




**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение городского округа Королёв Московской области
«Школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
141091, М.о., г.о. Королёв, мкр-н Первомайский, ул. Горького, д.16**

Рассмотрено:
на заседании ШМО воспитателей
и классных руководителей
Протокол № 1 от «01» 09 2021 г.
Председатель Квятковская Е.Н. 

Согласовано:
зам. дир. по ВР Квятковская Е.Н. 

Утверждено:
директор МКОУ ШИ Трифонова Е.В. 
Приказ № Д-01/05 05 2021 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
(адаптированная) программа
«Поваренок»
на 2021-2022 учебный год
социально-педагогической направленности
срок реализации 1 год (стартовый уровень)**

Разработана на основе АООП (Вариант 1) МКОУ ШИ для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Разработала:
педагог дополнительного образования
Новикова Н.С.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа кружка дополнительного образования «Поваренок» разработана на основе:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008).
4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41).
5. Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере образования, науки и молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнения работ) государственным (муниципальным) учреждением (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2015 № 1040).
6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных обще-развивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242).
7. О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ (Приложение к письму Департамента государственной /1/ политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 14.12.2015 № 09-3564).

8. Примерные требования к программам дополнительного образования детей (Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки РФ от 11.12. 2006 №06-1844).
9. Об учете результатов внеучебных достижений обучающихся (Приказ Министерства образования Московской области от 27.11.2009 № 2499).
10. Об изучении правил дорожного движения в образовательных учреждениях Московской области (Инструктивное письмо Министерства образования Московской области от 26.08.2013 № 10825 13 в/07).
11. Устав МКОУ ШИ.
12. Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов под ред. И.М.Бгажноковой. – Изд. «Просвещение» 2013 г.

1.1.Направленность. Программа «Поваренок» имеет социально-педагогическую направленность и предполагает овладение на начальном этапе основами кулинарного мастерства, учитывая психологические закономерности формирования общих, трудовых и специальных знаний, умений, а также возрастные особенности воспитанников с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями). В процессе реализации программы предполагается создание условий для самоопределения и профессиональной ориентации, являющихся важными этапами на пути социализации воспитанников с интеллектуальными нарушениями.

1.2.Актуальность программы состоит в том, что создаются условия для развития детей и повышается мотивация к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации. Новизна программы состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового питания и культуры поведения в обществе, что является актуальным для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

1.3Цель программы:

Формировать у обучающихся, через постижение основ кулинарного искусства, устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанной на следовании традициям национальной русской кухни.

Задачи программы:

Личностные:

- знакомство учащихся с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре;
- развитие чувства ответственности, коммуникабельности, дисциплинированности, организаторских способностей, умение обосновать свою точку зрения, художественный вкус, трудолюбие, активность.

Метапредметные:

- развитие интереса к кулинарной деятельности, самостоятельности, ответственности при выполнении трудовых операций.

Образовательные (предметные):

- * формировать навыки и умения приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира, развивая терпение, настойчивость, трудолюбие;
- * знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей, приучать к самообслуживанию;
- * освоить технологию определения признаков доброкачественности продуктов;
- * знакомить с приемами художественного оформления блюд и сервировки стола;
- * формировать представление о рациональном и здоровом питании.

Коррекционные:

- * развитие сенсорного восприятия, мелкой моторики рук, мыслительных процессов;
- * воспитание положительных качеств личности ученика (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе, общаться с товарищами, с педагогом);
- * формирование навыка самоконтроля, умение адекватно оценивать свои и чужие действия;
- * воспитание ценностного отношения к здоровью, освоение приемов безопасной работы с инструментами.

1.4 Отличительные особенности программы

Понимание значимости знаний о правильном питании и зависимости от него здоровья человека - является **отличительной особенностью** данной программы.

Работа в кружке не дублирует программный материал по домоводству, а расширяет и углубляет сведения о работе с кухонным оборудованием, различных способах обработки продуктов, совершенствует навыки и умения, получаемые детьми на уроках домоводства. Программа-практикоориентированная.

1.5. Адресат программы

Программа предназначена для детей в возрасте от 9 до 14 лет.

Для детей с интеллектуальной недостаточностью характерны нарушения всех сторон психической деятельности: внимания, памяти, мышления, речи, моторики, эмоциональной сферы. Ребенок затрудняется делать элементарные обобщения, очень узко воспринимает то, о чем вы ему рассказываете. У большинства учеников с ОВЗ отмечается недостаточный уровень познавательной активности, незрелость мотивации к учебной и трудовой деятельности, сниженный уровень работоспособности и самостоятельности.

Труд, в том числе - занятия по кулинарии, являются основным средством коррекции, наиболее полно и глубоко влияющим на весь процесс развития обучающихся с интеллектуальными нарушениями. Формирование трудовых знаний и особенно практических умений, способствует моральному становлению личности, так как в результате трудовой умелости возникает чувство морального удовлетворения, а это служит фундаментом нравственного развития личности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

1.6. Объем и срок освоения программы, общее количество учебных часов:

Программа рассчитана на 1 год реализации (стартовый уровень). Количество часов в год – 74 (2 часа в неделю).

Продолжительность занятия – 40 минут.

1.7. Формы обучения: очная.

1.8. Особенности организации образовательного процесса.

Набор в кружок осуществляется на свободной основе, по желанию детей. Занятия предполагаются в группе обучающихся 7 классов, и ориентированы на индивидуально-личностный подход с учетом особенностей каждого ребенка в группе. Состав группы постоянный.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие методы и приемы обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, исследовательская деятельность.

1.9. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Занятия предполагаются по 2 часа в неделю, включая каникулярные дни. Продолжительность занятий 40 минут. Типы занятий: теоретические, практические, исполнительские, творческие, занятия-конкурсы.

1.10. Планируемые результаты.

Личностные:

- Обучающийся будет знать традиции русской кухни и их место в народной бытовой культуре.
- Ответственно подходить к выполнению задания.
- Уметь конструктивно общаться, договариваться, обосновывать свою точку зрения, работать в команде, проявлять активность.

Метапредметные:

- Обучающиеся будут проявлять интерес к новинкам кулинарной деятельности.
- Обучающиеся будут предлагать свои идеи при изготовлении несложных блюд.

Образовательные (предметные):

- Обучающиеся будут знать назначение, правила безопасного пользования кухонным оборудованием, инвентарем, посудой и правила ухода за ними;
- знать и выполнять правила личной гигиены во время выполнения задания;
- уметь приготовить по технологической карте блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- уметь приготовить основные блюда русской, славянской кухни;
- знать технологию определения признаков доброкачественности продуктов;
- знать простые приемы художественного оформления блюд и сервировки стола;
- уметь сервировать стол к завтраку, обеду, ужину.
- иметь представление о рациональном и здоровом питании.

Коррекционные:

- Динамика развития мелкой моторики рук(обучающиеся чистят овощи, фрукты, нарезают продукты разными способами);
- воспитываются такие положительные качества личности ученика, как: трудолюбие, настойчивость, умение работать в коллективе, общаться с товарищами, с педагогом, конструктивно решают поставленные задачи;
- повышается уровень навыков самоконтроля, умения адекватно оценивать свои действия и результат деятельности товарища;

- формируются основы осознанного отношения к своему здоровью;
- создаются предпосылки начальной профориентации.

1.11. Формы аттестации.

- устный опрос
- теоретический зачет
- открытое занятие
- мастер-класс (во время проведения общешкольного мероприятия «Неделя труда»)

1.12. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов (мониторинг):

Аналитическая справка, журнал посещаемости, фото, видеозаписи, готовые работы (блюда).

1.13. Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:

Контрольные занятия, выставки, участие в «Неделе труда», открытое занятие.

1.14. Материально-техническое обеспечение:

Занятия кружка «Поваренок» будут проводиться в специально оборудованном помещении. При проведении занятий будет использоваться следующее основное (базовое) оборудование:

1. Кухонный гарнитур – напольные и навесные ящики для хранения.
2. Холодильник INDESITDFN 18 белый.
3. Плита BEKOFFSS66000W.
4. Духовой шкаф LexEDM 07LX.
5. Посудомоечная машина INDESITDSCFEIBIORU.
6. Микроволновая печь Samsung.
7. Мультиварка Redmond RMS – M 95.
8. Кухонный комбайн RedimondRFP 3909.
9. Миксер delta DL-5072P.
10. Тостер Bosch TAT 3A011
11. Набор посуды для приготовления с крышками MercuryMC – 7029
12. Набор столовых приборов

Указанное оборудование предназначено для формирования у обучающихся с интеллектуальными нарушениями безопасных санитарно-гигиенических приемов организации труда на кухне. Использование оборудования позволяет формировать у обучающихся умение рационально организовывать труд на своем рабочем месте, знакомить с

технологическим оборудованием, кухонными бытовыми приборами, освоить технологию приготовления основных блюд русской кухни, знакомить с разнообразными технологиями кулинарии, приемам художественного оформления блюд, сервировки стола, получению специальных знаний, умений и навыков, необходимых в практической деятельности профессии – кулинара (повара).

1.15. Информационное обеспечение.

<http://nsportal.ru> – социальная сеть работников образования

<https://1сентября.рф/?ID=200400203>- издательский дом 1 сентября

<http://mo.mosreg.ru/> - сайт Министерства образования Московской области

<https://infourok.ru> – сайт для организаторов

1.16. Кадровое обеспечение – педагог дополнительного образования Новикова Надежда Сергеевна, учитель высшей квалификационной категории

2. Учебный план

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего	Форма аттестации
		Теория	Практика		
	Введение.	2	-	2	устный опрос
	Правила этикета	2	2	4	устный опрос
	Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей.	2	2	4	устный опрос, практическое задание
	Сервировка стола	1	1	2	практическое задание
	Сервировка праздничного стола	1	2	3	практическое задание
	Питание подростка	1	1	2	устный опрос, практическое задание

	Режим дня для подростков	2	2	4	устный опрос, практическое задание
	Совместимость продуктов питания	2	2	4	устный опрос, практическое задание
	Овощи в нашем питании	2	2	4	контрольный опрос
	Вегетарианская кухня.	1	1	2	устный опрос
	Салаты	3	3	6	устный опрос, практическое задание, творческие задания
	Бутерброды	2	2	4	практическая работа, творческие задания
	Первые блюда	2	2	4	устный опрос, практическое задание,
	Вторые блюда	4	4	8	устный опрос, практическое задание
	Третьи блюда и десерты	2	2	4	устный опрос, практическое задание
	Молочная кухня	2	2	4	контрольный опрос
	Изделия из творога	2	2	4	контрольный опрос
	Изделия из теста	2	2	4	устный опрос, практическое задание
	Заготовка впрок	1	1	2	устный опрос
	Открытый урок		2	2	контрольное задание
	Наведение порядка в кабинете домоводства		2	2	практическое задание
	Итого	38	36	74	

3. Содержание учебного плана

Тема 1 Вводное занятие

Теория: 2 часа

Введение.

Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни.

Знание о блюдах, правильное хранение продуктов. Знание о необходимых кулинарных принадлежностях. Знание об экологической ситуации в городе, а также об использовании искусственных добавок в продуктах.

Тема 2 Правила этикета

Теория : 2 часа

Нормы и правила этики.

Этические нормы этикета.

Правила поведения в гостях.

Правила на каждый день.

Диагностика уровня воспитанности учащихся. Составление собственных правил этикета.

Практика: 2 часа

Деловая игра «Прием гостей».

Деловая игра «Прием гостей».

Деловая игра «Прием гостей».

Контрольные вопросы и задания.

1. Что такое Этические нормы этикета?
2. Какие вы знаете правила поведения в гостях?
3. Как принять гостей?

Тема 3 Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей.

Теория : 2 часа

История возникновения этикета за столом.

Народные традиции этикета за столом у представителей различных религий.

Гостевой этикет.

Правила пользования столовыми приборами.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Правила пользования палочками для еды».

Практическое занятие «Использование столовых приборов».

Практическое занятие «Как правильно есть мясные и рыбные блюда».

Практическое занятие «Как правильно есть сладкие блюда».

Контрольные вопросы и задания.

1. Какие вы знаете правила пользования палочками для еды?
2. Как правильно есть мясные и рыбные блюда?
3. Как правильно есть сладкие блюда?

Тема 4 Сервировка стола

Теория : 1 час

Общие правила сервировки.

Столовые приборы.

Практика: 1 час

Практическое занятие «Сервировка обеденного стола».

Практическое занятие «Сервировка холодного стола».

Практическое занятие «Сервировка стола для кофе».

Практическое занятие «Сервировка чайного стола».

Контрольные вопросы и задания

1. Что относится к столовым приборам?
2. Что нужно для сервировки обеденного стола?
3. Что нужно для сервировки чайного стола?

Тема 5 Сервировка праздничного стола

Теория : 1 час

Сервировка тематического праздничного стола.

Оригинальное оформление праздничного стола.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Подбор рецептов праздничных блюд».

Практическое занятие «Подбор рецептов праздничных блюд».

Практическое занятие «Оформление праздничных блюд».
Практическое занятие «Оформление праздничных блюд».

Контрольные вопросы и задания.

1. Где можно подобрать рецепты праздничных блюд?
2. Как можно оформить праздничные блюда?
3. Какими бывают тематические праздничные столы?

Тема 6 Питание подростка

Теория : 1 час

Знание о важности режима питания.

Сбалансированное питание.

Практика: 1 час

Практическое занятие «Составление меню одного дня включая завтрак, обед, полдник, ужин».

Практическое занятие «Составление меню одного дня включая завтрак, обед, полдник, ужин».

Контрольные вопросы и задания.

1. Напиши режим питания подростка.
2. Составь меню обеда подростка.

Тема 7 Режим дня для подростков

Теория : 2 часа

Особенности режима дня подростка.

Влияние режима дня на состояние здоровья подростка.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Составление режима дня».

Практическое занятие «Составление режима дня и режима питания».

Контрольные вопросы и задания.

1. Какое влияние имеет режим дня на состояние здоровья подростка?
2. Составление режима дня и режима питания подростка.

Тема 8 Совместимость продуктов питания

Теория : 2 часа

Основы правильного питания.

Правильное питание – залог нашего здоровья.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Применение на практике умений, знаний, навыков подборки продуктов».

Практическое занятие «Составление меню и приготовление блюд из имеющихся продуктов».

Контрольные вопросы и задания.

1. Назови основы правильного питания подростка
2. Составление меню и приготовление блюд из имеющихся продуктов.

Тема 9 Овощи в нашем питании

Теория :2 часа

Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли).

Распределение овощей по группам содержания витаминов.

Практика: 2 часа

Деловая игра «Правильное хранение овощей».

Практическое занятие «Способы консервирования овощей».

Контрольные вопросы и задания.

1. Как правильно хранить овощи?
2. Перечислить способы консервирования овощей.

Тема 10 Вегетарианская кухня.

Теория :1 час

Разнообразие вегетарианской кухни. Полезные качества вегетарианских блюд.

Положительное и отрицательное влияние вегетарианской кухни на организм человека.

Практика: 1 час

Практическое занятие «Составление меню вегетарианского обеда».

Практическое занятие «Приготовление блюд вегетарианской кухни».

Контрольные вопросы и задания.

1. Что такое вегетарианская кухня?
2. Какие вы знаете блюда вегетарианской кухни?

3. Назовите положительное и отрицательное влияние вегетарианской кухни на организм человека.

Тема 11 Салаты

Теория : 3 часа

Основные принципы приготовления салатов.

Разнообразие и виды салатов.

Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов.

Сочетание продуктов для салатов.

Оригинальное оформление салатов.

Посуда для подачи салатов.

Практика: 3 часа

Практическое занятие « Приготовление и оформление овощных салатов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление фруктовых салатов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление мясных салатов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление рыбных салатов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление салатов для детей».

Практическое занятие «Приготовление и оформление фирменных салатов».

Контрольные вопросы и задания.

1. Назовите виды салатов.

2. Как сочетаются продукты в салате?

3. Какие продукты требуются для приготовления мясных салатов (фруктовых, рыбных, овощных)?

Тема 12 Бутерброды

Теория : 2 часа

История возникновения бутерброда.

Виды бутербродов.

Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов.

Варианты оформления бутербродов.

Правильный подбор продуктов для бутербродов.

Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов.

Конкурс на лучший составленный рецепт бутерброда.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Приготовление и оформление открытых бутербродов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление закрытых бутербродов».

Практическое занятие «Приготовление и оформление закусочных бутербродов».

Контрольные вопросы и задания.

1. Назовите виды бутербродов.
2. В чем разница открытых и закрытых бутербродов?
3. Особенности приготовления закусочных бутербродов.

Тема 13 Первые блюда

Теория : 2 часа

Технология приготовления супов.

Горячие и холодные супы.

Продукты для приготовления супов. Технология приготовления супов.

Сервировка стола к обеду. Пряности и специи для усиления вкусовых качеств.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Подбор рецептов супов».

Практическое занятие «Приготовление заправочных супов».

Практическое занятие «Приготовление супов-пюре».

Практическое занятие «Приготовление холодных супов».

Контрольные вопросы и задания.

1. Какие пряности и специи для усиления вкусовых качеств первых блюд вы знаете?
2. Составить технологическую карту приготовления супов-пюре.

Тема 14 Вторые блюда

Теория : 4 часа

Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие.

Правила подачи вторых блюд.

Оформление вторых блюд.

Технология приготовления мясных вторых блюд.

Технология приготовления рыбных вторых блюд.

Технология приготовления овощных вторых блюд.

Технология приготовления национальных вторых блюд.

Технология приготовления фирменных вторых блюд.

Практика: 4 часа

Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса».

Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы».

Практическое занятие «Приготовление блюд из птицы».

Практическое занятие «Приготовление блюд из котлетной массы».

Практическое занятие «Приготовление блюд японской кухни».

Практическое занятие «Приготовление блюд национальной кухни».

Контрольные вопросы и задания.

1. Составить технологическую карту приготовления блюда из мяса.
2. Составить технологическую карту приготовления блюда из рыбы.
3. Какие блюда национальной кухни вы знаете?

Тема 15 Третьи блюда и десерты

Теория : 2 часа

Горячи и холодные напитки. Ассортимент, правила подачи.

Технология приготовления горячих напитков.

Технология приготовления холодных напитков.

Горячи и холодные десерты. История возникновения десертов.

Оформление и подача десертов.

Сочетание продуктов при приготовлении десертов.

Варианты оформления и техника декорирования горячих и холодных десертов.

Сервировка и подача горячих и холодных десертов.

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Приготовление и подача различных видов чая».

Практическое занятие «Приготовление и подача различных видов кофе».

Практическое занятие «Приготовление и подача какао».

Практическое занятие «Приготовление и подача коктейлей».

Практическое занятие «Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю».

Практическое занятие «Приготовление и подача фруктовых десертов».

Практическое занятие «Приготовление и подача холодных ягодных десертов»

Практическое занятие «Приготовление и подача холодных шоколадных салатов».

Контрольные вопросы и задания.

1. Что такое десерт?

2. Как сочетаются продукты при приготовлении десертов?

3. Составить рецепт фруктового салата

Тема 16 Молочная кухня

Теория :2часа

Молоко и молочные продукты.

Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Использование сметаны и творога в кулинарии.

Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах).

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Приготовление молочных блюд (каша молочная, молочный суп).

Практическое занятие «Приготовление блюд из сыра».

Контрольные вопросы и задания.

1. Какие сорта сыра вы знаете?

2. Составить технологическую карту приготовления молочных блюд(рисовой каши с яблоком).

Тема 17 Изделия из творога

Теория : 2часа

Технология изготовления творога.

Ассортимент блюд из творога. Оформление и подача блюд из творога. Практика: 2 часа

Практическое занятие «Приготовление жареных блюд из творога (сырники).

Практическое занятие «Приготовление отварных блюд из творога (вареники ленивые).

Контрольные вопросы и задания.

- 1.Какая польза блюд из творога?
- 2.Составить рецепт ленивых вареников.

Тема 18 Изделия из теста

Теория : 2 часа

История возникновения изделий из теста. Национальные традиции приготовления различных видов изделий из теста.

Виды теста – дрожжевое и бездрожжевое.

Технология приготовления песочного теста и изделий из него.

Технология приготовления бисквитного теста.

Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.

Технология приготовления заварного теста.

Технология приготовления заварных пирожных.

Технология приготовления слоёного теста и изделия из него.

Технология приготовления воздушного теста. Кондитерские изделия из воздушного теста.

Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.

Практика: 8 часов

Практическое занятие «Приготовление песочного печенья».

Практическое занятие «Приготовление бисквитного пирога».

Практическое занятие «Приготовление профитроль».

Практическое занятие «Приготовление заварных пирожных».

Практическое занятие «Приготовление слоеных рогаликов».

Практическое занятие «Приготовление меренгов».

Практическое занятие «Приготовление изделий из дрожжевого теста (пончики).

Практическое занятие «Приготовление изделий из дрожжевого теста (пирожки).

Контрольные вопросы и задания.

1. Назовите виды теста.
2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
3. Какие изделия из теста готовят на масленицу?

Тема 19 Заготовка впрок

Теория : 1 час

Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание. Подготовка сырья для консервирования (сбор, переборка и мойка, бланширование).

Пряности, приправы, различные травы (в том числе лекарственные травы). Сушка и замораживание трав на зиму. Более сложные рецепты консервирования. (С добавлением различных трав, консервы – ассорти).

Практика: 2 часа

Практическое занятие «Соление капусты».

Практическое занятие «Сушка яблок».

Контрольные вопросы и задания.

1. Как подготовить сырье для консервирования (сбор, переборка и мойка)?
2. Назовите лекарственные растения Московской области.

Тема 20 Открытый урок

Практика: 2 часа

Подведение итогов за год. Прием гостей, сервировка стола, правила поведения за столом. Приготовление блюд по выбору. Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года.

Контрольные вопросы и задания.

1. Самостоятельная сервировка стола.
2. Способы складывания салфеток.

Тема 21 Наведение порядка в кабинете кружка «Поваренок»

Практика: 8 часов

Мытье, чистка столовой и кухонной посуды, оборудования, рабочих панелей, инструментария, столовых приборов. Влажная уборка помещения.

Контрольные вопросы и задания.

1. Правила техники безопасности при выполнении влажной уборки помещения.

4. Методическое обеспечение.

Методы обучения:

словесный, наглядный, практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский проблемный; игровой, дискуссионный, выполнение творческих заданий.

Методы воспитания:

убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация, создание ситуации успеха.

Социальные методы:

Развитие желания быть полезным, создание ситуации взаимопомощи, сотрудничество, заинтересованность в результатах.

Формы организации образовательного процесса: групповая

Формы организации учебного занятия:

Вводное занятие–занятие, которое проводится в начале образовательного периода с целью ознакомления с предстоящими видами работы и тематикой обучения и правилами техники безопасности.

Комбинированные формы занятий, на которых теоретические объяснения иллюстрируются примерами (видеоматериалами, презентациями).

Открытое занятие – занятие, которое проводится для родителей, педагогов, гостей.

Мастер-класс в рамках «Недели трудового обучения».

Педагогические технологии

Программа предполагает применение следующих технологий:

Технология группового обучения, технология дифференцированного обучения, технология развивающего обучения, технологи япроблемного обучения, технология игровой деятельности, коммуникативная технология о бучения, технология коллективной творческой деятельности, здоровьесберегающая технология, практикоориентированная технология.

Алгоритм учебного занятия:

Вводная часть – подготовительная часть- основная часть- заключительная часть.

В вводную часть входит организационный момент(приветствие) и сообщение темы занятия.

Подготовительная часть включает в себя повторение правил техники безопасности и соблюдения правил личной гигиены при приготовлении блюд.

Основная часть включает в себя теоретический материал и выполнение практических заданий по теме занятия.

Заключительная часть включает в себя подведение итогов занятия, дегустацию приготовленных блюд, наведение порядка в кабинете кружка «Поваренок».

Дидактический материал:

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект открыток с рецептами
3. Кухонный инвентарь
4. Комплект тематических таблиц
5. Специальная одежда
6. Диагностический инструментарий
7. Методические и дидактические материалы к занятиям
8. Тематические папки:

5.СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

- 1.Блюда из мультиварки. Большая энциклопедия рецептов. – М.:Эксмо, 2013. – 513 с.:ил.
- 2.ДанилкинЮ.Н.«Советы по домоводству»,Изд.«Зеркало», 1992.
- 3.Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
- 4.Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
- 5.Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
- 6.Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
- 7.ПохлебкинВ.В.«Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
- 8.Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.

9. Просим к русскому столу. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012.- 320с.: илл.
10. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: Гелиос, 2007.
11. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня», «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
12. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ И ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
2. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
3. Лихачева Л. «Уроки этикета».
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
6. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
7. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. 50 лучших блюд. Изд. ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. - 60 стр., илл.
2. Серия «Маленький повар»: «Угощение к детскому празднику», «Легкие закуски и коктейли», «Сладкие пироги и десерты», «Макаронны и пицца». ИОЦ «Мнемозина», М.: Мнемозина, 2006. – 36с.: илл.-
3. Серия «Шеф-повар»: 15 рецептов Савва Воронин рекомендует. М.: ЗАО «АРИА АиФ», 2013.

5. Календарный учебный график

Дата проведения занятия	№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Форма контроля
			Теория	Практика	
	1	Введение.	2	-	Устный опрос

02.09	1	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни.	1		
02.09	2	Правильное хранение продуктов. Знание о необходимых кулинарных принадлежностях.	1		
	2	Правила этикета	2	2	Устный опрос
09.09	1	Нормы и правила этики. Этические нормы этикета. Правила на каждый день.	1	1	
09.09	2	Диагностика уровня воспитанности учащихся. Составление собственных правил этикета. Деловая игра «Прием гостей».			
	3	Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей.	2	2	устный опрос, практическое задание
16.09	1	История возникновения этикета за столом. Народные традиции этикета за столом у представителей различных национальностей	1		
16.09	2	Гостевой этикет. Правила	1		

		пользования столовыми приборами. Как правильно есть сладкие блюда.			
	4	Сервировка стола	1	1	практическое задание
23.09	1	Общие правила сервировки Столовые приборы. «Сервировка обеденного стола	1		
23.09	2	Практическое занятие «Сервировка холодного стола»		1	
	5	Сервировка праздничного стола	1	2	практическое задание
30.09	1	Сервировка тематического праздничного стола. Оригинальное оформление праздничного стола	1		
30.09	2	Практическое занятие «Подбор рецептов праздничных блюд» Практическое занятие «Оформление праздничных блюд».		1	
	6	Питание подростка	2	2	устный опрос, практическое задание
07.10	1	Знание о важности режима питания.	1		

		Сбалансированное питание.			
07.10	2	Практическое занятие «Составление меню одного дня включая завтрак, обед, полдник, ужин».		1	
	7	Режим дня для подростков	2	2	устный опрос, практическое задание
14.10	1	Особенности режима дня подростка.	1		
14.10	2	Влияние режима дня на состояние здоровья подростка.	1		
21.10	3	Практическое занятие «Составление режима дня».		1	
21.10	4	Практическое занятие «Составление режима дня и режима питания».		1	
	8	Совместимость продуктов питания	2	2	устный опрос, практическое задание
11.11	1	Основы правильного питания	1		
	2	Правильное питание – залог нашего здоровья.	1		
11.11	3	Практическое занятие «Применение на практике умений, знаний, навыков подборки продуктов».		1	
18.11	4	Практическое занятие «Составление меню и приготовление блюд из имеющихся продуктов».		1	

	9	Овощи в нашем питании	2	2	контрольный опрос
18.11	1	Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли).	1		
25.11	2	Распределение овощей по группам содержания витаминов.	1		
25.11	3	Деловая игра «Правильное хранение овощей». Практическое занятие «Способы консервирования овощей».		1	
02.12	4	Практическое занятие «Способы консервирования овощей».		1	
	10	Вегетарианская кухня.	1	1	устный опрос
02.12	1	Разнообразие вегетарианской кухни. Полезные качества вегетарианских блюд. Положительное и отрицательное влияние вегетарианской кухни на организм человека.	1		
09.12	2	Практическое занятие «Составление меню вегетарианского обеда». Практическое занятие «Приготовление блюд вегетарианской кухни»		1	
	11	Салаты	6	6	устный опрос,

					практическое задание , творческие задания
09.12	1	Основные принципы приготовления салатов. Разнообразие и виды салатов.	1		
16.12	2	Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов. Сочетание продуктов для салатов.	1		
16.12	3	Оригинальное оформление салатов. Посуда для подачи салатов.	1		
23.12	4	Практическое занятие « Приготовление и оформление овощных салатов»	1		
23.12	5	Практическое занятие «Приготовление и оформление фруктовых салатов»		1	
30.12	6	Практическое занятие «Приготовление и оформление мясных салатов»		1	
	4	Бутерброды	2	2	устный опрос, практическое задание , творческие задания
30.12	1	История возникновения	1		

		бутерброда. Правильный подбор продуктов для бутербродов.			
06.01	2	Виды бутербродов. Конкурс на лучший составленный рецепт бутерброда.	1		
06.01	3	Практическое занятие «Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов».		1	
13.01	4	Практическое занятие «Приготовление и оформление закусочных бутербродов»		1	
		Первые блюда	2	2	устный опрос, практическое задание, творческие задания
13.01	1	Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы.	1		
20.01	2	Продукты для приготовления супов. Технология приготовления супов. Сервировка стола к обеду. Пряности и специи для усиления вкусовых качеств	1		
20.01	3	Практическое занятие «Подбор рецептов супов» Практическое занятие		1	

		«Приготовление заправочных супов».			
27.01	4	Практическое занятие «Приготовление супов-пюре» Практическое занятие «Приготовление холодных супов».		1	
	8	Вторые блюда	4	4	устный опрос, практическое задание, творческие задания
27.01	1	Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие. Правила подачи вторых блюд. Оформление вторых блюд.	1		
03.02	2	Технология приготовления мясных вторых блюд. Технология приготовления овощных вторых блюд.	1		
03.02	3	Технология приготовления рыбных вторых блюд.	1		
10.02	4	Технология приготовления фирменных вторых блюд. Технология приготовления национальных вторых блюд.	1		
10.02	5	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса».		1	
17.02	6	Практическое занятие «Приготовление блюд из		1	

		рыбы».			
17.02	7	Практическое занятие «Приготовление блюд из птицы».		1	
24.02	8	Практическое занятие «Приготовление блюд из котлетной массы».		1	
	4	Третьи блюда и десерты	2	2	устный опрос, практическое задание, творческие задания
24.02	1	Горячи и холодные напитки. Ассортимент, правила подачи. Технология приготовления горячих и холодных напитков.	1		
03.03	2	Горячи и холодные десерты. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.	1		
0303	3	Варианты оформления и техника декорирования горячих и холодных десертов. Сервировка и подача горячих и холодных десертов.	1		
10.03	4	Практическое занятие «Приготовление и подача различных видов чая» и кофе.	1		
	16	Молочная кухня	2	2	Устный опрос, практическое задание

10.03	1	Молоко и молочные продукты. Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Использование сметаны и творога в кулинарии.	1		
17.03	2	Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах). Практическое занятие «Приготовление молочных блюд (каша молочная, молочный суп)»	1		
17.03	3	Практическое занятие «Приготовление блюд из сыра».		1	
24.03	4	Практическое занятие «Приготовление блюд из сыра».		1	
	17	Изделия из творога	2	2	Устный опрос, практическое задание
24.03	1	Технология изготовления творога. Ассортимент блюд из творога. Оформление и подача блюд из творога.	1		
31.03	2	Практическое занятие «Приготовление жареных блюд из творога (сырники)».	1		
31.03	3	Практическое занятие «Приготовление отварных блюд из творога (вареники		2	

		ленивые)», запеканка из творога .			
	18	Изделия из теста			Устный опрос, практическое задание.
07.04	1	История возникновения изделий из теста. Национальные традиции приготовления различных видов изделий из теста. Виды теста: дрожжевое и бездрожжевое.	2		
07.04	2	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста.	2		
14.04	3	Практическое занятие «Приготовление песочного печенья». Практическое занятие «Приготовление слоеных рогаликов».	2		
14.04	19	Заготовка впрок Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание. Подготовка сырья для консервирования (сбор, переборка и мойка, бланширование).	2		
21.04	20	Открытый урок. Блюда русской кухни. «Щи да каша –	2		

		пицца наша».			
05.05 12.05		Чаепитие с песочным печеньем. Наведение порядка в кабинете.	2	2	
19.05 26.05		Наведение порядка в кабинете.		4	
		Итого:	38	36	

К концу прохождения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей (адаптированной) программы «Поваренок» обучающиеся будут знать:

- рецептуру технологии приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;
- признаки и методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- элементы культуры и традиции родного края.

Будут уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощи и крупяные изделия;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку;
- уметь работать в группе, коллективе;
уметь работать со специальной литературой.