

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Иркутской области
Управление образования г.Бодайбо и района
МКОУ "Перевозовская СОШ"

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 Костина Е.В.

Протокол № 1

от "1" 09 2024 г.



Алексеевко

от "1" 09 2024 г.

Программа курса
внеурочной деятельности
«Формирование навыков приготовления пищи»
для обучающихся 8 класса

Программу составила:

Н.Е.Дьякова

Учитель

П. Перевоз 2024

Пояснительная записка

Программа курса по формированию навыков приготовления пищи в рамках профессии «Повар» для обучающихся 8 класса с легкой степенью умственной отсталости Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Перевозовская средняя общеобразовательная школа» составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Конституция РФ;
2. Федеральный закон РФ "Об образовании в Российской Федерации"(ФЗ 273);
3. Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии», Постановление Правительства РФ, 10.03.2000 г., № 212; 23.12. 2002 г., № 919;
4. Требования к структуре основной образовательной программы основного общего образования, изложенной в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), учитывающей образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья;
5. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред.от 29.06.2011) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
7. Федеральный компонент Государственного стандарта общего образования. (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от N 164 от 03.06.2008, N 320 от 31.08.2009 , N 427 от 19.10.2009
8. Устав МКОУ «Перевозовская СОШ»
9. Сборник Программ для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой для 5-9 классов.
10. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2018г.

Актуальность:

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.

Цель коррекционно – воспитательной работы с умственно отсталыми детьми, в конечном счете, – их социальная адаптация, получение профессии, трудоустройство и дальнейшая жизнедеятельность, в том числе в условиях,

когда они не выключены из окружающей социальной среды. Необходимо, используя все познавательные возможности детей, развивать у них жизненно необходимые социально-бытовые навыки, чтобы они могли самостоятельно себя обслуживать, владеть социально-бытовыми и профессиональными навыками для успешной деятельности в специальных производственных цехах, в трудовом коллективе. Правильно созданные условия, отобранные методы подготовки данной категории детей способны обеспечить освоение в соответствии с его возможностями трудовых умений и навыков, профессиональных программ, формирование общей культуры личности, ее социализации и решению сопутствующих проблем.

Без знания особенностей развития обучающихся с нарушениями развития нельзя правильно организовать процесс обучения и воспитания в специальной школе, подготовить учащихся к самостоятельной жизни и труду. Главное в работе с умственно отсталыми ребятами - практическая направленность всех занятий. Развитие ребенка обеспечивается лишь тогда, когда обучение идет на основе наглядности и практической деятельности с реальными предметами. Обучая детей несложным навыкам по приготовлению пищи, следует многократно показывать все, что они должны сделать, не однократно объясняя задание понятными, простыми словами.

Анализ литературы показал, что проблема формирования навыков по приготовлению пищи у обучающихся с интеллектуальными нарушениями имеет несколько сторон. Во-первых, учитывая психофизиологические особенности и трудности данного контингента детей, жизненно необходимо формирование у них навыков по приготовлению пищи. Во-вторых, навыки самообслуживания не достаточно развиты, так как проживая в школе-интернат ребята находятся на полном государственном обеспечении, а многие и дома не имеют возможности развивать данные навыки (в силу тяжелого социального положения). В-третьих, для их успешной социализации в обществе, семье это просто необходимо. В – четвертых, социально-бытовая ориентировка учащихся должна иметь свое логическое продолжение в системе внеклассной работы. Только комплексная совместная деятельность учителя и воспитателя позволит достичь желаемых результатов.

Основная цель курса заключается в успешной социализации умственно отсталых детей через формирование социально-бытовых навыков, навыков приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие: - познакомить детей с историей кулинарии, способами обработки продуктов;

- обучить технологии приготовления основных блюд;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- развивать образное мышление и воображение;
- создать условия к саморазвитию учащихся;
- развивать эстетическое восприятие окружающего мира.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- прививать навыки работы в группе, в коллективе;
- воспитывать интерес и уважение к традициям своего народа

Коррекционная работа выражается в развитии ряда навыков, умений, необходимых для выполнения заданий:

- Ориентироваться в задании (определить, что будет делать каждый, выбрать продукт, актуализировать прошлый опыт);
- Предварительно планировать ход работы приготовления блюда (устанавливать логическую последовательность приготовления блюда, выбрать необходимые продукты и инструменты, нужные для приготовления блюда, в соответствии с технологией приготовить блюдо, отчитываться о проделанной работе);
- Контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество готовых изделий).

Курс занятий по формированию навыков приготовления пищи предназначен для обучающихся адаптивной школы-интерната в объеме 70 часов. Сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводится 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

Вместе с тем знакомство с процессом приготовления пищи формирует умение самостоятельно планировать деятельность, своевременно без посторонней помощи производить контроль своей работы, работать с использованием технологических карт, применять различные приемы арифметических действий.

Не менее важна отработка гигиенических навыков (умение содержать себя в чистоте, правильно пользоваться принадлежностями), навыков самообслуживания, культуры труда, умения работать в группе (в парах).

Курс занятий проводится в кабинете СБО КОУ «Нововаршавская адаптивная школа-интернат», один раз в неделю, в течение двух академических часов. Из-за большого объёма практических работ на изучения целесообразно отводить 2 часа в неделю. Свободная форма общения, смена видов деятельности, поз и ролей, положительная мотивация к процессу приготовления пищи и технологии приготовления определенных блюд – эти факторы определили возможность увеличения продолжительности занятий во внеурочное время у умственно отсталых обучающихся. С учетом особенностей обучающихся систематически и целенаправленно предусмотрено проведение работы по технике безопасности. Формирование навыков приготовления пищи

осуществляется при использовании различных схем, алгоритмов, таблиц, технологических карт, непосредственно в практической деятельности. Рекомендован просмотр в свободное время журналов («Приятного аппетита», «Готовим сами», «Объединение», «Кулинар»), телепередачи («Смак»).

Работа по формированию навыков приготовления пищи организуется как индивидуально, так и в парах, группах.

Курс кружковой работы заканчивается выставкой, демонстрацией готовых блюд, которые самостоятельно приготовили. Выставку, демонстрацию принимает комиссия, в составе преподавателя СБО, воспитателя, работающего по данной программе, завуча, социального педагога.

Планируемые результаты

Личностные:

1. Формирование навыков первичной обработки продуктов, приготовления или подготовки полуфабрикатов, приготовления простых блюд и гарниров;
2. Готовность к безопасному использованию кухонного оборудования и инвентаря;
3. Понимание личной ответственности за свою проделанную работу;
4. Способность оформлять технологические карты и их использовать в дальнейшей работе;
5. С заинтересованностью воспринимать учебный материал;
6. Понимать правила поведения на занятиях.

Регулятивные универсальные учебные действия:

1. Принимать цели и включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
2. Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
3. Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные универсальные учебные действия

1. Определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
2. Создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
3. Смысловое чтение
4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

5 Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, Сборника рецептур и других поисковых систем.

Коммуникативные универсальные учебные действия.

1. Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение

2. Осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

3. Формирование и развитие компетентности коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Формы и методы занятий

В процессе занятий используются различные формы занятий:

традиционные, комбинированные и практические занятия. А также различные методы:

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу);
- практический (выполнение работ по технологическим картам, схемам);

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – школьники воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Принципы, лежащие в основе программы:

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов).

- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, ребенок применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ).

Программа ориентирована на воспитанников с 15-17 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят 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.

Срок реализации программы – 1 год (1 раз в неделю (2 часа), 68 час/год)

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Тема 1.	Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.	1	Беседа
Раздел 1.	Блюда из овощей		
Тема 1.2	Обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов.	1	Практическая деятельность
Тема 1.3.	Обработка и нарезка капустных, луковых.	2	Практическая деятельность
Тема 1.4.	Подготовка овощей к фаршированию	2	Практическая деятельность
Тема 1.5.	Консервирование овощей и ягод.	2	Практическая

			деятельность
Тема 1.6.	Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей.	2	Практическая деятельность
Тема 1.7.	Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей.	2	Практическая деятельность
Раздел 2.	Блюда из рыбы.		
Тема 2.8.	Обработка чешуйчатой рыбы.	2	Практическая деятельность
Тема 2.9.	Блюда из чешуйчатой рыбы.	2	Практическая деятельность
Тема 2.10.	Приготовление рыбы жареной и отварной.	2	Практическая деятельность
Тема 2.11.	Приготовление рыбной котлетной массы, изделия из нее.	2	Практическая деятельность
Раздел 3.	Блюда из мяса.		
Тема 3.12.	Вареные мясные изделия, продукты.	2	Практическая деятельность
Тема 3.13.	Отварная и жареная птица.	2	Практическая деятельность
Тема 3.14.	Жареное мясо крупными и мелкими кусками.	2	Практическая деятельность
Тема 3.15.	Блюда из куриных окороков.	2	Практическая деятельность
Тема 3.16.	Приготовление котлетной массы из мяса, блюда из нее.	2	Практическая деятельность
Тема 3.17.	Тушеные мясные блюда, приготовление жаркого по-домашнему.	2	Практическая деятельность
Раздел 4.	Супы		
Тема 4.18.	Приготовление бульонов, варка щей.	2	Практическая деятельность

			деятельность
Тема 4.19.	Приготовление заправочного супа-борщ.	2	Практическая деятельность
Тема 4.20.	Приготовление рассольников. Ленинградский и домашний.	2	Практическая деятельность
Тема 4.21.	Приготовление солянок, супа картофельного с овощами.	2	Практическая деятельность
Тема 4.22.	Приготовление супа картофельного с крупой и макаронными изделиями.	2	Практическая деятельность
Тема 4.23.	Технология приготовления супа молочного.	2	Практическая деятельность
Тема 4.24.	Холодные супы. Приготовление окрошки.	2	Практическая деятельность
Раздел 5.	Блюда из яиц и творога.		
Тема 5.25.	Вареные яичные блюда. Варка яиц различными способами.	2	Практическая деятельность
Тема 5.26.	Жареные и запеченные яичные блюда.	2	Практическая деятельность
Тема 5.27.	Холодные и горячие блюда из творога.	2	Практическая деятельность
Раздел 6.	Холодные блюда.		
Тема 6.28.	Приготовления бутербродов.	2	Практическая деятельность
Тема 6.29.	Холодные мясные и рыбные блюда.	2	Практическая деятельность
Тема 6.30.	Салаты из вареных и сырых овощей.	2	Практическая деятельность
Раздел 7.	Тесто и изделия из него.		
Тема 7.31.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	2	Практическая деятельность

Тема 7.32.	Приготовление вафельного теста, теста для блинчиков. Выпечка изделий.	2	Практическая деятельность
Тема 7.33.	Приготовление песочного теста и изделий из него.	2	Практическая деятельность
Тема 7.34.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	2	Практическая деятельность
Тема 7.35.	Зачетное занятие.	2	Практическая деятельность
	Всего	68	

Содержание курса

Тема 1. Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.

История возникновения кулинарии. Характеристика главных направлений в кулинарии. Техника безопасности - виды инструктажей. Ассортимент, товароведная характеристика продуктов используемых для приготовления простых блюд и гарниров.

Деятельность обучающихся: Составление и заполнение таблицы «Характеристика основных продуктов». Составление схемы «Виды инструктажей».

Понятия, термины, которые должны освоить: питательность, ассортимент, органолептическая оценка продуктов.

Раздел 1. Блюда из овощей.

Тема 1.2. Обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов.

Техника безопасности при приготовлении блюд из овощей. Значение в питании овощных блюд. Виды овощей, их отличие. Правила обработки корнеплодов, клубнеплодов.

Деятельность обучающихся: Отбор продуктов по заданию, индивидуально. Первичная кулинарная обработка овощей. Нарезка.

Понятия, термины, которые должны освоить: очистка, калибровка, нарезка.

Тема 1.3. Обработка и нарезка капустных, луковых.

Техника безопасности при обработке капустных, луковых. Правила обработки и нарезки капустных и луковых овощей.

Деятельность обучающихся: Отбор продуктов по заданию, индивидуально. Первичная кулинарная обработка капустных. Нарезка.

Понятия, термины, которые должны освоить: очистка, удаление донца, нарезка соломкой.

Тема 1.4. Подготовка овощей к фаршированию.

Техника безопасности при подготовке овощей к фаршированию. Алгоритм подготовки овощей (кабачок, картофель, тыква, перец болгарский) к фаршированию.

Деятельность обучающихся: составление технологической карты по подготовке овощей к фаршированию.

Понятия, термины, которые должны освоить: технологическая карта, фарширование, бланширование.

Тема 1.5. Консервирование овощей и ягод.

Значение консервирования овощей, плодов, ягод в жизни человека. Способы и режимы консервирования овощей и ягод. Засолка огурцов и помидоров. Приготовление компотов на зиму (из яблок).

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места, подготовка огурцов к засолке согласно алгоритму обработки. Подготовка яблок и тары к консервированию.

Понятия, термины, которые должны освоить: маринад, сироп, консервирование, стерелизация.

Тема 1.6. Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей.

Техника безопасности при приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, припущенная морковь в масле).

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места, составление технологических карт и приготовление блюд: картофель отварной, картофельное пюре, припущенная морковь в масле.

Понятия, термины, которые должны освоить: варка, припускание.

Тема 1.7. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей (жареный картофель, жареная капуста, овощное рагу, капуста тушеная).

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: жареный картофель, жареная капуста, овощное рагу, капуста тушеная.

Понятия, термины, которые должны освоить: жарка, тушение.

Раздел 2. Блюда из рыбы.

Тема 2.8. Обработка чешуйчатой рыбы.

Техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы. Значение в питании блюд из рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы, способы обработки.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление алгоритма обработки чешуйчатой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.

Понятия, термины, которые должны освоить: чешуйчатая рыба, речная и морская рыба. Удаление чешуи, плавников, разделка.

Тема 2.9. Блюда из чешуйчатой рыбы.

Техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы. Ассортимент блюд из чешуйчатой рыбы.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление таблицы «Ассортимент блюд из рыбы».

Понятия, термины, которые должны освоить: котлетная и кнельная рыбная масса.

Тема 2.10. Приготовление жареной и отварной рыбы.

Алгоритм приготовления блюд из жареной рыбы основным способом. Отварная рыба, приготовление блюд из отварной рыбы.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: отварная и припущенная рыба. Подача приготовленных блюд.

Понятия, термины, которые должны освоить: гарнир, дополнительный гарнир.

Тема 2.11. Приготовление рыбной котлетной массы, изделия из нее.

Техника безопасности при работе с электрооборудованием при приготовлении рыбной котлетной массы. Рецептuru рыбной котлетной массы, приготовление её и изделий из нее. Тепловая обработка этих блюд.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление алгоритма приготовления котлетной рыбной массы и изделий из нее. Приготовление подготовленных полуфабрикатов.

Понятия, термины, которые должны освоить: полуфабрикат, протираание, панирование.

Раздел 3. Блюда из мяса.

Тема 3.12. Вареные мясные изделия, продукты.

Техника безопасности при приготовлении блюд из мяса. Значение в питании мясных продуктов. Техника безопасности при приготовлении блюд. Сырье, относящееся к мясным продуктам. Виды мяса, способы разморозки, обработка мяса. Варка мяса и мясных продуктов.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт для приготовления мяса отварного.

Понятия, термины, которые должны освоить: кипение, аромат, сдабривание вкуса.

Тема 3.13. Отварная и жареная птица.

Отварная птица: алгоритм приготовления, режимы варки. Способы жарки птицы (основной, на открытом огне, запекание). Приготовление блюд из мяса птицы (окорочков, крылышек, грудки)- запеченные крылышки, грудка, окорочка. Подготовка сырья, маринование, жарка.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: запеченные крылышки, грудка, окорочка.

Понятия, термины, которые должны освоить: открытый огонь, маринование, запекание.

Тема 3.14. Жареное мясо крупными и мелкими кусками.

Техника безопасности при приготовлении блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления жареного мяса крупным куском (ростбиф, окорок свиной). Технология приготовления и приготовление поджарки, шашлыка, бефстроганов из мяса, нарезанного мелким куском.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: поджарки, бефстроганов из мяса, нарезанного мелким куском.

Понятия, термины, которые должны освоить: мелкий кусок, соус, жарка основным способом.

Тема 3.15. Блюда из куриных окороков.

Техника безопасности при приготовлении блюд из куриных окороков. Технология приготовления блюд из куриных окороков (рулет запеченный, жареный куриный окорок порционным куском, куриный окорок отварной).

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рулет запеченный, жареный куриный окорок порционным куском, куриный окорок отварной. Отпуск готовых блюд.

Понятия, термины, которые должны освоить: рулет, порционный кусок, гарнир, соус сметанный.

Тема 3.16. Приготовление котлетной массы из мяса, блюда из нее.

Техника безопасности при работе с электрооборудованием при приготовлении котлетной массы из мяса. Рецептура котлетной массы. Приготовление котлетной массы из мяса и изделий из нее (котлеты, тефтели, биточки). Тепловая обработка блюд из котленной массы.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: котлеты, тефтели, биточки из котлетной массы.

Понятия, термины, которые должны освоить: форма, размер котлет, тефтелей, биточков. Классический гарнир и соус к этим блюдам.

Тема 3.17. Тушеные мясные блюда.

Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Приготовление тушеных мясных блюд: жаркое по-домашнему, гуляш, плов.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: жаркое по-домашнему, гуляш, плов.

Понятия, термины, которые должны освоить: тушение, обрезки.

Раздел 4. Супы.

Тема 4.18. Приготовление бульонов, варка щей.

Техника безопасности при приготовлении супов. Значение в питании человека супов. Приготовление бульонов (мясной, костный, рыбий, овощной отвар, грибной отвар). Приготовление щей домашних и щей суточных.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: щей домашних и щей суточных.

Понятия, термины, которые должны освоить: бульон, медленной кипение, отвар, супы заправочные, супы горячие и холодные.

Тема 4.19. Приготовление заправочного супа- борщ.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент борщей, основные ингредиенты. Приготовление борща московского, борща украинского.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: борща московского, борща украинского.

Понятия, термины, которые должны освоить: основной ингредиент борща, пампушки, крупеник.

Тема 4.20. Приготовление рассольников.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент рассольников, основные ингредиенты. Приготовление рассольника ленинградского, рассольника по-домашнему.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рассольника ленинградского, рассольника по-домашнему.

Понятия, термины, которые должны освоить: основной ингредиент рассольника, припускание огурцов.

Тема 4.21. Приготовление солянок, супа картофельного с овощами.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент солянок, основные ингредиенты. Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления и приготовление супа с овощами-картофельный.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа с овощами-картофельный.

Понятия, термины, которые должны освоить: пассированные овощи.

Тема 4.22. Приготовление супа картофельного с крупой и макаронными изделиями.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент картофельных супов с крупами, макаронными изделиями. Правила приготовления данных супов, основные ингредиенты. Приготовление супа с овощами, макаронами и крупяными изделиями.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа с овощами, макаронными и крупяными изделиями.

Понятия, термины, которые должны освоить: макароны, крупа, подготовка крупы к варке.

Тема 4.23. Технология приготовления супа молочного.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент молочных супов, основные ингредиенты. Правила варки молочных супов. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями и крупой.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа молочного с макаронами и крупой.

Понятия, термины, которые должны освоить: подготовка макарон к варке.

Тема 4.24. Холодные супы. Приготовление окрошки.

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент холодных супов, основные ингредиенты. Приготовление окрошки сборной мясной.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: окрошки сборной мясной.

Понятия, термины, которые должны освоить: кипяченая вода, копчености, уксус.

Раздел 5. Блюда из яиц и творога.

Тема 5.25. Вареные яичные блюда. Варка яиц различными способами.

Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц и творога. Значение в питании яиц и творога. Варка яиц различными способами (в скорлупе и без скорлупы; всмятку, вкрутую, в мешочек).

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: яйца вареные в скорлупе и без скорлупы; всмятку, вкрутую, в мешочек

Понятия, термины, которые должны освоить: варка вкрутую, в мешочек, всмятку, пашот.

Тема 5.26. Жареные и запеченные яичные блюда.

Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц. Приготовление жареных и запеченных яичных блюд: яичница – глазунья натуральная, омлет фаршированный жареный, омлет смешанный запеченный.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: яичница – глазунья натуральная, омлет фаршированный жареный, омлет смешанный запеченный.

Понятия, термины, которые должны освоить: яичница-натуральная, омлет смешанный и фаршированный.

Тема 5.27. Холодные и горячие блюда из творога.

Техника безопасности при приготовлении блюд из творога. Приготовление холодных и горячих блюд из творога - творожная масса, творог со сметаной и сахаром, сырники, ленивые вареники.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: творожная масса, творог со сметаной и сахаром, сырники, ленивые вареники.

Понятия, термины, которые должны освоить: творог, творожная масса, сырники, ленивые вареники.

Раздел 6. Холодные блюда.

Тема 6.28. Приготовление бутербродов.

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Значение в питании человека закусок. Приготовление различных бутербродов - простых и сложных, открытых и закрытых. Гамбургеры, канапе.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: канапе с сельдью и лимоном, горячий бутерброд с колбасой.

Понятия, термины, которые должны освоить: канапе, шпажки.

Тема 6.29. Холодные мясные и рыбные блюда.

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Приготовление холодных блюд из мяса и рыбы- студень, заливное, рыба соленая с луком и маслом, нарезка гастрономических товаров.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рыба соленая с луком и маслом, нарезка гастрономических товаров.

Понятия, термины, которые должны освоить: гастрономические товары, разделка на филе, масляной соус.

Тема 6.30. Салаты из вареных и сырых овощей.

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Ассортимент и разновидности салатов. Приготовление салатов: винегрет с селедкой, мимоза, нежный, витаминный.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: винегрет с селедкой, мимоза, нежный, витаминный.

Понятия, термины, которые должны освоить: винегрет, заправка соусом.

Раздел 7. Тесто и изделия из него.

Тема 7.31. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Техника безопасности при приготовлении кондитерских изделий. Подготовка продуктов и замес дрожжевого теста, формовка и выпечка изделий из него.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Понятия, термины, которые должны освоить: дрожжи, брожение, обминание, формовка, жарка, начинка.

Тема 7.32. Приготовление вафельного теста, теста для блинчиков. Выпечка изделий.

Приготовление теста вафельного и для блинчиков. Выпечка изделий с использованием электровафельницы, блинницы.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление теста для блинчиков и вафель. Выпечка блинчиков, вафель.

Понятия, термины, которые должны освоить: блинница, электровафельница, взбивание, разрыхление.

Тема 7.33. Приготовление песочного теста и изделий из него.

Алгоритм приготовления песочного теста. Замес и выпечка изделий из песочного теста: печенье курабье, пирожные корзиночка.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление песочного теста и изделий из него.

Понятия, термины, которые должны освоить: просеивание, затянутое тесто, крем.

Тема 7.34. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

Технология приготовления и выпечка бисквитного теста. Формовка и отделка пирожных нарезных.

Деятельность обучающихся: Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление бисквитного теста и изделий из него (пирожных нарезных, картошка)

Понятия, термины, которые должны освоить: перетираание, формовка, кондитерский мешок, шприц.

Тема 7.35. Зачет.

Оценка и контроль сформированных навыков по приготовлению пищи.

Контроль и оценка результатов освоения курса по внеурочной деятельности

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку продуктов.	<ul style="list-style-type: none">- Органолептическая оценка качества продуктов.- Подбор доброкачественного продукта.- Подготовка инструмента и приспособлений- Первичная обработка продуктов с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, технологической карты)<ul style="list-style-type: none">- с заданным временем;- с правилами техники безопасности;	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет

	- с температурным режимом.	
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. - Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: нарезка, измельчение, перемешивание, формование полуфабрикатов. - Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения, жаренья, запекания. 	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов. - Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: варке, тушению, жарке, запеканию; - Подбору столовой посуды для отпуска готовых блюд. - Приготовление простых блюд в соответствии: - С показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); - С применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, технологической картой); - с заданным временем; - с правилами техники безопасности; - с температурным режимом; - с правилами техники безопасности. 	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет

ПРОВЕРКА И ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ

Сформированность навыков приготовления пищи

(в баллах, по 5 балльной системе)

Список обучающихся	Использование инвентаря	Обработка и нарезка продуктов	Мытье посуды, внешний вид	Приготовление блюда	Самостоятельность	Общее количество баллов

Процент результативности Балл (отметка)

Оценка 90% - 100% 23 – 25- отлично

75% - 89% 17 – 22-хорошо

65% - 74% 14 – 17 –удовлетворительно

менее 65% 13 баллов неудовлетворительно

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы по внеурочной деятельности предполагает наличие учебного кабинета СБО «Технология приготовления пищи».

ТСО

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- проектор
- принтер

Материалы

– образцы всех видов овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, виды мяса, рыба, специй.

Дидактические материалы

- дидактические папки по всем темам курса
- электронные диски
- карточки, тесты
- технологические карты

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрическая плита, жарочный шкаф)
- стол производственный
- раковина, ванна
- электрофритюрницы
- электромясорубки
- слайсер
- холодильник
- мультиварка
- электрочайник
- СВЧ печь
- посудомоечная машина
- морозильник
- технологическое оборудование (электронные весы, овощерезка)
- форменная одежда

Стенды:

– техника безопасности при работе с электрооборудованием, приборами

- охрана труда

Инструменты:

- ножи для вскрытия тары, упаковки
- ножницы
- разделочные доски
- нож столовый

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2010

2.С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина « Кулинарная характеристика блюд» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2011

3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2011

4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2011

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2009

4. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим», 2009

Интернет-ресурсы

1. www.cooksmeal.ru/chefs/

2. <http://biopro16.ru/>

3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovое-oborudovanie>