из молока

Задание 1

Вопрос:

Молочные каши подают к столу ...

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) горячими в глубоких тарелках
- 2) в мелких тарелках

Задание 2

Вопрос:

Выполните сопоставление:

в холодильнике при температуре 4–8 градусов можно хранить:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) 20 часов __ сметану
- 2) 72 часа __ молоко
- 3) 36 часов __ сливочное масло
- 4) 10 дней __ творог

Задание 3

Вопрос:

Перечислите полезные свойства молока:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) может вызывать сильнейшие аллергические реакции
- 2) с некоторыми продуктами не сочетается
- 3) влияет на развитие клеток в организме
- 4) укрепляет иммунитет
- 5) предотвращает развитие инфекций в организме
- 6) обладает бактерицидными свойствами.

Задание 4

Вопрос:

Главным секретом красоты Клеопатры считают молочные ванны, которые были наполнены молоком молодых ...

Выберите один из 6 вариантов ответа:

- 1) буйволиц
- 2) коров
- 3) коз
- 4) ослиц
- 5) кобылиц
- 6) верблюдиц

Задание 5

Вопрос:

Молоко, которое подвергалось нагреву до 145 градусов называется ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Стерилизованным
- 2) Сухим
- 3) Сгущенным
- 4) Пастеризованным

Задание 6

Вопрос:

Согласны ли вы с высказыванием:

В состав молока входят: белки, жиры, углеводы, молочный сахар, вода, витамины А, В, В2, РР, С, а также такие минеральные вещества, как кальций, фосфор и железо.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) нет
- 2) да

Задание 7

Вопрос:

Молоко плохо усваивается в сочетании с

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) мясом
- 2) рыбой
- 3) некоторыми овощами
- 4) какао
- 5) яйцами
- 6) вареньем
- 7) сыром
- 8) хлебом

Задание 8

Вопрос:

В пищу употребляют молоко:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) верблюдиц
- 2) коров
- 3) кошек
- 4) овец
- 5) собак
- 6) ослиц
- 7) коз
- 8) буйволиц
- 9) самок оленей
- 10) кобылиц

Задание 9

Вопрос:

Молоко, которое получено сразу после дойки и не успело остыть называют

Составьте слово из букв:

ОАНРЕП -> _____

Задание 10

Вопрос:

Качественное молоко имеет:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) специфический кислый запах
- 2) непрозрачный насыщенно белый цвет
- 3) свежий аромат без какой-либо кислоты
- 4) крупитчатую и тягучую консистенцию

Ответы:

- 1) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 2) (4 б.) Верные ответы: 2; 1; 4; 3;
- 3) (5 б.) Верные ответы: 3; 4; 5; 6;
- 4) (5 б.) Верные ответы: 4;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 1;
- 6) (3 б.) Верные ответы: 2;
- 7) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 3; 5; 7;
- 8) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 4; 6; 7; 8; 9; 10;
- 9) (4 б.) Верные ответы: "ПАРНОЕ".

10) (4 б.) Верные ответы: 2; 3;

Приложение №5

Тест: Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Задание 1

Вопрос:

К какому виду десертов относится сплит?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) фруктовый десерт
- 2) выпечка
- 3) шоколадный десерт
- 4) молочный десерт

Задание 2

Вопрос:

Укажите, что относится к горячим десертам?

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) пироги
- 2) тирамису
- 3) сорбет
- 4) кексы
- 5) пудинги

Задание 3

Вопрос:

Так называют воздушное печенье из взбитых с сахаром яичных белков.

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) желе
- 2) пудинг
- 3) безе
- 4) суфле

Задание 4

Вопрос:

Назовите основной ингредиент безе.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) взбитые яичные желтки
- 2) взбитые яичные белки

Задание 5

Вопрос:

Укажите, что относится к холодным десертам?

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) безе
- 2) горячий шоколад
- 3) желе
- 4) мороженое

Задание 6

Вопрос:

Так называют сваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные и засахаренные фрукты: абрикосы, груши, вишни, персики, а также апельсиновые, лимонные, арбузные и дынные корки.

Запишите ответ:

Задание 7

Вопрос:

Почему нельзя переваривать фрукты и ягоды?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) чтобы сохранить как можно больше витаминов

2) чтобы не испортить их вид

Задание 8

Вопрос:

Выполните сопоставление:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

1) торты, печенья, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли

2) молочные муссы и желе, йогурты, сладкие творожные сырки и массы, молочные коктейли

3) шоколадные торты, муссы, конфеты, пирожные, шоколад, сладкую колбаску

4) желе, пудинг, суфле, муссы, фруктовые салаты, фруктовые канапе, джемы

___ шоколадные десерты

___ фруктовые десерты

___ молочные десерты

___ выпечка

Задание 9

Вопрос:

Слово десерт имеет французское происхождение, что дословно переводится, как ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1) «сахар»

2) «сладость»

3) «расчищать стол»

4) «радость»

Задание 10

Вопрос:

Так называют сладкое блюдо, которое подают после основного (оно не является основным), в конце трапезы.

Составьте слово из букв:

СЕРДЕТ -> _____

Ответы:

1) (5 б.) Верные ответы: 1;

2) (4 б.) Верные ответы: 1; 4; 5;

3) (4 б.) Верные ответы: 3;

4) (5 б.) Верные ответы: 2;

5) (4 б.) Верные ответы: 1; 3; 4;

6) (4 б.) Верный ответ: "цукаты".

7) (5 б.) Верные ответы: 1;

8) (3 б.) Верные ответы: 3; 4; 2; 1;

9) (3 б.) Верные ответы: 3;

10) (3 б.) Верные ответы: "ДЕСЕРТ".

Приложение №6

Кроссворд № 2.

По горизонтали:

1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.

3. Древнейшее лакомство многих народов.

5. Холодный суп.

7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.

9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

2. Слово, происходящее от древнерусского "пир".

4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.

6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.

8. Национальное русское блюдо.

10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы: 1. Пицца. 6. Картофель.

2. Пирог. 7. Борщ.

3. Пряник. 8. Ши.

4. Солянка. 9. Пельмени.

5. Окрошка. 10. Закуски.