

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ КРЫЛОВСКИЙ РАЙОН
СТ-ЦА КРЫЛОВСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ)) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
СТ-ЦЫ КРЫЛОВСКОЙ

ПРИНЯТА

на заседании методического совета

от « 22 » августа 2023г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора школы-интерната

ст-цы Крыловской

 /О.В. Мандрыкина/

« 31 » августа 2023 г.

Приказ № 266



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

социально -педагогической направленности

ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ «Академия вкуса»

Уровень программы: ознакомительный

Срок реализации программы: 1 год: 160 часов

Возраст обучающихся: 14 – 16 лет

Состав группы: 12 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: модифицированная

Программа реализуется на бюджетной основе

ID- номер Программы в Навигаторе: 53926

Автор-составитель:
Коновалова Наталья Павловна,
педагог дополнительного образования

ст. Крыловская
2023 год

Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.10.2022) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.10.2022).

Структура программы сформирована с учетом п. 9 ст. 2 Закона №273-ФЗ(п.5 Порядка, утвержденного приказом Минпросвещения №196).

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Академия вкуса» соответствует требованиям нормативно-правовых документов Российской Федерации и Краснодарского края, регламентирующих образовательную деятельность ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Крыловской.

Программа разрабатывалась в соответствии с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ Министерства образования и науки РФ и включает результаты осмысления собственного педагогического опыта.

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Академия вкуса» относится к социально-педагогической направленности и имеет стартовый уровень сложности. Программа предназначена для учащихся 14-16 лет. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи. На формирование у них знаний, умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей учащихся, и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Отличительные особенности и новизной программы

Отличительной особенностью программы «Академия вкуса» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого учащегося, 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.

Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомят учащихся с помещением, его оборудованием, руководитель детского объединения должен провести подробный инструктаж, а на последующих занятиях он напоминает правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда рекомендуется вывесить на видном месте в учебной кухне.

Программой предусмотрено дистанционные формы обучения через Skype в случаях длительной болезни учащихся, отменой занятий в связи с карантинном или низкими температурами.

Актуальность программы

Специальное образование детей с нарушениями развития является неотъемлемой частью единой системы образования России. Весь процесс обучения и воспитания ребенка с интеллектуальной недостаточностью направлен на то, чтобы обеспечить его успешную социальную адаптацию в обществе.

- Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
- Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.
- Запросом образовательных учреждений (школы- интерната) на разработку программ для организации внеурочной деятельности воспитанников, адаптации в обществе.

Педагогическая целесообразность.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Академия вкуса» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам школы - интерната в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность,

фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Адресат программы

На обучение по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Академия вкуса» принимаются все желающие ребята с 14 до 16 лет, имеющие интерес к кулинарии. Занятия проводятся в группах из 12 человек.

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.

Учащиеся с особыми образовательными потребностями могут обучаться как в общих группах, так и на индивидуальных часах, но для них разрабатывается маршрут, с учётом психофизического развития и индивидуальных возможностей (посильные практические задания, больше времени для выполнения работы и т. д.).

Объём и срок освоения программы

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Академия вкуса» составляет 160 часов в год, 4 часа недельной нагрузки.

Уровень программы и направленность.

Программа рассчитана на ознакомительный уровень сложности, имеет *социально-педагогическую* направленность и ориентирована на решение задач современного образования - формирование таких качеств личности, как способность к творческому мышлению, самостоятельность в принятии решений, инициативность.

Формы обучения и режим занятий.

В процессе занятий используются различные формы обучения: традиционные, комбинированные и практические занятия.

Программа ориентирована на учащихся с 14-16 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Форма занятий – групповая и индивидуальная работа. Основная форма обучения – очная, при необходимости может быть адаптирована для онлайн-занятий, в дистанционном формате.

Формирование учебных групп осуществляется на добровольной основе. Наличие базовых знаний и специальных способностей не требуется.

Основная форма обучения фиксируется в учебном плане.

На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому ученику. Изложение материала строится от простого к сложному.

Количество учащихся в группе: 12 человек.

Режим занятий.

Занятия проходят 2 раза в неделю по 2 часа (с обязательным 10-минутным перерывом в конце каждого часа).

Предусматривается реализация программы на период каникулярного времени. Формируется группа учащихся из числа детей надомного обучения или проживающих на территории, близко прилегающей к школе.

Особенности организации образовательного процесса.

Образовательный процесс в системе дополнительного образования представляет собой специально организованную деятельность педагогов и учащихся, направленную на решение задач обучения, воспитания, развития личности.

Образовательный процесс осуществляется через учебные групповые занятия (беседа, практический метод, самостоятельная работа, метод проверки знаний, мастер-классы, конкурс творческих работ)

Формы обучения варьируются в зависимости от конкретных условий.

Процесс обучения в дополнительном образовании имеет формализованный характер по сравнению с образовательной школой, не имеет жестких рамок. Индивидуализация обучения детей осуществляется со стороны самого ребенка, который сам осуществляет выбор интересного для себя вида деятельности.

1.2. Цель 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 техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмам экономичного (рационального) приготовления;
- 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:

- создать ситуацию успешности, способствующую формированию у учащихся 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;
- формировать и развивать творческие способности учащихся.

3. Содержание программы**Учебный план**

№ п/п	Название раздела/темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ.	1	1	-	Беседа. Анкетирование. Игра
2.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете.	4	4	-	
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.	12	3	9	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	6	3	3	
6.	Молоко	6	3	3	
7.	Мучные изделия.	18	3	15	
8.	Супы.	14	2	12	
9.	Тесто песочное и изделия из него.	18	3	15	
10.	Блюда из круп	16	3	13	
11.	Блюда из макаронных изделий.	10	3	7	

12.	Блины, оладьи, блинчики.	12	3	9	
13.	Блюда из творога.	14	3	11	
14	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	8	2	6	Беседа. Педагогическое наблюдение
15	Бутерброды холодные и горячие	16	8	8	Практическая работа
16	Итоговое занятие	2	2		Беседа
	Итого:	160	49	111	

Содержание учебного плана

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

Теория. Знакомство с учащимися и родителями.

Практика. Анкетирование. Инструктаж по ТБ.

Тема 2. Введение в общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности. (4 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Профессия-повар. Личная гигиена повара.

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

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. Молоко(6ч.)

Теория. Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов.

Тепловая обработка молока. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.

Тема 7. 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 8. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (14 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 9. 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 10. Блюда из круп. (16 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 11. Блюда из макаронных изделий. (10 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 12. 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 13. Блюда из творога.(14 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 14. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (8ч.)

Теория. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

Практика. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема 15. Бутерброды холодные и горячие (16)

Теория. Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба.

Хранение хлеба. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.

Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. подача бутербродов. Виды горячих бутербродов. Технология приготовления горячих бутербродов. Виды холодных бутербродов.

Практика. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих и холодных бутербродов. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом.

Тема 16. Итоговое занятие (2 ч.)

Теория. Подведение итогов учебного года.

1.4. Планируемые результаты освоения программы

По завершению программы, учащиеся овладевают следующими компетентностями:

Образовательные (предметные):

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени.
- знать первичную обработку круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- навык приготовления картофеля, овощей, бобовых, макаронных изделий, каш и яиц;
- 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, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навык владения искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём.

Личностные:

- навык взаимодействия со сверстниками; навыки коллективизма, самостоятельности;
- формирование навыков первичной обработки продуктов, приготовления или подготовки полуфабрикатов, приготовления простых блюд и гарниров;
- готовность к безопасному использованию кухонного оборудования и инвентаря;
- Понимание личной ответственности за свою проделанную работу;

Метапредметные:

- умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

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 ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Крыловской.

Начало учебного года – с 1 сентября

Окончание учебного года – по 10 июня

П/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1	04.09	Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете	1	16.50-17.20	Беседа	ГКОУ КК школа-интернат ст-цы Крыловской кабинет ОСЖ	Тест на определение творческих способностей
2	04.09	Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.	1	17.30-18.00	Практика		
3	06.09	<u>Профессия-повар.</u> Личная гигиена повара.	1	16.50-17.20	Беседа		
4	06.09	Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.(3ч) Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами.	1	17.30-18.00	Беседа		Самоконтроль
5	11.09	Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение	1	16.50-17.20	Беседа		
6	11.09	Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение.	1	17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
7	13.09	Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы:	1	16.50-17.20	Беседа		

		варка, жаренье и их разновидности.					
8-9	18.0 9	Тема 4. Блюда и гарниры из овощей.(15ч.)	2	16.50- 17.20	Беседа		
	18.0 9	Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества		17.30- 18.00			
10	13.0 9	Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества	1	17.30- 18.00	Беседа		
11	20.0 9	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.	1	16.50- 17.20	Беседа		
12	20.0 9	Приготовление блюд из овощей. Разновидности овощных салатов.	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
13	25.0 9	Запись рецепта. Салат Весна.	1	16.50- 17.20	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
14	25.0 9	Приготовление салата Весна.	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
15- 16	27.0 9	Приготовление салата картофельного.	2	16.50- 17.20	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
	27.0 9			17.30- 18.00			
17- 18	02.1	Первые блюда из овощей	2	16.50- 17.20	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
	02.1 0	Запись рецепта. Суп овощной Приготовление супа овощного.		17.30- 18.00			
19-	04.1	Приготовление салат «Винегрет»	2	16.50-	Беседа, практичес		Практическ

20	0 04.1 0			17.20 17.30- 18.00	кая работа		ая работа
21- 22	09.1 0 09.1 0	Приготовление салата Новогодняя елка	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
23	11.1 0	Тема 5. Горячие напитки. (6 ч.) <u>Теория.</u> Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность.	1	16.50- 17.20	Беседа		
24	11.1 0	Технология приготовления чая, посуда, используемая для приготовления и подачи чая. Заваривание чая	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
25	16.1 0	Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселя, компота	1	16.50- 17.20	Беседа, практичес кая работа		
26	16.1 0	Приготовление жидкого киселя из замороженных ягод малины	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
27	18.1 0	Приготовление компота из сухофруктов	1	16.50- 17.20	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
28	18.1 0	Технология приготовления кофе, посуда, используемая для приготовления и подачи кофе. Заваривание кофе	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
29	23.1 0	Тема 6. Молоко (6ч.) Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущенное молоко	1	16.50- 17.20	Беседа		

30	23.1 0	Правила хранения и использование молочных продуктов. Тепловая обработка молока.	1	17.30- 18.00			
31	25.1 0	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.	1	16.50- 17.20	Беседа		
32	25.1 0	Приготовление молочной манной каши.	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
33- 34	30.1 0 30.1 0	Приготовление молочного вермишелевого супа	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
35	01.1 1	Тема 7. Мучные изделия. (18 ч.) <u>Теория.</u> Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр	1	16.50- 17.20	Беседа		
36	01.1 1	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	1	17.30- 18.00	Беседа		
37- 38	06.1 1 06.1 1	Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		
39- 40	08.1 1 08.1 1	Пирог на кефире с вареньем простой и быстрый.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
41- 42	13.1 1 13.1 1	Морковное печенье домашнее	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
43-	15.1	Оладьи на кефире пышные	2	16.50-	Беседа, практичес		Практическ

44	1 15.1 1			17.20 17.30- 18.00	кая работа		ая работа
45- 46	20.1 1 20.1 1	Печенье классическое с какао	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
47- 48	22.1 1 22.1 1	Пирог с манкой в духовке	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
49- 50	27.1 1 27.1 1	Пышный манник на кефире в духовке рассыпчатый	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
51- 52	29.1 1 29.1 1	Пирожки с луком	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
53- 54	04.1 2 04.1 2	Тема 8. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (14 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	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа		
55- 56	06.1 2 06.1 2	Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа		
57- 58	11.1 2 11.1 2	Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа		
59-	13.1	Суп с клецками	2	16.50-	Беседа, практичес		Практическ

60	2 13.1 2			17.20 17.30- 18.00	кая работа		ая работа
61- 62	18.1 2 18.1 2	Суп с горохом	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
63- 64	20.1 2 20.1 2	Суп с лапшой.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
65- 66	25.1 2 25.1 2	Суп харчо	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
67	27.1 2	Тема 9. Тесто дрожжевое и изделия из него. (18 ч.) Теория. Основные понятия: качество готового изделия – воздушное, желатин. Продукты, входящие в состав дрожжевого теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий	1	16.50- 17.20	Беседа		
68	27.1 2	Технология приготовления дрожжевого теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из дрожжевого теста. Приготовление теста и выпечки из дрожжевого теста.	1	17.30- 18.00	Беседа		
69- 70	01.0 1 01.0 1	Булочки дрожжевые на молоке	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
71- 72	03.0 1 03.0 1	Тонкая пицца на дрожжевом тесте	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа

73-74	08.0 1 08.0 1	Ватрушки из дрожжевого теста	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
75-76	10.0 1 10.0 1	Постные плюшки	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
77-78	15.0 1 15.0 1	Пончики дрожжевые	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
79-80	17.0 1 17.0 1	Жареные пирожки на дрожжах	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
81-82	22.0 1 22.0 1	Дрожжевые оладьи на кислом молоке	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
83-84	24.0 1 24.0 1	Дрожжевой пирог с повидлом	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
85-86	29.0 1 29.0 1	Тема 10. Блюда из круп. (16ч.) Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых.	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа		
87-88	31.0 1 31.0 1	Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа		
89-90	05.0 2 05.0	Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшеничная крупа, манная крупа »	2	16.50-17.20 17.30-	Беседа		

	2			18.00			
91-92	07.0 2 07.0 2	Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая) Приготовление рисовой каши с фруктами.	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
93-94	12.0 2 12.0 2	Полезные свойства гречи. Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
95-96	14.0 2 14.0 2	Пшеничная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшеничной крупы.	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
97-98	19.0 2 19.0 2	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
99-100	21.0 2 21.0 2	Приготовление боярской каши	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
101	26.0 2	Тема 11. Блюда из макаронных изделий. (10 ч.) <u>Теория.</u> Основные понятия: макаронные изделия из твердых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий	1	16.50-17.20	Беседа		
102	26.0 2	Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной	1	17.30-18.00	Беседа		
103-104	28.0 2 28.0 2	Макаронные отварные с овощами	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа
105-106	04.0 3 04.0 3	Макаронные отварные с мясом (по-флотски)	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа		Практическая работа

107 - 108	06.0 3 06.0 3	Макароны, запеченные с яйцом.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
109 - 110	11.0 3 11.0 3	Макаронник	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
111	13.0 3	Тема 12. Блины, оладьи, блинчики. (12 ч.) <u>Теория.</u> Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.	1	16.50- 17.20	Беседа		
112	13.0 3	Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами	1	17.30- 18.00	Беседа		
113 - 114	18.0 3 18.0 3	Блины на дрожжах и молоке	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
115 - 116	20.0 3 20.0 3	Блины скороспелые	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
117 - 118	25.0 3 25.0 3	Оладьи из кабачков на дрожжах и кефире	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
119 - 120	27.0 3 27.0 3	Оладьи из кабачков на дрожжах и кефире	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
121 - 122	01.0 4 01.0	Блины с приправами	2	16.50- 17.20 17.30-	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа

	4			18.00			
123	03.0 4	Тема 13. Блюда из творога.(14 ч.) <u>Теория.</u> Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле. Первичная обработка творога блюд.	1	16.50- 17.20	Беседа		
124	03.0 4	Ленивые вареники из творога	1	17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
125 - 126	08.0 4 08.0 4	Запеканка из творога с манкой	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
127 - 128	10.0 4 10.0 4	Хачапури из лаваша с творогом и сыром	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
129 - 130	15.0 4 15.0 4	Запеченные яблоки с творогом	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
131 - 132	17.0 4 17.0 4	Плацинда с творогом	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
133 - 134	22.0 4 22.0 4	Творожный кекс	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
135 - 136	24.0 4 24.0 4	Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Требования к качеству блюд из творога. Бутерброды с творогом и овощами	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа		Практическ ая работа

137 - 138	29.0 4 29.0 4	Тема 14 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (8ч.) <u>Теория.</u> Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа		
139 - 140	01.0 5 01.0 5	. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		
141 - 142	06.0 5. 06.0 5	Приготовление быстрого завтрака. Каша овсяная быстрого приготовления	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
143 - 144	08.0 5 08.0 5	Приготовление яичницы глазуньи.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		Практическ ая работа
145	13.0 5	Тема 15. Булочки холодные и горячие (16) Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба. Продукты, применяемые для приготовления булочек	1	16.50- 17.20	Беседа		
146	13.0 5	Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь.	1	17.30- 18.00	Беседа		
147	15.0 5	Виды булочек. Технология приготовления булочек. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых булочек	1	16.50- 17.20	Беседа		
148	15.0 5	Условия и сроки их хранения. Подача булочек. Виды горячих булочек. Технология приготовления горячих булочек. Виды холодных булочек.	1	17.30- 18.00	Беседа		
149 - 150	20.0 5 20.0 5	Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Приготовление и оформление булочек. Приготовление горячих и холодных булочек.	2	16.50- 17.20 17.30- 18.00	Беседа, практичес кая работа		

151 - 152	22.0 5 22.0 5	Бутерброды с яйцом, сыром и помидорами	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа	Практическая работа
153 - 154	27.0 5 27.0 5	Бутерброды с крабовыми палочками и плавленым сыром	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа	Практическая работа
155 - 156	29.0 5 29.0 5	Горячие бутерброды с яйцом и сыром	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа	Практическая работа
157 - 158	03.0 6 03.0 6	Гренки с картошкой	2	16.50-17.20 17.30-18.00	Беседа, практическая работа	Практическая работа
159	05.0 6	Горячие бутерброды с помидорами и сыром	1	16.50-17.20	Беседа, практическая работа	Практическая работа
160	05.0 6	Тема 16. Итоговое занятие (1 ч.) <u>Теория.</u> Подведение итогов учебного года.	1	17.30-18.00	Беседа	

Условия реализации программы.

Материально-техническое обеспечение программы.

Представленная в программе система работы позволяет осуществить внедрение новых технологий, нестандартных форм работы во внеурочной деятельности, развить навыки трудолюбия и аккуратности у учащихся. Использование специального оборудования повысит эффективность работы по приготовлению пищи. На занятиях будут задействованы:

- Компьютер, мышь, колонки, проектор;
- Презентации по темам;
- Дидактический материал:
- демонстрационный материал, составленным в соответствии с изучаемыми темами курса внеурочной деятельности;
- Изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд;

Оборудование:

- Кухонная и столовая посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.);
- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, электроплита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электронные весы, мультиварка);
- холодильник;
- кухонные столы и стулья, электроплиты, чайник, блендер, миксер, доски разделочные, ножи, посуда.

Требования к помещению для занятий:

В соответствии с требованиями кабинет должен быть:

- проветриваемый с хорошим освещением учебный класс, соответствующий требованиям СанПиН 2.4.4.3172-14 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014, № 41);
- рабочим местом преподавателя и учащихся;
- аудиовизуальными средствами обучения;
- приборами и оборудование для выполнения практических работ (при необходимости);
- учебными плакатами;
- первичными средствами пожаротушения, аптечкой для оказания доврачебной помощи;
- должны быть в наличии; инструкции по охране труда, журнал инструктажа

Требования к мебели:

- наличие ученических столов и стульев согласно СанПиН 1.2.3685-21.
- выделены функциональные зоны: первичной и тепловой обработки» зона для мытья посуды и продуктов; зона дегустации.

Занятия в учебном кабинете должны служить формированию у учащихся:

- общеучебных умений и навыков;
- потребности в непрерывном, самостоятельном и творческом подходе к овладению новыми знаниями.

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) **входной контроль** проводится в начале курса обучения. Ведется для выявления у учащихся имеющихся знаний, умений и навыков;
- 2) **промежуточный** проводится в середине учебного курса. Позволяет оценить степень освоения программы на данном этапе;
- 3) **итоговый контроль** проводится в конце учебного курса, позволяет оценить результативность освоения программы.

Этапы и формы аттестации

Вид контроля	Контрольные измерители (что проверяется)	Форма
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>	
	<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. Горячие напитки</u> Критерии: - знание основных горячих напитков; - знание пищевой ценности чая и его классификация; - умение приготовления чая и его подача.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 6. Молоко</u> Критерии: - знание ассортимента молочной продукции; - знание значения молочной продукции в питании человека; - умение приготовить блюда из молочной продукции; - знание требований к качеству молочной продукции.</p>	
<p><u>Тема 7. Мучные изделия</u> Критерии: - знание основных компонентов теста; - знание правил подготовки изделий из простого теста к выпечке; - умение приготовления теста пресного, дрожжевого, песочного; - знание требований к качеству выпечки.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 8 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.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 9 Тесто дрожжевое и изделия из него</u> Критерии: - знание продуктов входящих в состав дрожжевого теста; - умение приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 10 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.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p><u>Тема 11 Блюда из макаронных изделий</u> Критерии: - знание ассортимента макаронных изделий; - знание первичной обработки макаронных изделий; - умение приготовления блюд из макарон.</p>	<p>Практическая работа</p>

	<p><u>Тема 12.</u> Блины, оладьи, блинчики</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание классификаций блинов, оладий; -знание требуемого оборудования при приготовлении; -умение приготовления различных видов блинов, оладий. 	Практическая работа
	<p><u>Тема 13</u> Блюда из творога</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p><u>Тема 14</u></p> <p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</p>	Практическая работа
	<p><u>Тема 15</u></p> <p>Бутерброды холодные и горячие знакомиться с видами бутербродов, их отличительными особенностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить технологию приготовления бутербродов; - ознакомление с правилами оформления, отпуска, хранения и реализации бутербродов. 	Практическая работа
	<p><u>Тема 16.</u></p> <p>Итоговое занятие</p>	
Промежуточная аттестация	-умение работать самостоятельно.	Тестирование Практическая работа
Аттестация по завершению реализации программы	<p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 программе «Академия вкуса» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- наблюдение педагога;

-устный анализ выполненных практических заданий

-анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Академия вкуса» 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.

Методические материалы

Основные формы организации образовательной деятельности: беседа, наблюдение, показ.

При реализации программы творческого объединения «Академия вкуса» используются следующие педагогические технологии:

- лично - ориентированное обучение,
- дифференцированное обучение,
- игровые технологии,
- системно-деятельностный подход в организации обучения учащихся.

Также могут быть использованы дистанционные образовательные технологии.

Программа построена на принципах дидактики:

- принцип развивающего и воспитывающего характера обучения;
- принцип систематичности и последовательности в практическом овладении основами собственного опыта творческой деятельности;
- принцип движения от простого к сложному, постепенное усложнение теоретического и практического материала;
- принцип наглядности, привлечение чувственного восприятия, наблюдения, показа;
- принцип опоры на возрастные и индивидуальные особенности учащихся.

Эти важнейшие педагогические принципы позволяют вносить коррективы в программу согласно интересам, потребностям и возможностям каждого ребенка в его творческом развитии. При освоении программы используются следующие методы обучения:

- наглядные (показ, просмотр видеоматериалов);
- словесные (рассказы, беседы, работа с текстами, анализ и обсуждение);
- практические (приготовление различных блюд).

Учащимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала.

Список литературы для использования в процессе обучения и при составлении программы:

Список литературы для педагога:

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

для учащихся:

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля – Иркутск, Издательство Иркутского университета, 1990. – 165 с.
2. Бородина М.Б., Иофоре Л.В. Вы ждёте гостей. [Текст] /М.Б. Бородина, Л.В. Иофоре. – Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 2001. – 448 с.
3. Бондарева Н.Ланч с Сосискиным. – Москва: АРТ-ПРЕСС, 2000. – 130 с.
4. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. [Текст] / А.Братушева.- Москва, 2010.- 146с.
5. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М., Просвещение, 2002. – 125 с.
6. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей – Москва, 2011. – 135 с.
7. Степанов И.В. Праздничные бутерброды – Москва, 2011. – 124 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.kulinariya.ru/>Кулинария (кулинарные рецепты с фотографиями).
<http://www.1001recept.com/>Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
<http://www.gurmania.ru/> GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты.
<http://www.russianfood.com/>- Вкусно с RussianFood.com! Рецепты.

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.millionmenu.ru— Кулинария. Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

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. **Льезон** - 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. Льезон помогает сухарям лучше "прилипнуть" к блюду.
6. **Поширование** — 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. **Канане** - это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокальвают 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. **Сандвич** - булка, в которую вкладываются продукты, обязательным компонентом является мясной продукт.
19. **Ростбиф** (англ. roast - beef - 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, химических, 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

бращены- 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		
6. С удовольствием общаюсь со сверстниками или малышами.				1
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 материнства и пробую свои силы в живописи, музыке и т.д.				1
РЕЗУЛЬТАТЫ				
	П	Т	В	Х Ч

Критерии оценки проектов

№	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 ребѣнка
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;

- 1) Стерилизованным
- 3) Сгущенным

- 2) Сухим
- 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;

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".

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. Щи.

4. Солянка. 9. Пельмени.

5. Окрошка. 10. Закуски.