

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на Педагогическом совете  
МАОУ ДО «ЦОиПО»  
Протокол № 1 от «31» августа 2017г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»  
Дир. *О.В. Плотникова*  
«*31*» *августа* 2017г.

## «ЮНЫЙ ПОВАР»

Дополнительная общеразвивающая (рабочая) программа  
для обучающихся 10-15 лет  
срок реализации 1 год

Автор – составитель:  
Горулёва Любовь Ренатовна  
педагог дополнительного образования

ГО Верхняя Пышма  
2017 г.

## Аннотация

Программа разработана для обучающихся 10 – 15 лет. Наполняемость групп: до 16 человек, программа разработана на **18 академических часов**. Режим занятий: 1 раз в месяц по 2 академических часа.

**Цель:** формирование потребности у обучающихся к здоровому питанию и устойчивого интереса к кулинарии.

Обучающиеся, когда остаются одни дома, часто сталкиваются с трудностями в организации своего питания, что может послужить причиной появления проблем со здоровьем. Данный курс позволит частично преодолеть эти трудности и организовать своё питание достаточно полноценно. Программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять блюда, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

В ходе программы обучающиеся познакомятся с профессиограммой профессии повар и научатся готовить:

- блюда для завтрака;
- салаты;
- супы;
- мучные кондитерские изделия.

## УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|           | Раздел темы  | Количество часов |                       |                      |
|-----------|--|------------------|-----------------------|----------------------|
|           |  | Общие            | Теоретические занятия | Практические занятия |
| <b>1.</b> | <b>Введение. Профессиограмма профессии повара. Технология приготовления блюд для завтрака.</b> | <b>2</b>         | <b>0,5</b>            | <b>1,5</b>           |
| 1.1.      | Варка яиц. Окрашивания яиц.  | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| <b>2.</b> | <b>Технология приготовления блюд из варёных овощей.</b>  | <b>2</b>         | <b>0,5</b>            | <b>1,5</b>           |
| 2.1.      | Приготовление салата с курицей и сухариками.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| <b>3.</b> | <b>Технология приготовления супов.</b>   | <b>4</b>         | <b>1</b>              | <b>3</b>             |
| 3.1.      | Приготовление борща с капустой и картофелем.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 3.2.      | Приготовление окрошки.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| <b>4.</b> | <b>Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.</b>                                 | <b>10</b>        | <b>2,5</b>            | <b>7,5</b>           |
| 4.1.      | Приготовление пицца.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 4.2.      | Приготовление имбирного печенья.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 4.3.      | Приготовление блинов.<br>Приготовление компота.  | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 4.4.      | Приготовлениепельменей.  | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 4.5.      | Приготовление штруделя с яблоками и мороженым.   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
|           | <b>Итого</b>   | <b>18</b>        | <b>4,5</b>            | <b>13,5</b>          |