

Республика Карелия
Прионежский муниципальный район
Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 2 п. Мелиоративный"

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол №1
от "30.08.2024"



УТВЕРЖДАЮ
директор
Н.Г.Шипнягова
Приказ №78 от
02.09.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы
«КУЛИНАРИЯ»
(2024-2025 учебный год)

Разработчик: Е.И. Полянская, учитель труда (технологии),
педагог дополнительного образования

п. Мелиоративный 2024

Пояснительная записка

Питание является одним из важнейших условий существования человека –одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на человеческую жизнь во всех ее проявлениях.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Кулинарные изделия, выполненные своими руками из разных продуктов питания, служат неперенной частью повседневной жизни человека.

Цель программы: расширение знаний учащихся в кулинарии, а также формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии

Продолжительность курса «Кулинария» 68 часов. Возраст участников кружка от 11 до 18 лет.

Результаты освоения программы

Личностные результаты освоения программы курса

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;
- наличие мотивации к творческому труду, работе на результат;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками;
- выражение желания трудиться в кулинарном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных профессиях, связанных с приготовлением пищи;
- планирование профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в области кулинарии.

Метапредметными результатами освоения программы являются:

1)Регулятивные универсальные действия:

- формирование умений ставить цель – создание творческой работы, планировать достижение этой цели, создавать вспомогательные эскизы оформления блюда в процессе работы;
- оценивание получающегося творческого продукта и соотнесение его с изначальным замыслом, выполнение по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла;
- определение шагов приготовления блюда
- распределение функций между участниками группы
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технологической карты любого блюда;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- опрятное содержание рабочей одежды.

2) Познавательные универсальные действия

- умение задавать вопросы
- умение получать помощь
- умение пользоваться литературой, сайтами
- умение читать инструкционно – технологические карты, составлять технологические карты приготовления любого блюда
- построение логической цепи в приготовлении и употреблении пищи

3)Коммуникативные универсальные действия:

- умение обосновывать свою точку зрения (аргументировать, основываясь на предметном знании)
- способность принять другую точку зрения, отличную от своей;
- способность работать в команде;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Материально-техническая база

Занятия проводятся в кабинете технологии, который оборудован всем необходимым для проведения кулинарных работ: плиты, хлебопечка, микроволновка, холодильник, раковина, чайник, столы и стулья, шкафчики, посуда, инструменты и приспособления для приготовления пищи, фартуки и косынки.

Содержание программы

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда и напитки» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов, желе, морсов, компотов, коктейлей. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

КТП

| № п/п | План | Факт | Количество часов | Тема |
|-----------------------------------|-------|------|------------------|---|
| Введение | | | | |
| 1-2 | 4.09 | | 2 | Вводное занятие. Правила ТБ. История возникновения кулинарии. |
| 3-4 | 11.09 | | 2 | Основы здорового образа жизни. Пирамида питания |
| Холодные блюда и закуски | | | | |
| 5-6 | 18.09 | | 2 | Холодные блюда и закуски. Технология приготовления бутербродов. |
| 7-8 | 25.09 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление бутербродов» |
| 9-10 | 2.10 | | 2 | Технология приготовления салатов |
| 11-12 | 9.10 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление салата» |
| Первые блюда | | | | |
| 13-14 | 16.10 | | 2 | Тепловая обработка, приготовление и отпуск первых блюд |
| 15-16 | 23.10 | | 2 | Технология приготовления супов |
| 17-18 | 6.11 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление супа» |
| Овощные гарниры и изделия из круп | | | | |
| 19-20 | 13.11 | | 2 | Блюда и гарниры из овощей и круп |
| 21-22 | 20.11 | | 2 | Технологией приготовления блюд из овощей и круп. |
| 23-24 | 27.11 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из круп» |
| Изделия из мяса | | | | |
| 25-26 | 4.12 | | 2 | Блюда из птицы |
| 27-28 | 11.12 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из птицы» |
| 29-30 | 18.12 | | 2 | Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов |
| 31-32 | 25.12 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из мяса» |
| Рыбные блюда | | | | |
| 33-34 | 15.01 | | 2 | Блюда из рыбы и морепродуктов |
| 35-36 | 22.01 | | 2 | Технология приготовления блюд из рыбы |
| 37-38 | 29.01 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из рыбы» |
| Изделия из яиц и творога | | | | |
| 39-40 | 5.02 | | 2 | Использование творога в кулинарии |
| 41-42 | 12.02 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из творога» |
| 43-44 | 19.02 | | 2 | Использование яиц в кулинарии |

| | | | | |
|------------------|-------|--|----|---|
| 45-46 | 26.02 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из яиц» |
| Изделия из теста | | | | |
| 47-48 | 5.03 | | 2 | Технология приготовления изделий из дрожжевого теста |
| 49-50 | 12.03 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из дрожжевого теста» |
| 51-52 | 19.03 | | 2 | Технология приготовления изделий из без дрожжевого теста |
| 53-54 | 2.04 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление блюда из бездрожжевого теста» |
| Сладкие блюда | | | | |
| 55-56 | 9.04 | | 2 | Технология приготовления сладких желированных блюд |
| 57-58 | 16.04 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление желе» |
| 59-60 | 23.04 | | 2 | Технология приготовления напитков |
| 61-62 | 30.04 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление морса» |
| 63-64 | 7.05 | | 2 | Технология приготовления замораживаемых сладких блюд |
| 65-66 | 14.05 | | 2 | Практическое занятие «Приготовление мороженого» |
| 67-68 | 21.05 | | 2 | Подведение итогов изучения курса Кулинария |
| Итого | | | 68 | |