

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

ПРИНЯТА  
на заседании педагогического совета  
протокол №3  
от «20» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»  
О.В. Плотникова  
приказ № 199  
от « 20 » июня 2023 г.



**Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа**  
**социально-педагогической направленности**  
**«ЮНЫЙ ПОВАР»**

(название творческого объединения)

Нормативный срок освоения программы: 3 года

Возраст учащихся: 9-13 лет

Форма обучения: очная

Автор-составитель:  
Горулёва Любовь Ренатовна,  
педагог дополнительного образования, 1КК

ГО Верхняя Пышма  
2023 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Актуальность** программы «Юный повар» заключается в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения, учащиеся учатся бережно и с любовью, относятся к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

В школьной программе по технологии отводится определенное количество времени для приобщения учащихся к кулинарии. Однако предусматриваются занятия только для девочек, а приобретение навыков самообслуживания, приготовления пищи необходимо и мальчикам.

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по кулинарии в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей и родителей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной и практической деятельности человека с его историей и культурой. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки, умения работать в команде.

**Направленность программы:** социально-педагогическая

**Адресат общеразвивающей программы** образовательный процесс по данной программе носит развивающий характер, т.е. направлен на стимулирование творческой активности ребёнка, на развитие индивидуальных, природных задатков детей, реализацию их способностей и самовыражения, для этого в обучении используются личностно-ориентированные технологии обучения.

Программа предназначена для учащихся – 9-14 лет. В этом возрасте учащиеся могут включиться в учебно-профессиональную деятельность, что позволит сделать первые шаги на пути к профессиональному самоопределению. Очень важно в эти годы выявить и по мере возможностей развить те способности, на основе которых учащемуся можно было бы разумно и правильно осуществить выбор направления дальнейшего обучения и понять срез будущих профессий для более плотной к ним подготовки. Основным мотивом познавательной деятельности становится стремление приобрести профессию.

Согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» от 4 июля 2014 г. площадь кабинета позволяет организовать работу группы в количестве 10 человек.

Организация обучения происходит на добровольных началах – дети – родители – педагоги. Связь с родителями поддерживается в течение всего учебного года в форме: индивидуальных бесед, анкетирования, тестирования, собеседований, консультаций, приглашение на праздники, а также на открытые занятия.

Каждый участник программы имеет право на стартовый доступ к любому из уровней сложности, реализуемых через создание условий и оценку изначальной готовности участника (определение степени готовности к освоению материала). Диагностика по определению степени готовности участника к освоению материала на любом уровне сложности.

**Режим занятий:** 1 раз в неделю, 3 академических часа.

**Объем программы:** Программа «Юный повар» рассчитана на 324 академических часов.

**Срок освоения программы:** 3 года.

**Уровневость.** Программа «Юный повар» является разноуровневой (многоуровневой). Предполагается последовательное освоение уровней программы, при этом овладение стартовым (базовым) уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени обучения. Это предполагает реализацию параллельных процессов освоения содержания программы на его разных уровнях углублённости, доступности и степени сложности, исходя из диагностики и стартовых возможностей каждого из участников программы:

Каждый уровень программы является законченным этапом обучения, и в то же время основой для дальнейшего продвижения учащегося.

На первом году учащиеся занимаются по программе «Юный повар» с нагрузкой 3 часа в неделю, всего за год 108 часов. Стартовый уровень предполагает удовлетворение познавательного интереса учащихся, расширение его информированности в данной образовательной области, обогащение навыками, общения и приобретение умений совместной деятельности освоении программы, мотивация на дальнейшее обучение на базовом уровне. В частности, дети получают элементарные знания о здоровой пище, а также навыки её приготовления, учатся создавать первые, вторые блюда, а также изделия из теста и напитки, у них формируется познавательный интерес к программе, формируется коллектив. Учащиеся, уже на первом году обучения, создают элементарные блюда.

На втором году учащиеся занимаются по программе «Юный повар. Кухни народов мира» с нагрузкой 3 часа в неделю, всего 108 часов в год. Базовый уровень – основополагающий, системообразующий, предполагает освоение основных знаний и умений по профилю программы, предполагает освоение навыков на уровне практического применения. В частности, дети учатся создавать более сложные блюда, требующие определенных навыков, знаний и умений, узнают кухни народов мира, учатся выполнять блюда для семейных праздников.

На третьем году учащиеся занимаются по программе «Юный повар. Современное оборудование» с нагрузкой 3 часа в неделю, всего 108 часов в год. Продвинутый уровень предполагает достижения повышенного уровня образованности, сформированность необходимых навыков для приготовления блюд при использовании разных кухонных приборов. А также учащиеся учатся заготавливать продукты впрок (на зиму), готовить блюда в мультиварке, пароварке и тд.

**Форма обучения:** очная.

**Перечень видов занятий:** учебные занятия / практические занятия / комбинированные занятия / контрольное итоговое занятие / обучающие игры / проектная деятельность / игровые формы.

**Педагогические технологии:** технология группового обучения/ технология развивающего обучения / технология проектной деятельности / здоровьесберегающая технология.

**Формы подведения результатов.** Текущий контроль – усвоение тематического материала (педагогическое наблюдение, устный опрос). Промежуточный контроль – усвоение учебного материала за 1-е полугодие (самостоятельные работы). Итоговый контроль – освоение программного материала за весь учебный период (самостоятельные работы).

**Цель:** развитие навыков в приготовлении блюд, знакомство с кухнями народов мира, формирование культуру общения.

**Задачи:**

*Обучающие:*

1. Познакомить учащихся с профессиограммой профессии повар, историей блюд, с правильным питанием.

2. Способствовать овладению технологии приготовления блюд.
3. Способствовать овладению основным способам обработки продуктов.
4. Способствовать овладению необходимых в повседневной жизни базовых (безопасных) приёмов ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов.
5. Способствовать овладению правильным приёмам работы с кухонным инструментом и правилам санитарии и гигиены.

*Развивающие:*

1. Способствовать развитию интереса к кулинарии и профессии повар.
2. Способствовать развитию творческого воображения и эстетического восприятия в ходе приготовления блюд.

*Воспитательные:*

1. Способствовать воспитанию трудолюбия, аккуратности.
2. Привить навыки работы в команде.
3. Способствовать воспитанию чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации
		всего	теория	практика	
<b>Стартовый уровень (9-11 лет)</b>					
1	Введение. Техника безопасности. Санитария и личная гигиена.	3	1	2	Тестирование, коллективная работа.
2	Приготовления бутербродов.	6	2	4	
3	Салаты и винегреты.	12	4	8	
4	Тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления супов.	27	9	18	
5	Промежуточное тестирование.	3	1	2	
6	Технология приготовления блюд из птицы.	15	5	10	
7	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.	9	3	6	
8	Технология приготовления блюд из мяса.	3	1	2	
9	Изделия из теста.	27	9	18	
10	Итоговое тестирование.	3	1	2	
	<b>ИТОГО на стартовом уровне</b>	108	36	72	
<b>Базовый уровень (11-13 лет)</b>					
11	Введение. Техника безопасности. Санитария и личная гигиена.	3	1	2	Тестирование, коллективная работа.
12	Русская кухня.	12	4	8	
13	Белорусская кухня.	12	4	8	
14	Французская кухня.	12	4	8	
15	Немецкая кухня.	12	4	8	
16	Итальянская кухня.	12	4	8	
17	Греческая кухня.	12	4	8	
18	Английская кухня.	12	4	8	
19	Татарская кухня.	12	4	8	
20	Блюда к праздникам.	12	4	8	
	<b>ИТОГО на базовом уровне</b>	108	36	72	
<b>Продвинутый уровень (13-14 лет)</b>					
21	Введение. Техника безопасности. Санитария и личная гигиена. Входное тестирование.	3	1	2	Тестирование, коллективная работа.
22	Заготовки впрок.	24	8	16	
23	Приготовления блюд для завтрака в мультиварке.	6	2	4	
24	Приготовление первых блюд в мультиварке.	12	4	8	
25	Приготовление вторых блюд в мультиварке.	24	8	16	
26	Приготовление выпечки в мультиварке.	21	7	14	

27	Приготовление выпечки в мультипекаре.	9	3	6	
28	Приготовление в духовке.	6	2	4	
29	Итоговое тестирование.	3	1	2	
	ИТОГО на продвинутом уровне	108	37	71	

## Содержание учебного (тематического) плана стартового уровня

**1. Правила гигиены и техника безопасности.** Санитария и личная гигиена. Техника безопасности. Оборудование, инвентарь, кухонная посуда. Складывание салфеток.

*Теория.* Ознакомление с правилами личной гигиены и санитарией. С техникой безопасности при работе с электроприборами и, с правилами поведения на занятиях. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

*Практика.* Складывание салфеток.

### **2. Приготовление бутербродов.**

**2.1. Подготовка гастрономических продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление.**

*Теория.* Значение холодных блюд в питании. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.

*Практика.* Приготовление бутербродов.

### **2.2. Варка яиц «в мешочек». Яйца с ветчиной на гренках.**

*Теория.* Значение яиц в питании человека.

*Практика.* Варка яиц «в мешочек». Приготовление яиц с ветчиной на гренках.

### **3. Салаты и винегреты.**

#### **3.1. Салат из белокочанной капусты.**

*Теория.* Подготовка продуктов для салатов. Общие приёмы приготовления салатов. Заправки для салатов. Ознакомление учащихся с видами салатов, с видами заправок для салатов. Технология приготовления салата из белокочанной капусты.

*Практика.* Приготовление салата из белокочанной капусты.

#### **3.2. Технология приготовления салата «Мясного».**

*Теория.* Технология приготовления салата «Мясного».

*Практика.* Приготовление салата «Мясного».

#### **3.3. Технология приготовления салата «Винегрет».**

*Теория.* Технология приготовления салата «Винегрет».

*Практика:* Приготовление салата «Винегрет».

#### **3.4. Технология приготовления салата «Анастасия».**

*Теория.* Технология приготовления салата «Анастасия».

*Практика.* Приготовление салата «Анастасия».

### **4. Тепловая обработка продуктов. Приготовление первых блюд.**

#### **4.1. Технология приготовления куриного бульона.**

*Теория.* Значения бульонов в питании человека, ознакомление учащихся с технологией приготовления куриного бульона.

*Практика.* приготовление куриного бульона.

#### **4.2. Технология приготовления супа с макаронными изделиями.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа с макаронными изделиями, с видами нарезки овощей.

*Практика.* приготовление супа с макаронными изделиями.

#### **4.3. Технология приготовления супа с фрикадельками.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа.

*Практика.* Приготовление супа с фрикадельками.

#### **4.4. Технология приготовления супа пюре с гренками.**

*Теория.* Значение супов пюре в питании человека, классификация супов, технология приготовления супов.

*Практика.* Приготовление куриного бульона.

#### **4.5. Технология приготовления горохового супа.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления горохового супа.

*Практика.* Приготовление горохового супа.

#### **4.6. Технология приготовления щей по – уральски.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами щей, с технологией приготовления, с видами нарезки овощей.

*Практика.* Приготовление щей по – уральски.

#### **4.7. Технология приготовления рассольника ленинградского.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами рассольников, технологией приготовлением рассольника, с видами нарезки овощей.

*Практика.* приготовление рассольника ленинградского, рассольника домашнего.

#### **4.8. Технология приготовления борща с капустой и картофелем.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с классификацией супов, с технологией приготовления борща, с видами нарезки овощей.

*Практика.* Приготовление борща с капустой и картофелем.

#### **4.9. Технология приготовления солянки.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами солянок, с технологией приготовления, с видами нарезки продуктов.

*Практика.* Приготовление солянки.

### **5. Промежуточное тестирование.**

#### **5.1. Технология приготовления новогоднего печенья 3D ёлочки.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами теста.

*Практика.* Ответы на тестовые вопросы и приготовление печенья.

### **6. Технология приготовления вторых блюд.**

**6.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из птицы. Технология приготовления тушёного картофеля с курицей.**

*Теория.* Технология приготовления блюда из мяса птиц.

*Практика.* Приготовление тушёного картофеля с курицей.

#### **6.2. Технология приготовления филе куриного, запечённого с гречневой кашей.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления запечённого куриного филе.

*Практика.* Приготовление запечённого куриного филе.

#### **6.3. Технология обработки сырья и приготовление фарша из курицы.**

**Технология приготовления котлет домашних с картофельным пюре.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления фарша и котлет из него. Технология приготовления картофельного пюре.

*Практика.* Приготовление котлет и картофельного пюре.

#### **6.4. Технология приготовления тефтелей с подливкой.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления тефтелей.

*Практика.* Приготовление тефтелей.

#### **6.5. Технология приготовления ёжиков в сметанном соусе.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления ёжиков.

*Практика.* Приготовление ёжиков.

### **7. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.**

**7.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. Технология приготовления рыбы, запеченной с овощами и сыром.**

*Теория.* значение рыбы в питании человека. Обработка рыбы.

*Практика.* Приготовление рыбы, запечённой с картофелем.

## **7.2. Технология приготовления рыбы в кляре.**

*Теория.* Технология приготовления рыбы в кляре.

*Практика.* Приготовление рыбы в кляре.

## **7.3. Технология приготовления фарша из рыбы. Приготовление котлет рыбных.**

*Теория.* Правила работы с мясорубкой. Технология приготовления фарша.

*Практика.* Приготовление котлет.

## **8. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.**

### **8.1. Технология приготовления гуляша с рисом отварным с овощами.**

*Теория.* ознакомление учащихся с технологией приготовления гуляша, риса. Знакомство с нарезкой мяса.

*Практика.* Приготовление гуляша, риса с овощами.

## **9. Изделия из теста.**

### **9.1. Технология приготовления из пресного теста. Технология приготовления чебуреков.**

*Теория.* Технология приготовления теста для чебуреков.

*Практика.* Приготовление чебуреков.

### **9.2. Технология приготовления штруделя с яблоками. Технология приготовления киселя.**

*Теория.* ознакомление учащихся с видами теста, с видами начинок и с технологией приготовления штруделя и технология приготовления киселя.

*Практика.* Приготовление штруделя с яблоками и приготовление киселя.

### **9.3. Технология приготовления новогоднего печенья 3D ёлочки.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами теста для приготовления печенья.

*Практика.* Выпечка печенья.

### **9.4. Технология приготовления песочного пирога с творогом.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами теста, с видами начинок для пирога. Технология приготовления песочного пирога с творогом.

*Практика.* Приготовление песочного пирога с творогом.

### **9.5. Технология приготовления из дрожжевого теста. Технология приготовления пирога к чаю.**

*Теория.* Технология приготовления теста для пирога.

*Практика.* Приготовление пирога.

### **9.6. Технология приготовления печенья к Пасхе.**

*Теория.* Технология приготовления теста для печенья к Пасхе.

*Практика.* Приготовление печенья.

### **9.7. Технология приготовления пирога с капустой.**

*Теория.* Технология приготовления теста для пирога с капустой.

*Практика.* Приготовление пирога с капустой.

### **9.8. Технология приготовления плюшек новомосковских. Технология приготовления компота из сухофруктов.**

*Теория.* Технология приготовления плюшек новомосковских и компота из сухофруктов.

*Практика.* Приготовление плюшек и компота из сухофруктов.

### **9.9. Технология приготовления блинов.**

*Теория.* Технология приготовления блинного теста.

*Практика.* Приготовление блинов.

## **10. Итоговое тестирование.**

### **10.1. Итоговое тестирование. Самостоятельное приготовление блюда.**

*Теория.* Итоговое тестирование.

*Практика.* Ответы на тестовые вопросы. Приготовление блюда.

## Содержание учебного (тематического) плана базового уровня

### 1. Введение. Техника безопасности. Санитария и личная гигиена. Входное тестирование.

*Теория.* Ознакомление учащихся с техникой безопасности при работе с электроприборами и правилами личной гигиены и санитарией, с правилами поведения на занятиях. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

*Практика.* Входное тестирование.

### 2. Русская кухня.

#### 2.1. История русской кухни. Салат «Таёжный» с маринованными грибами и клюквой.

*Теория.* История русской кухни. Технология приготовления салата.

*Практика.* Приготовление салата «Таёжный» с маринованными грибами и клюквой.

#### 2.2. Технология приготовления похлёбки картофельной.

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами супов в русской кухне, технологией приготовления похлёбки.

*Практика.* Приготовление похлёбки.

#### 2.3. Технология приготовления гречки по-купечески.

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами вторых блюд в русской кухне.

*Практика.* Приготовление гречки по-купечески.

#### 2.4. Технология приготовления пирожков печёных.

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами теста в русской кухне.

*Практика.* Приготовление пирожков.

### 3. Белорусская кухня.

#### История белорусской кухни. Технология приготовления салата «Минчанка».

*Теория.* Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. История белорусской кухни.

*Практика.* Приготовление салата «Минчанка»

#### 3.1. Технология приготовления супа крупеник.

*Теория.* Значения супов в питании человека, ознакомление учащихся с технологией приготовления супа. Виды нарезок овощей.

*Практика.* Приготовление супа крупеник

#### 3.2. Технология приготовления бигоса.

*Теория.* Ознакомление учащихся, что такое бигос.

*Практика.* Приготовление бигоса.

#### 3.3. Технология приготовления смаженек с творогом.

*Теория.* Значения картофеля в питании человека.

*Практика.* Приготовление смаженек с творогом.

### 4. Французская кухня.

#### 4.1. История французской кухни. Технология приготовления салата «Насуаз с курицей».

*Теория.* Значения салатов в питании человека, технология приготовления салата.

*Практика.* Приготовление салата «Насуаз с курицей».

#### 4.2. Технология приготовления сырного супа.

*Теория.* Значения супов в питании человека, ознакомление учащихся с технологией приготовления супа. Виды нарезок овощей.

*Практика.* Приготовление сырного супа.

#### 4.3. Технология приготовления фрикассе из курицы с макаронами.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления фрикассе из курицы с макаронами.

*Практика.* Приготовление фрикассе из курицы с макаронами.

#### **4.4. Технология приготовления круасанов.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления слоённого теста.

*Практика.* Приготовление круасанов.

### **5. Немецкая кухня.**

#### **5.1. История немецкой кухни. Технология приготовления салата баварского с охотничьими колбасками.**

*5.2. Теория.* Ознакомление учащихся с историей немецкой кухни и технологией приготовления салата.

*Практика.* Приготовление салата баварского с охотничьими колбасками.

#### **5.3. Технология приготовления немецкого колбасного супа с фасолью.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами супов в немецкой кухне, с технологией приготовления.

*Практика.* Приготовление немецкого колбасного супа с фасолью.

#### **5.4. Технология приготовления тушёной капусты с сосисками.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления тушёной капусты с сосисками.

*Практика.* Приготовление тушёной капусты с сосисками.

#### **5.5. Технология приготовления кренделей.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления кренделей.

*Практика.* Приготовление кренделей.

### **6. Итальянская кухня.**

#### **6.1. История итальянской кухни. Технология приготовления овощного салата по-итальянски с ветчиной, макаронами и сыром.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления овощного салата по-итальянски с ветчиной, макаронами и сыром.

*Практика.* Приготовление овощного салата по-итальянски с ветчиной, макаронами и сыром.

#### **6.2. Технология приготовления минестроне с пармезаном.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления минестроне с пармезаном.

*Практика.* Приготовление минестроне с пармезаном.

#### **6.3. Технология приготовления спагетти «Балоньез» с мясным фаршем.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами макаронных изделий.

*Практика.* Приготовление спагетти «Балоньез» с мясным фаршем.

#### **6.4. Технология приготовления миндального бискотти.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами теста.

*Практика.* Приготовление миндального бискотти.

### **7. Греческая кухня.**

#### **7.1. История греческой кухни. Технология приготовления греческого салата с авокадо.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с историей греческой кухни, с технологией приготовления греческого салата с авокадо.

*Практика.* Приготовление греческого салата с авокадо.

#### **7.2. Технология приготовления фасалыды греческой.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления фасалыды греческой.

*Практика.* Приготовление фасалыды греческой.

### **7.3. Технология приготовления лоханоризы.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления лоханоризы.

*Практика.* Приготовление лоханоризы.

### **7.4. Технология приготовления печени «Кулуракья».**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления печени «Кулуракья».

*Практика.* Приготовление печени «Кулуракья».

## **8. Английская кухня.**

### **8.1. История английской кухни. Технология приготовления салата Уолдорф.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с историей английской кухни, с технологией приготовления салата.

*Практика.* Приготовление салата.

### **8.2. Технология приготовления супа «Джон Буль».**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа.

*Практика.* Приготовление супа.

### **8.3. Технология приготовления жаркого из курицы и картофеля.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления жаркого.

*Практика.* Приготовление жаркого.

### **8.4. Технология приготовления бисквит «Виктория».**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления бисквита.

*Практика.* Приготовление бисквита.

## **9. Татарская кухня.**

**9.1. Татарская кухня. История татарской кухни. Технология приготовления татарского салата.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с историей татарской кухни, с технологией приготовления, с видами нарезки овощей.

*Практика.* Приготовление татарского салата

### **9.2. Технология приготовления суп лапша токмач.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с видами супов в татарской кухне, технологией приготовлением.

*Практика.* Приготовление суп лапша токмач.

### **9.3. Технология приготовления азу.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления азу с видами нарезки овощей.

*Практика.* Приготовление азу.

### **9.4. Технология приготовления чак-чака.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления чак-чака.

*Практика.* Приготовление чак-чака.

## **10. Блюда к праздникам.**

### **10.1. Технология приготовления китайских пельменей.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления китайских пельменей.

*Практика.* Приготовление китайских пельменей.

### **10.2. Технология приготовления сдобных плетёных веночков для яиц с маком.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления сдобных веночков.

*Практика.* Приготовление сдобных веночков.

### **10.3. Технология приготовления блинов с припёком.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления блинов с припёком.

*Практика.* Приготовление блинов с припёком.

## Содержание учебного (тематического) плана продвинутого уровня

### 1. Введение. Техника безопасности. Санитария и личная гигиена. Входное тестирование.

*Теория.* Ознакомление учащихся с техникой безопасности при работе с электроприборами и правилами личной гигиены и санитарией, с правилами поведения на занятиях. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

*Практика.* Входное тестирование.

### 2. Заготовки впрок. С использованием кухонного комбайна, мультиварки.

#### 2.1. Технология приготовления икры из кабачков.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления икры из кабачков.

*Практика.* Приготовление икры из кабачков.

#### 2.2. Технология приготовления борща на зиму.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления борща на зиму.

*Практика.* Приготовление борща на зиму.

#### 2.3. Технология приготовления щей из свежей капусты.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления щей из свежей капусты.

*Практика.* Приготовление щей из свежей капусты.

#### 2.4. Технология приготовления фасоли с овощами.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления фасоли с овощами.

*Практика.* Приготовление фасоли с овощами.

#### 2.5. Технология приготовления лечо.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления лечо.

*Практика.* Приготовление лечо.

#### 2.6. Технология приготовления варенья из яблок.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления варенья из яблок.

*Практика.* Приготовление варенья из яблок.

#### 2.7. Технология приготовления салата из капусты на зиму.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления салата из капусты.

*Практика.* Подготовка продуктов.

#### 2.8. Технология приготовления салата из риса и овощей.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления салата из риса и овощей.

*Практика.* Подготовка продуктов.

### 3. Приготовление блюд для завтрака в мультиварке.

#### 3.1. Технология приготовления творожной запеканки с яблоками.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления запеканки из творога.

*Практика.* Приготовление творожной запеканки с яблоками.

#### 3.2. Технология приготовления гречневой каши с яблоками.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления гречневой каши с яблоками.

*Практика.* Приготовление гречневой каши с яблоками.

### 4. Приготовление первых блюд в мультиварке.

#### 4.1. Технология приготовления супа с булгуром.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа с булгуром.

*Практика.* Приготовление супа с булгуром.

#### 4.2. Технология приготовления куриного супа с клецками.

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления куриного супа с клецками.

*Практика.* Приготовление куриного супа с клецками.

#### **4.3. Технология приготовления супа из чечевицы.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа из чечевицы.

*Практика.* Приготовление супа из чечевицы.

#### **4.4. Технология приготовления супа с фасолью.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа с фасолью.

*Практика.* Приготовление супа с фасолью.

### **5. Приготовление в духовке.**

#### **5.1. Технология приготовления бисквитного рулета.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления бисквитного рулета.

*Практика.* Приготовление бисквитного рулета.

#### **5.2. Технология приготовления маффинов. Технология приготовления фруктового смузи.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления маффинов и фруктового смузи.

*Практика.* Приготовление маффинов и фруктового смузи.

### **6. Приготовление вторых блюд в мультиварке.**

#### **6.1. Технология приготовления картофеля с морковью тушеные в сливках**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления картофеля с морковью, тушеных в сливках.

*Практика.* Приготовление картофеля с морковью тушеных в сливках.

#### **6.2. Технология приготовления жаркого с подливой.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления жаркого с подливкой.

*Практика.* Приготовление жаркого с подливой.

#### **6.3. Технология приготовления кус-куса с курицей и овощами.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления кус-куса с курицей и овощами.

*Практика.* Приготовление кус-куса с курицей и овощами.

#### **6.4. Технология приготовления плова.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления плова.

*Практика.* Приготовление плова.

#### **6.5. Технология приготовления гороховой каши.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления гороховой каши.

*Практика.* Приготовление гороховой каши.

#### **6.6. Технология приготовления запеканки из макарон с фаршем.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления запеканки из макарон с фаршем.

*Практика.* Приготовление запеканки из макарон с фаршем.

#### **6.7. Технология приготовления тушёного мяса с картофелем.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления тушёного мяса с картофелем.

*Практика.* Приготовление тушёного мяса с картофелем.

#### **6.8. Технология приготовления картофеля по-деревенски.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления картофеля по-деревенски.

*Практика.* Приготовление картофеля по-деревенски.

### **7. Приготовление выпечки в мультиварке.**

### **7.1. Технология приготовления яблочной шарлотки.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления яблочной шарлотки.

*Практика.* Приготовление яблочной шарлотки.

### **7.2. Технология приготовления пирога наливного.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления пирога наливного.

*Практика.* Приготовление пирога наливного.

### **7.3. Технология приготовления манника на кефире.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления манника на кефире.

*Практика.* Приготовление манника на кефире.

### **7.4. Технология приготовления кекса зебра.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления кекса зебра.

*Практика.* Приготовление кекса зебра.

### **7.5. Технология приготовления блинного торта.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления блинного торта.

*Практика.* Приготовление блинного торта.

### **7.6. Технология приготовления медового торта.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления медового торта.

*Практика.* Приготовление медового торта.

### **7.7. Технология приготовления цветаевского пирога с грушами.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления цветаевского пирога с грушами.

*Практика.* Приготовление цветаевского пирога с грушами.

## **8. Приготовление выпечки в мультипекаре.**

### **8.1. Технология приготовления голландских вафель.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления голландских вафель.

*Практика.* Приготовление голландских вафель.

### **8.2. Технология приготовления венских вафель.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления венских вафель.

*Практика.* Приготовление венских вафель.

### **8.3. Технология приготовления вафельных трубочек. Технология приготовления молочного коктейля.**

*Теория.* Ознакомление учащихся с технологией приготовления вафельных трубочек и молочного коктейля.

*Практика.* Приготовление вафельных трубочек и молочного коктейля.

## **9. Итоговое тестирование. Приготовление блюда.**

### **9.1. Итоговое тестирование. Приготовление блюда.**

*Теория.* Проведение итогового тестирования.

*Практика.* Приготовление блюда.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### *Предметные:*

- 1) учащиеся знают профессиограмму профессии повар, историю блюд и основы правильного питания;
- 2) учащиеся умеют обрабатывать продукты, умеют правильно работать с кухонным инструментом;
- 3) умеют и знают технологию приготовления блюд;
- 4) знают правила личной гигиены и санитарии.

### *Метапредметные:*

- 1) у обучающихся развиты внимание, воображение, память;
- 2) используют фантазию, творческое воображение при приготовлении блюд;
- 3) воспитаны чувства взаимопомощи, развиты коммуникативные навыки работы в группе.

### *Личностные:*

- 1) сформировано положительное отношение к труду и профессиональной деятельности;
- 2) сформировано умение работать в команде;
- 3) пробудили интерес к кулинарии;
- 4) обучающиеся оказывают друг другу взаимопомощь при приготовлении блюд.

## ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Материально-техническое обеспечение программы:

- мультимедиа проектор;
- экран;
- динамики;
- доска для записей;
- холодильник;
- посудомоечная машина;
- электроплита;
- электродуховка;
- мелкая бытовая техника;
- столы;
- кухонный инвентарь;
- посуда.

2. Кадровое обеспечение программы: педагог дополнительного образования, без предъявления требований к стажу работы, квалификационной категории.

## ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Предусмотрены следующие виды контроля результатов реализации программы:

- входной (проводится в начале обучения: определяет уровень знаний по кулинарии (беседа, тесты);
- текущий (проводится на каждом занятии: акцентирование внимание)
- промежуточный (проводится по окончании изучения отдельных тем: усвоение/ не усвоение детьми программного материала по теме)
- итоговый (проводится в конце учебного года, определяет уровень освоения программы).

**Критерии и форма оценки качества знаний.** При оценке знаний, умений и навыков педагог обращает основное внимание на правильность и качество выполненных работ, поощряет творческую активность, инициативу и самостоятельность детей, учитывает индивидуальные особенности и психофизические качества каждого ребенка. Педагог оценивает успешность усвоения материала, наблюдая за учащимися на занятиях. Данные заносятся в таблицу по каждому направлению программы в 2-бальной системе.

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№	Участники	Соблюдение охраны труда	Соблюдение личной гигиены	Организация рабочего места	Технология приготовления	Внешний вид готового блюда	ИТОГО
1							
2							
3							

оценка выставляется в соответствии с критериями от 0 до 2

0 – не выполнено

1 – частично выполнено

2 – выполнено

## МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

**Педагогические технологии:** информационно-коммуникационные технологии, технология развития критического мышления, технология проблемного обучения, игровые технологии.

Методы обучения, лежащие в основе способа организации занятий: предполагается использование словесного (объяснение, беседы), наглядного (показ нарезки, взбивания, очищение овощей и фруктов) и практического (самостоятельное приготовление блюда) методов обучения.

### **Формы организации учебного занятия:**

Формы организации образовательного процесса: индивидуальная, индивидуально-групповая, групповая.

**Беседа** – диалогический метод обучения, при котором преподаватель путем постановки тщательно продуманной системы вопросов подводит учащихся к пониманию нового материала или проверяет усвоение уже изученного.

**Самостоятельная учебная работа** – такой вид учебной деятельности, при котором предполагается определенный уровень самостоятельности учащегося во всех ее структурных компонентах – от постановки проблемы до осуществления контроля, самоконтроля и коррекции, с переходом от выполнения простейших видов работы к более сложным, носящим поисковый характер. Самостоятельная работа учащихся – средство формирования познавательных способностей учащихся, их направленности на непрерывное самообразование.

### **Учебно-методический комплекс:**

1	Учебно-методические пособия для педагога и учащихся
1.1	Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Академия, 2002. – 184 с.
1.1.2	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: Академия. 2012. – 273 с.
1.1.3	Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.
1.1.4	Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.
1.1.5	Аноримова Г.А. Кулинария. – М.: Академия, 2012.- 328 с.
1.1.6	Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К : Арий, 2013. – 680 с.
1.1.7	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.- 480 с..
2	Раздаточные материалы по темам
2.1	Технологические карты по темам занятия

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Настоящая программа разработана с учётом

### *1. Нормативная литература.*

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Конвенция о правах ребенка.

3. «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года». Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р.

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

6. Концепция организационно-педагогического сопровождения профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывности образования.

7. Устав МАОУ ДО «ЦОиПО».

8. Локальные нормативные акты МАОУ ДО «ЦОиПО».

### *2. Литература для педагогов.*

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Академия, 2002. – 184 с.;

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: Академия. 2012. – 273 с.;

3. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.;

4. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. – М.: Экономика, 2014. – 366 с.;

5. Аноримова Г.А. Кулинария. – М.: Академия, 2012.- 328 с.;

6. Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К: Арий, 2013. – 680 с.;

7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.- 480 с..

8. Похлёбкин В. В. Русские национальные блюда. – Москва: Эксмо, 2019. – 192 с. – (Кулинария Похлёбкин).

9. Похлёбкин В. В. Большая кулинарная книга. – Москва: Издательство «Э», 2016. 992 с. – (Кулинария Похлёбкин).

### *3. Литература для обучающихся.*

1. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. – М.: Экономика, 2012. – 304 с.;

2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. – М.: Экономика, 2014. – 366 с.;

3. Аноримова Г.А. Кулинария. – М.: Академия, 2012.- 328 с.;

4. Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К: Арий, 2013. – 680 с.