

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Приморского края**

**Уссурийский городской округ**

**МБОУ СОШ №22**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
методической работе

\_\_\_\_\_ В.Ф. Битнер

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ № 22

\_\_\_\_\_ С.А. Машоха

Машоха  
Светлана  
Анатольевна

Подписано цифровой  
подписью: Машоха  
Светлана Анатольевна  
Дата: 2024.09.12  
12:38:45 +10'00'

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

урса

«Повар»

для обучающихся 8 - 9 классов

**Уссурийск, 2024**

Предлагаемый элективный курс ориентирован на учащихся 8-9 классов и рассчитан на 68 часов, 34 часа в 8 классе и 34 часа в 9 классе.

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования, в том числе концепцией предпрофильной подготовки составлена программа курса по выбору учащихся в 8-9 классе «введение в специальность «ПОВАР». Программа не создаёт учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения. Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ. Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома. Программа включает в себя сведения по кулинарии, как технологическом процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и изготовления кулинарной продукции. В курсе представлены сведения об особенностях обработки сырья и технологии приготовления блюд.

Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такую профессию, как «повар».

При изучении курса ученик получает более углубленные теоретические знания на уроках, работает с дополнительной литературой самостоятельно, выполняет практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами, готовит рефераты, доклады, сообщения, участвует в подготовке (коллективный проект), оценивает свои знания по результатам тестов и викторины, выполняет творческий проект и защищает его.

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА:**

Создание условий для формирования профессиональных компетенций в освоении профессий «повар», «кондитер»

#### **ЗАДАЧИ КУРСА:**

- Расширение знаний учащихся в кулинарии через знакомство учащихся с историей
- кулинарии, ее зарождением и развитием.
- Формирование культуры общения.
- Реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.
- Формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии.
- Способствовать самоопределению учащихся в выборе технологического профиля в старших классах и дальнейшего пути обучения.
- Создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии

**Направленность программы:** социально-гуманитарная

**Отличительные особенности (новизна) Программы**

В процессе обучения учащиеся не только знакомятся с современными способами

приготовления различных видов блюд, соусов и десертов, но и практически применяют полученные знания.

Основная часть предусмотренного программой времени отводится на практическую деятельность, направленную на закрепление умений и навыков, полученных на уроках технологии, а также обеспечивает межпредметные связи в обучении. В результате занятий учащиеся должны получить не только компетенции, знания и умения, отвечающие стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома. Приобретенные на занятиях знания и навыки пригодятся им в повседневной жизни.

Данный курс, отражает в своем содержании общие принципы профессиональной деятельности человека и все аспекты материальной культуры, направлен на овладение учащимися первичными навыками профессиональной деятельности в области кулинарного и поварского мастерства. В рамках курса происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах производства питания, тем самым, обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

**Реализация программы предусматривает учет особых образовательных потребностей адресной группы обучающихся, включая потребности в:**

- практико-ориентированном, действенном характере содержания;
- доступности содержания познавательных задач, реализуемых в процессе обучения;
- систематической актуализации сформированных у обучающихся знаний и умений, и одобряемых обществом норм поведения; обучении их «переносу» в другие ситуации;

**Уровень программы** - стартовый, базовый.

**Форма обучения** - очная.

**Особенности организации образовательного процесса.**

Обучение приготовлению простых блюд (бутербродов, салатов, несложных гарниров, супов, напитков) проводится в условиях, приближенных к домашней кухне, где имеются все необходимые электроприборы, оборудование, посуда и инвентарь.

Освоение приёмов приготовления каждой группы блюд начинается с обсуждения иллюстраций (фоторецептов).

**Цель программы:** создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности обучающегося, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

**Задачи:**

**Обучающие**

Формирование навыков личной гигиены при работе на кухне.

- Расширение представлений о кухонном оборудовании и электроприборах, правилах безопасного пользования.
- Развитие представлений о способах хранения и переработки продуктов.
- Формирование умения готовить простые закуски (бутерброды, салаты из овощей, фруктов) и напитки (чай, какао, компот, смузи).
- Формирование умения приготовления кулинарных блюд из простых продуктов, требующих тепловую обработку (суп, кашу, яйца).
- Формирование элементарных умений работать с тестом (делать блины, несложную выпечку из готового слоеного теста), приготавливать простые десерты в микроволновке.

- Расширение представлений о профессии повара.

### **Воспитательные**

- Воспитание культуры общения, делового этикета.
- Воспитание готовности к взаимодействию в коллективе.
- Формирование самооценки в деятельности, используя для этой цели эталонные образцы.
- Формирование любви и уважения к традициям русской кухни.

### **Развивающие (включают коррекционные)**

- Формирование компетенции личной безопасности (обращение за помощью к взрослым, уклонение от опасности, ликвидации последствий внештатной ситуации).
- Обучение предварительному проговариванию этапов работы
- (начиная с конкретного действия, продолжая более развернутым планированием), уделяя особое внимание соответствию планируемого и выполненного.
- Формирование и закрепление навыков продуктивного
- взаимодействия со сверстниками.

### **Срок реализации Программы**

Программа «Повар» рассчитана на два года обучения (первый год обучения - стартовый уровень - 34 часа; второй год обучения - базовый уровень - 34 часа).

Общее количество учебных часов: 68 часов

### **Основные методы обучения:**

#### **Наглядные:**

- наблюдение, позволяющее обучающимся следить за развитием реальных событий, действий, явлений (показ педагогом способов и приемов приготовления определенных блюд; действия покупателей, консультантов, кассиров в магазине; изменения цвета, консистенции продуктов при смешивании, дроблении, тепловой обработке и т. д.);
- иллюстративные: различного рода иллюстрации в кулинарных книгах, фотографии готовых блюд, последовательности приготовления, схемы, визуальные подсказки;
- демонстрационные - демонстрация видеосюжета и мультфильма о поведении героев в чрезвычайной ситуации пожарной тревоги и аварийной ситуации на дороге, видеоурока шеф-повара и т.д.

**Практические:** тренировочные упражнения, помогающие овладеть навыком пользования кулинарными приспособлениями и инструментами (ножом, венчиком, скалкой и др.) При необходимости, в начале упражнений используется прием «рука в руке», для создания алгоритма движения. Все упражнения комментируются педагогом и периодически повторяются.

**Словесные:** рассказ, объяснение, беседа (в том числе с элементами эвристической). Вопросы ставятся перед всей группой обучающихся. В случае отсутствия ответа вопросы упрощаются, формулировка может содержать скрытый ответ. Правильные ответы одобряются, неправильные - аргументируются и комментируются.

Учебный план (первый год обучения) - стартовый уровень.

№	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>I. Введение.</b>					
1.	Правила личной безопасности. Знакомство с кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной ситуации.	1	1	0	Устный опрос
<b>II. Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.</b>					
2.	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	1	1	0	Устный опрос
3.	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации.	1	1	0	Тест-игра
<b>III. Бутерброды.</b>					
4.	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
5.	Способы приготовления бутербродов (тостер) подачи бутербродов на стол.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
6.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>IV. Салаты.</b>					
7.	Виды салатов. Конструктор салатов.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
8.	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
9.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>V. Гарниры</b>					
10.	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	1	1	0	Устный опрос.
11. 12.	Любимые гарниры. Картофель фри. Пюре. Инструменты и приспособления.	2	1	1	Готовая работа.
13.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>VI. Выпечка. Десерты.</b>					
14.15.	Тесто. Дрожжевое.	2	1	1	Устный
16.17.	Пиццу любят все!	2	1	1	Готовое
18. 19.	Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита, электроблинница.	2	1	1	Устный опрос.
20.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>VII. Блюда из яиц.</b>					
21.22.	Омлет в микроволновке.	2	1	1	Готовое

<b>VIII</b>	<b>Напитки.</b>				
23. 24.	Горячие напитки. Чай. Кофе, какао. Кисель. Конструктор напитков. Сервировка чайного стола.	2	1	1	Устный опрос.
25. 26.	Холодные напитки. Компот. Сок. Смузи. Морс. Конструктор напитков.	2	1	1	Готовое блюдо.
27.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>IX.</b>	<b>Супы.</b>				
28.29.	Супы холодные и горячие. Заправка для	2	1	1	Устный
30.31.	Приготовление быстрого куриного супа.	2	1	1	Готовое
32.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
33.34.	<b>Итоговое занятие.</b>	2	0	2	Готовое
<b>Всего</b>		<b>34</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	

**Учебный план (второй год обучения) - базовый уровень.**

№	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>I. Введение.</b>					
1.	Правила личной безопасности. Знакомство с кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной ситуации.	1	1	0	Педагогическое наблюдение
<b>II. Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.</b>					
2.	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	1	1	0	Устный опрос
3.	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации.	1	1	0	Тест-игра
<b>III. Бутерброды.</b>					
4.	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
5.	Способы приготовления бутербродов (тостер) подачи бутербродов на стол.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
6.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>IV. Салаты.</b>					
7.	Виды салатов. Конструктор салатов.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
8.	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
9.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>V. Гарниры</b>					
10.	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	1	1	0	Устный опрос.
11.	Что такое паста? Правила приготовления, варианты подачи.	1	0,5	0,5	Готовая работа.
12. 13.	Любимые гарниры. Картофель фри. Пюре. Инструменты и приспособления.	2	1	1	Готовая работа.
14.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>VI. Выпечка. Десерты.</b>					
15.	Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоёное.	1	1	0	Устный
16.17.	Пиццу любят все!	2	1	1	Готовое

18. 19.	Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита, электроблинница.	2	1	1	Устный опрос.
20.21.	Слоёное тесто. «Пельмешки» из яблок.	2	1	1	Готовое блюдо.
22.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>VII.</b>	<b>Блюда из яиц.</b>				
23.	Омлет в микроволновке.	1	0,5	0,5	Готовое
<b>VIII</b>	<b>Напитки.</b>				
24. 25.	Горячие напитки. Чай. Кофе, какао. Кисель. Конструктор напитков. Сервировка чайного стола.	2	1	1	Устный опрос.
26. 27.	Холодные напитки. Компот. Сок. Смузи. Морс. Конструктор напитков.	2	1	1	Готовое блюдо.
28.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
<b>IX.</b>	<b>Супы.</b>				
29.30.	Супы холодные и горячие. Заправка для борща.	2	1	1	Устный опрос.
31.32.	Готовим щи.	2	1	1	Готовое блюдо.
33.	Моя кулинарная книга.	1	0	1	Рецепт.
34.	<b>Итоговое занятие.</b>	1	0	1	Готовое
<b>Всего</b>		<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	

**Содержание учебного плана (первый год обучения) - стартовый уровень.**

## **1. Введение.**

***Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при ЧС.***

*Теория:* Знакомство. Обзорная экскурсия по учебному кабинету.

Демонстрация действий при оповещении о ЧС. Имитация звуковой сирены (учебный вариант с более тихим звуком). Просмотр видео -инструкции «Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.

*Практика:* Тренировочный выход из кабинета/здания по сигналу звуковой сирены («Пожарная тревога»). Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях.

*Текущий контроль:* Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения в общественном здании и по пути в центр творчества.

## **Раздел 2. «Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности».**

***Тема: «Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды»*** *Теория: Поварское дело. Повар. Кулинария. Кулинар.*

Кухонное оборудование и инвентарь. Электроприборы на кухне: чайник, тостер, сэндвичница, миксер. Приспособления для кулинара: овощечистка, яблокорезка, венчик, картофелемялка, терка для сыра. Требования к личной гигиене и к одежде (волосы убраны под косынку, колпак или одноразовую шапочку, чистая форма/фартук, рукава закатаны, украшения сняты, специальные рабочие штаны, специальная закрытая обувь без каблука).

*Практика:* Упражнение на умение правильного ношения спецодежды повара (специального головного убора, фартука). Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем, тренировочные упражнения с тостером, яблокорезкой, теркой.

*Текущий контроль:* Устный опрос с опорой на плакат «Проверь себя: Правильно ли ты одет?» Обучающийся демонстрирует приемы правильного надевания головного убора, фартука, объясняет правила пользования тостером.

***Тема: «Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка*** *Устройство. Правила хранения различных продуктов.*

*Техника безопасности»*

*Теория:* История холодильника. Просмотр мультфильма «Фиксики. Холодильник». Правила эксплуатации холодильника. Зоны хранения разных продуктов. Лайфхаки хранения.

Кухонное оборудование, помогающее приготовить и подогреть пищу. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила поведения при возгорании масла на сковороде.

*Практика:* Дидактическая игра «Заполни холодильник»: нахождение на рекламных листовках сетей продуктовых магазинов изображений продуктов, которые

хранятся в холодильнике, вырезывание и заполнение изображениями (наклеивание или просто накладывание) схемы холодильника с открытой дверкой. Просмотр и обсуждение мультфильма Фиксики. Микроволновка». Тренировочные включение и выключение приборов, установка режима времени, мощности.

*Текущий контроль:* Тестирование «Разложи продукты по полкам холодильника». Тест-он-лайн Бытовые электроприборы на кухне.

### **Раздел 3. «Бутерброды».**

**Тема:** «Что такое бутерброд?»

*Теория:* Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Бутерброд.

Сэндвич. Бургер.

*Практика:* Конструктор бутерброда. Основа. Наполнитель.

Дополнительные ингредиенты Лепка модели бутерброда из мягкого пластилина. Раскатывание в пласт определенной толщины вырезывание квадратных, круглых форм из пластилина, подходящего цвета, декорирование. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов). Совместное обсуждение «бутербродов».

*Текущий контроль:* Устный опрос: рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом.

**Тема:** «Способы приготовления (тостер, сэндвичница) и подачи бутербродов на стол»

*Теория:* Правила эксплуатации оборудования, инвентарь инструменты, необходимые для приготовления бутербродов (разделочная доска, нож, кольцо -форма для вырезания, салфетки, ведро для мусора, щетка-сметка для крошек, совок) Подготовка продуктов к закладке в тостер/ сэндвичницу. *Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление открытых и закрытых бутербродов с наполнителями по выбору. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.) Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, столов.

*Текущий контроль:* Готовая работа. Демонстрация обучающимися алгоритма приготовления простого и закрытого бутерброда.

**Тема:** «Моя кулинарная книга. Запись пошагового рецепта в кулинарную книгу»

### **Раздел 4. Салаты.**

**Тема:** «Какие салаты бывают? Овощной. Фруктовый»

*Теория:* Салат (блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде). Рыбные, мясные, овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как

научиться резать ножом. Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.

*Практика:* Конструктор салатов. Дидактическая игра - аппликация «Я повар. Фруктовый салат».

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.

*Текущий контроль.* Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.

**Тема:** «Правила мытья овощей и фруктов. Овощерезки»

*Теория:* Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора) Способы приготовления и оформления овощей и фруктов.

*Практика.* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Мытье фруктов с замачиванием в содово-солевом растворе.

Дегустация разных по структуре и вкусу фруктов и овощей.

Приготовление салата. Техника нарезки мягких и более жестких фруктов, специальные приспособления (яблокорезка). Правила смешивания с наполнителем (йогурт, мороженое, растительное масло). Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей.

*Текущий контроль.* Педагогическое наблюдение. Выполнение правил подготовки фруктов к нарезке, взаимоотношения в процессе уборки. Соблюдение техники безопасности.

**Тема:** «Моя кулинарная книга.

## **Раздел 5. Гарниры**

**Тема:** «Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления» *Теория:*

Откуда каша пришла. Соотношение воды и крупы. Мерка (стакан) Правильные пропорции. Подготовка крупы к варке.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Измерение сыпучих круп (гречка, рис), воды одинаковой меркой.

Соединение ингредиентов в кастрюле (простой вариант-гречка + вода) по схеме. Пошаговая инструкция педагога по мере выполнения действий: Включение варочной панели, регулирование температурного режима. (при отсутствии плиты или низком уровне бытовых навыков -заваривание каши быстрого приготовления кипятком: включение электрочайника, высыпание пакета быстрой каши в чашку, после отключения чайника - заливка каши кипятком, помещение чашки в микроволновку, закрытие дверки, включение на 1 минуту по маркированной метке, после звукового сигнала, открытие микроволновки, добавление в кашу наполнителя: сахара, меда, ягод). Зарисовка (эскиз) рецепта с учётом пропорций.

*Текущий контроль:* Устный опрос по мере выполнения операций: что сначала, что потом?

**Тема:** «Любимые гарниры. Картофель Фри. Пюре. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф».

*Теория:* Картофель. Блюда из картофеля. Подготовка картофеля (мытьё, очистка от кожуры с помощью овощечистки) к приготовлению блюда (по выбору: по-деревенски, фри в духовке, пюре).

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытьё рук. Снятие кожуры с картофеля овощечисткой, нарезка брусочками, дольками. Сбрызгивание нарезанного картофеля растительным маслом, добавление специй (соль, паприка, куркума), смешивание ингредиентов в миске, раскладка на решетку духового шкафа (на кулинарный коврик), включение таймера и температурного режима. После отключения таймера - оказание помощи при вынимании из духовки. Вариант «пюре»: наполнение кастрюли с очищенным картофелем водой, размещение на плите (размер конфорки равен диаметру посуды), добавление соли, включение. По мере готовности (способ проверки: кончиком ножа) - оказание помощи при сливе жидкости. Меры предосторожности. Превращение картофеля в пюре с помощью картофелемялки. Добавление масла. Совместная уборка помещения.

*Текущий контроль:* Готовая работа. Объяснение обучающимися последовательности приготовления картофеля по выбранному рецепту. **Тема:** «Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта».

## **Раздел 6. Выпечка. Десерты.**

**Тема:** «Тесто. Дрожжевое»

*Теория:* Разновидности и характеристики теста для выпечки.

*Практика:* Приготовление «дрожжевого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого куска на части. Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытьё рук. Работа со слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты (печенье), смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация.

*Текущий контроль* Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления простого печенья.

**Тема:** «Пиццу любят все».

*Теория:* История пиццы. Основной ингредиент. Виды пицц. Просмотр мультфильма «Пиццу обожают все вокруг» Барбарика.

*Практика:* Игра аппликация Я повар. Моя пицца.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытьё рук. Приготовление пиццы из готового дрожжевого теста, колбасы, сыра, томатов. Раскатывание колбачка из теста в круглую лепешку на смазанный растительным маслом противень с помощью пальцев (без скалки). В случае гиперчувствительности предложить работать в перчатках. Подготовка колбасы (нарезка соломкой), томатов (нарезка кружочками), сыра (измельчение на терке). Смешивание соуса из томатной пасты и майонеза. Выкладывание продуктов на основу по схеме. Выпечка в духовке 12-

15 минут при температуре 200 градусов. По готовности пиццы- порционный раздел ножом для пиццы (4- 8 частей).

*Текущий контроль:* Готовая работа. Освоение алгоритма приготовления пиццы.

**Тема:** «Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница».

*Теория:* Жидкое тесто(блинное, кляр). Состав и способ приготовления. *Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста.

В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде.

Определение готовности одной стороны блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки.

*Текущий контроль* Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов

**Тема:** «Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.

**Раздел 7. Блюда из яиц.**

**Тема** «Омлет в микроволновке»

*Теория:* Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых, вторых блюдах, в выпечке. Хранение и обработка яиц перед употреблением. Пасхальные традиции окрашивания яиц.

*Практика:* приготовление омлета в микроволновке: смешивание яйца с молоком миксером или венчиком, добавление соли, смазывание кружки маслом, заполнение до 2/3, включение микроволновки на 5 мин. *Текущий контроль* Педагогическое наблюдение. Перенос прошлого опыта приготовления в микроволновке на новую ситуацию.

**Раздел 8. Напитки**

**Тема:** «Горячие напитки. Чай, кофе, какао»

*Теория:* История чая, кофе, какао. Виды чая. Правила заваривание чая.

*Практика:* Дегустация растворимых кофе и какао (Нестле).

Определение/ описание вкуса. Оказание помощи в формулировках. Самостоятельное приготовление чая: наполнение чайника фильтрованной водой, включение его в сеть, ополаскивание заварочного чайника горячей водой, добавление в него сухого чая и кипятка. Меры предосторожности. Настаивание. Сервировка чайного стола по схеме.

*Текущий контроль* Готовая работа. Демонстрация приготовления чая по визуальной опоре.

**Тема:** «Прохладительные напитки»

*Теория:* Коктейль. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков. *Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление

напитка по выбору из имеющегося набора продуктов. *Текущий контроль* Диагностическая игра «Я повар. Делаем напитки».

**Тема:** Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.

## **Раздел 9. Супы**

**Тема:** «Супы холодные и горячие. Заправка для супа. Правила нарезки овощей для супа»

*Теория:* Щи, борщ, суп. Состав. Способы приготовления. Нарезка моркови соломкой, брусочками, кубиками, лука-кольцами/полукольцами. Правила безопасного держания ножа. Пассерование.

*Практика:* Дидактическая игра «Варим суп» Классификация овощей и фруктов. Подбор карточек-картинок с изображением продуктов для борща, щей, супа. Взаимопроверка. Определение названия блюда по составу продуктов.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Подготовка овощей к пассерованию. Нарезка пластинок из моркови, затем соломкой. Оказание помощи в заготовке пластинок из целой моркови.

*Текущий контроль* Готовая работа. Совместный анализ выполнения нарезки овощей. Зависимость внешнего вида готового продукта от качества выполнения нарезки овощей

**Тема:** «Приготовление быстрого куриного супа».

*Теория:* Объяснение способа приготовления. Фиксация названий/ картинок необходимых продуктов на доске.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Подбор кастрюли для варки супа, заполнение водой. Нарезка овощей знакомым способом (соломка, кубики, полукольца). Алгоритм приготовления: нарезанный картофель, опускаем в кипящую воду.- Обжарка маленьких кусочков куриной грудки на растительном масле на сковороде (3 мин.) - добавление к мясу моркови, лука - обжаривание в течение 2 -3 минут- перевалка овощей с мясом в кастрюлю с картофелем, добавление соли, специй - отваривание в течение 3 минут- добавление вермишели, зелени - выключение плиты через 3 минуты (времени варки вермишели или лапши) - настаивание в течение 5 минут - дегустация. Совместная уборка рабочего места.

*Текущий контроль:* Практическая работа. Обсуждение возможности повторения приготовления блюда в домашних условиях по фоторецепту.

**Тема:** «Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.

**Итоговое занятие.**

**Планируемые результаты обучения (стартовый уровень):**

### **Предметные**

#### **Личностные :**

- Повысят свой коммуникативный уровень;
- Научатся работать в команде, группе;
- Понимать меру ответственности за результат своего конечного продукта;
- Осознают необходимость ЗОЖ;
- Познакомятся с основами поварского дела.

## Метапредметные:

Обучающиеся научатся:

- Планировать свои действия в соответствии с поставленной целью и условиями ее реализации;
- Проявлять инициативу действия в межличностном сотрудничестве;
- Использовать внешнюю и внутреннюю речь для целеполагания, планирования и регуляции своей деятельности.

Обучающиеся получают возможность:

- Уметь анализировать и синтезировать необходимую информацию;
- Повысить творческую активность и самостоятельность;
- Самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия.

## Предметные:

В ходе реализации программы учащиеся сформируется:

- Расширение знаний о профессии «повар» в работе с дополнительными источниками информации;
- Знакомства с особенностями кулинарных традиций разных народов;
- Получат первичные навыки приготовления отдельных блюд.

**Содержание учебного плана (второй год обучения) — базовый уровень.**

### 1. Введение.

*Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при ЧС.*

Демонстрация действий при оповещении о ЧС. Имитация звуковой сирены (учебный вариант с более тихим звуком). Просмотр видео-инструкции «Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.

*Практика:* Тренировочный выход из кабинета/здания по сигналу звуковой сирены («Пожарная тревога»). Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях.

*Текущий контроль:* Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения в общественном здании и по пути в центр творчества.

**Раздел 2. «Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности».**

*Тема: «Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды»*

*Теория: Поварское дело. Повар. Кулинария. Кулинар. Кухонное оборудование и инвентарь. Электроприборы на кухне: чайник, тостер, сэндвичница, миксер. Приспособления для кулинара:*

овощечистка, яблокорезка, венчик, картофелемялка, терка для сыра.

Требования к личной гигиене и к одежде (волосы убраны под косынку, колпак или одноразовую шапочку, чистая форма/фартук, рукава закатаны, украшения

сняты, специальные рабочие штаны, специальная закрытая обувь без каблука.

*Практика:* Упражнение на умение правильного ношения спецодежды повара (специального головного убора, фартука). Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем, тренировочные упражнения с тостером, яблокорезкой, теркой.

*Текущий контроль:* Устный опрос с опорой на плакат «Проверь себя: Правильно ли ты одет?» Обучающийся демонстрирует приемы правильного надевания головного убора, фартука, объясняет правила пользования тостером.

**Тема:** «Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка Устройство. Правила хранения различных продуктов. Техника безопасности»

*Теория:* История холодильника. Просмотр мультфильма «Фиксики. Холодильник». Правила эксплуатации холодильника. Зоны хранения разных продуктов. Лайфхаки хранения.

Кухонное оборудование, помогающее приготовить и подогреть пищу. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила поведения при возгорании масла на сковороде.

*Практика:* Дидактическая игра «Заполни холодильник»: нахождение на рекламных листовках сетей продуктовых магазинов изображений продуктов, которые хранятся в холодильнике, вырезывание и заполнение изображениями (наклеивание или просто наклеивание) схемы холодильника с открытой дверкой. Просмотр и обсуждение мультфильма Фиксики. Микроволновка». Тренировочные включение и выключение приборов, установка режима времени, мощности.

*Текущий контроль:* Тестирование «Разложи продукты по полкам холодильника». Тест-он-лайн «Бытовые электроприборы на кухне».

### **Раздел 3. «Бутерброды».**

**Тема:** «Что такое бутерброд?»

*Теория:* Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Бутерброд. Сэндвич. Бургер.

*Практика:* Конструкторбутерброда. Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты Лепка модели бутерброда из мягкого пластилина. Раскатывание в пласт определенной толщины вырезывание квадратных, круглых форм из пластилина, подходящего цвета, декорирование. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов). Совместное обсуждение «бутербродов».

*Текущий контроль:* Устный опрос: рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом.

**Тема:** «Способы приготовления (тостер, сэндвичница) и подачи бутербродов на стол»

*Теория:* Правила эксплуатации оборудования, инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов (разделочная доска, нож, кольцо -форма для вырезания, салфетки, ведро для мусора, щетка-сметка для крошек, совок) Подготовка продуктов к закладке в тостер/ сэндвичницу.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление открытых и закрытых бутербродов с наполнителями по выбору. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.) Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, столов.

*Текущий контроль:* Готовая работа. Демонстрация обучающимися алгоритма приготовления простого и закрытого бутерброда.

*Тема:* «Моя кулинарная книга. Запись пошагового рецепта».

#### **Раздел 4. Салаты.**

*Тема:* «Какие салаты бывают? Овощной. Фруктовый»

*Теория:* Салат (блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде). Рыбные, мясные, овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как научиться резать ножом. Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.

*Практика:* Конструктор салатов. Дидактическая игра - аппликация «Я повар. Фруктовый салат».

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.

*Текущий контроль.* Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.

*Тема:* «Правила мытья овощей и фруктов. Овощерезки»

*Теория:* Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора) Способы приготовления и оформления овощей и фруктов

*Практика.* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Мытье фруктов с замачиванием в содово-солевом растворе. Дегустация разных по структуре и вкусу фруктов и овощей.

Приготовление салата. Техника нарезки мягких и более жестких фруктов, специальные приспособления (яблокорезка). Правила смешивания с наполнителем (йогурт, мороженое, растительное масло). Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей.

*Текущий контроль.* Педагогическое наблюдение. Выполнение правил подготовки фруктов к нарезке, взаимоотношения в процессе уборки. Соблюдение техники безопасности.

*Тема:* «Моя кулинарная книга».

## **Раздел 5. Гарниры**

**Тема:** «Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления»

**Теория:** Откуда каша пришла. Соотношение воды и крупы. Мерка (стакан) Правильные пропорции. Подготовка крупы к варке.

**Практика:** Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Измерение сыпучих круп (гречка, рис), воды одинаковой меркой. Соединение ингредиентов в кастрюле (простой вариант-гречка + вода) по схеме. Пошаговая инструкция педагога по мере выполнения действий: Включение варочной панели, регулирование температурного режима. (при отсутствии плиты или низком уровне бытовых навыков -заваривание каши быстрого приготовления кипятком: включение электрочайника, высыпание пакета быстрой каши в чашку, после отключения чайника - заливка каши кипятком, помещение чашки в микроволновку, закрытие дверки, включение на 1 минуту по маркированной метке, после звукового сигнала, открытие микроволновки, добавление в кашу наполнителя:

сахара, меда, ягод). Зарисовка (эскиз) рецепта с учётом пропорций.

**Текущий контроль:** Устный опрос по мере выполнения операций: что сначала, что потом?

**Тема:** «Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи блюда из макарон. Самый простой завтрак».

**Теория:** Макароны изделия. Сходство, различия, наименования. Вкусовые предпочтения. Правила приготовления. Объем посуды и воды для отваривания макаронных изделий.

**Практика:** Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Наполнение кастрюли водой, нагревание на плите до кипения. Отваривание макарон. Дополнение к гарниру по выбору (сыр, сосиски, сахар). Подготовка сыра и сосисок к подаче: сыр, натертый на терке, сосиски отварные.

**Текущий контроль** Готовая работа. Совместный анализ выполнения правил.

**Тема:** «Любимые гарниры. Картофель Фри. Пюре. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф».

**Теория:** Картофель. Блюда из картофеля. Подготовка картофеля (мытьё, очистка от кожуры с помощью овощечистки) к приготовлению блюда (по выбору: по-деревенски, фри в духовке, пюре).

**Практика:** Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Снятие кожуры с картофеля овощечисткой, нарезка брусочками, дольками. Сбрызгивание нарезанного картофеля растительным маслом, добавление специй (соль, паприка, куркума), смешивание ингредиентов в миске, раскладка на решетку духового шкафа (на кулинарный коврик), включение таймера и температурного режима. После отключения таймера - оказание помощи при вынимании из духовки.

Вариант «пюре»: наполнение кастрюли с очищенным картофелем водой, размещение на плите (размер конфорки равен диаметру посуды), добавление

соли, включение. По мере готовности (способ проверки: кончиком ножа) - оказание помощи при сливе жидкости. Меры предосторожности. Превращение картофеля в пюре с помощью картофелемялки. Добавление масла. Совместная уборка помещения. *Текущий контроль:* Готовая работа. Объяснение обучающимися

последовательности приготовления картофеля по выбранному рецепту. *Тема:*  
*«Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.»*

## **Раздел 6. Выпечка. Десерты.**

*Тема:* *«Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. Простое печенье».*

*Теория:* Разновидности и характеристики теста для выпечки. *Практика:* Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого куска на части.

Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Нарезка «лапши» стекой, одноразовым пластиковым ножом, металлическим ножом с закругленным кончиком. Раскатывание колбасок, жгутиков между ладонями. Вырезывание круга из пласта с помощью стакана, сервировочного кольца. Вырезание кольца из пласта теста с помощью двух емкостей разного диаметра. Склеивание двух

пластов с помощью вилки приемами нажатия на оба слоя теста.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Работа со слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты (печенье), смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация.

*Текущий контроль:* Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления простого печенья.

*Тема:* *«Пиццу любят все».*

*Теория:* История пиццы. Основной ингредиент. Виды пицц. Просмотр мультфильма «Пиццу обожают все вокруг» Барбарика.

*Практика:* Игра аппликация Я повар. Моя пицца.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление пиццы из готового дрожжевого теста, колбасы, сыра, томатов. Раскатывание колобка из теста в круглую лепешку на смазанный растительным маслом противень с помощью пальцев (без скалки). В случае гиперчувствительности предложить работать в перчатках. Подготовка колбасы (нарезка соломкой), томатов (нарезка кружочками), сыра (измельчение на терке). Смешивание соуса из томатной пасты и майонеза. Выкладывание продуктов на основу по схеме. Выпечка в духовке 12-15 минут при температуре 200 градусов. По готовности пиццы- порционный раздел ножом для пиццы (4- 8 частей).

*Текущий контроль:* Готовая работа. Освоение алгоритма приготовления пиццы.

*Тема:* *«Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница».*

*Теория:* Жидкое тесто (блинное, кляр). Состав и способ приготовления.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста.

В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде.

Определение готовности одной стороны блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки.

*Текущий контроль* Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов

**Тема:** «Слоеное тесто. Яблочные «пельмешки»

*Теория:* Пироги закрытые, открытые. Начинки. Понятие «Это десерт» *Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук.

Подготовка яблока. Мытье яблок, очистка с помощью овощечистки, деление на разделочной доске целого яблока на 4 части («пополам, еще раз каждую дольку пополам»), размещение долек яблока в миске, добавление сахара, сока лимона (сжать половинку лимона над миской с яблоком, до выделения 3-5 капель сока), при отсутствии аллергии на специи - корицы и мускатного ореха (чуть меньше половины чайной ложки)

Работа со слоеным тестом. Раскатывание пласта теста скалкой (2-3 мм толщиной). Вырезание круга с помощью стакана или кольца (2-3 шт.) на одной половине готового круга размещение 1 яблочной дольки, закрытие дольки второй половинкой круга, скрепление края сначала пальцами, затем расположенными параллельно поверхности стола кончиками зубьев вилки, путем прижатия к поверхности доски. Выкладывание «пельмешек» на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смазывание каждого изделия взбитым венчиком или вилкой сырым яйцом. Выпечка в разогретом до 180 градусов духовом шкафу 15-20 минут.

Вариант открытого пирожка: Разрезание на кружочки толщиной 1 см яблока, вырезание кольца с помощью крышки от молочной бутылки

Деление пласта теста на полоски с помощью ножа для пиццы. Обкручивание тестом кольца, смазывание яйцом, посыпка сахаром, выпечка в духовом шкафу.

Понятие «Это десерт»

*Текущий контроль:* Педагогическое наблюдение. Демонстрация работы с тестом, приемов скрепления края теста, степени самостоятельности выполнения этапов приготовления.

**Тема:** «Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.

**Раздел 7. Блюда из яиц.**

**Тема** «Омлет в микроволновке»

*Теория:* Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых, вторых блюдах, в выпечке. Хранение и обработка яиц перед употреблением. Пасхальные традиции окрашивания яиц.

*Практика:* приготовление омлета в микроволновке: смешивание яйца с молоком миксером или венчиком, добавление соли, смазывание кружки маслом, заполнение до 2/3, включение микроволновки на 5 мин.

*Текущий контроль* Педагогическое наблюдение. Перенос прошлого опыта приготовления в микроволновке на новую ситуацию.

## **Раздел 8. Напитки**

**Тема:** «Горячие напитки. Чай, кофе, какао»

*Теория:* История чая, кофе, какао. Виды чая. Правила заваривание чая.

*Практика:* Дегустация растворимых кофе и какао (Нестле). Определение/ описание вкуса. Оказание помощи в формулировках. Самостоятельное приготовление чая: наполнение чайника фильтрованной водой, включение его в сеть, ополаскивание заварочного чайника горячей водой, добавление в него сухого чая и кипятка. Меры предосторожности. Настаивание. Сервировка чайного стола по схеме.

*Текущий контроль* Готовая работа. Демонстрация приготовления чая по визуальной опоре.

**Тема:** «Прохладительные напитки»

*Теория:* Коктейль. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление напитка по выбору из имеющегося набора продуктов. *Текущий контроль* Диагностическая игра «Я повар. Делаем напитки».

**Тема:** Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта.

## **Раздел 9. Супы**

**Тема:** «Супы холодные и горячие. Заправка для борща. Правила нарезки овощей для борща»

*Теория:* Щи, борщ, суп. Состав. Способы приготовления. Нарезка свеклы соломкой, брусочками, кубиками, лука-кольцами/полукольцами. Правила безопасного держания ножа. Пассерование.

*Практика:* Дидактическая игра «Варим борщ» Классификация овощей и фруктов. Подбор карточек-картинок с изображением продуктов для борща, щей, супа. Взаимопроверка. Определение названия блюда по составу продуктов.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Подготовка овощей к пассерованию. Нарезка пластинок из моркови, затем соломкой. Оказание помощи в заготовке пластинок из целой моркови.

*Текущий контроль* Готовая работа. Совместный анализ выполнения нарезки овощей. Зависимость внешнего вида готового продукта от качества выполнения нарезки овощей

**Тема:** «Готовим щи».

*Теория:* Объяснение способа приготовления. Фиксация названий/ картинок необходимых продуктов на доске.

*Практика:* Подготовка к работе с продуктами. Подбор кастрюли для варки щей, заполнение водой. Нарезка овощей знакомым способом (соломка, кубики, полукольца).

*Текущий контроль:* Практическая работа. Обсуждение возможности повторения приготовления блюда в домашних условиях по рецепту.

*Тема:* «Моя кулинарная книга. Создание пошагового рецепта».

### **Итоговое занятие**

#### **Планируемые результаты обучения (базовый уровень): Предметные**

- Будет знать правила личной гигиены при приготовлении пищи: правильно мыть руки, надевать специальную одежду, убирать волосы.
- Будет уметь пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.
- Будет иметь представление о правильной и полезной пище, правилах хранения, переработки и способах приготовления разных продуктов.
- Освоит правила приготовления простых закусок.
- Будет уметь готовить элементарные блюда, требующие тепловую обработку.
- Будет уметь делать несложную выпечку и десерты.
- Будет иметь элементарное представление о профессиональной деятельности повара и кулинара, стилиста еды (фудстайлера).

#### **Личностные:**

- Будет соблюдать правила и нормы культуры поведения и общения общественных местах.
- Будет воспитано уважение к нормам коллективной жизни.
- Будет сохранять позитивное эмоциональное состояние в ходе занятия.
- Будет адекватно оценить результаты своей деятельности.

#### **Метапредметные.**

- Будет сформирована готовность к самостоятельному планированию, умение рассказать об этапах планируемой деятельности.
- Будет сформирована готовность к осуществлению совместной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками.

### **Календарный учебный график (стартовый уровень) «Повар»**

**Год обучения: 1 Количество учебных недель: 34**

№	Дата по	Дата по	Кол-во	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля	кон-	Место прове-
<b>Введение 1.</b>								

1			1	Правила личной безопасности. Знакомство с кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной	Групповая	Устный опрос.	Учебный кабинет
<b>Раздел 2. Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.</b>							
2			1	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет
3			1	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила экс-	Групповая	Тест-игра	Учебный кабинет
<b>Раздел 3. Бутерброды.</b>							
4			1	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
5			1	Способы приготовления бутербродов (тостер) подачи бутербродов на стол.	Индивидуально - групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
6			1	Моя кулинарная книга.	Индивидуальная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 4. Салаты</b>							
7			1	Виды салатов. Конструктор салатов.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
8			1	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
9			1	Моя кулинарная книга.	Групповая	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 5. Гарниры</b>							
10			1	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет

11 12			2	Любимые гарниры. Картофель фри. Пюре. Инструменты и приспособления.	Индивидуально-групп	Готовая работа	Учебный кабинет
13			1	Моя кулинарная книга.	Индивидуальная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 6. Выпечка. Десерты</b>							
14 15			2	Тесто. Дрожжевое.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет
16 17			2	Пиццу любят все!	Индивидуально-гр.	Готовая работа	Учебный кабинет
18 19			2	Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита, электрическая блинница.	Групповая	Готова работа	Учебный кабинет
20			1	Моя кулинарная книга.	Индивидуальная	Рецепт	Учебный кабинет

**Календарный учебный график (базовый уровень) «Повар» на 2023-2024 учебный год обучения: 2**  
**Количество учебных недель: 34**

№	Дата по плану	Дата по факту	Кол-во часов	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля	Место проведения
<b>Введение 1.</b>							
1			1	Правила личной безопасности. Знакомство с кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной ситуации.	Групповая	Устный опрос.	Учебный кабинет
<b>Раздел 2. Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.</b>							
2			1	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет
3			1	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации.	Групповая	Тест-игра	Учебный кабинет
<b>Раздел 3. Бутерброды.</b>							
4			1	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
5			1	Способы приготовления бутербродов (тостер) подачи бутербродов на стол.	Индивидуально - групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
6			1	Моя кулинарная книга.	Индивидуальная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 4. Салаты</b>							
7			1	Виды салатов. Конструктор салатов.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет

8			1	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов.	Групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
9			1	Моя кулинарная книга.	Групповая	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 5. Гарниры</b>							
10			1	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет
11			1	Любимые гарниры. Картофель фри. Пюре. Инструменты и приспособления.	Индивидуально-групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
12			1	Что такое паста? Правила приготовления, варианты подачи.	Индивидуально-гр.	Готовая работа	Учебный кабинет
13			1	Моя кулинарная книга.	Индивидуальная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 6. Выпечка. Десерты</b>							
14 15			2	Тесто. Дрожжевое. Слоеное. Песочное.	Групповая	Устный опрос	Учебный кабинет
16 17			2	Пиццу любят все!	Индивидуально-групповая	Готовая работа	Учебный кабинет
18 19			2	Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита, электроблинница.	Групповая	Готова работа	Учебный кабинет

20 21			2	Слоёное тесто. «Пель- мешки» из яблок.	Инди- виду альная	Готовая ра- бота	Учебный кабинет
22			1	Моя кулинарная книга.	Инди- виду альная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 7. Блюда из яиц</b>							
23			1	Омлет в микроволновке.	Инди- виду ально- груп- повая	Готовая работа	Учебный кабинет
<b>Раздел 8. Напитки</b>							
24 25			2	Горячие напитки. Чай. Кофе, какао. Кисель. Кон- структор напитков. Сер- вировка чайного стола.	Группо вая	Готовая ра- бота	Учебный кабинет
26 27			2	Холодные напитки. Ком- пот. Сок. Смузи. Морс. Кон- структор напитков.	Ин- диви ду- ально - груп повая	Готовая ра- бота	Учебный кабинет
28			1	Моя кулинарная книга.	Инди- виду альная	Рецепт	Учебный кабинет
<b>Раздел 9. Супы</b>							
29 30			2	Супы холодные и горячие. Заправка для борща.	Ин- диви ду- альная	Устный опрос	Учебный кабинет
31 32			2	Готовим щи.	Ин- диви ду- альная	Готовая ра- бота	Учебный кабинет
33			1	Моя кулинарная книга.	Инди- виду альная	Рецепт	Учебный кабинет

34			1	Итоговое занятие.	Ин- диви ду- ально - груп повая	Готовая ра- бота	Учебный кабинет
----	--	--	---	-------------------	--	---------------------	-----------------

### ***Материально-техническое обеспечение***

Программа реализуется в здании, соответствующему СанПиН, обеспеченному световой и звуковой индикацией тревожных кнопок (пожарной, эвакуационной, указателем на запасной выход); наглядными правилами безопасного поведения на стендах;

символами, предупреждающими об опасности, светозвуковым сигналом для быстрого привлечения внимания обучающихся в чрезвычайных ситуациях.

Занятия проводятся в специально оборудованном помещении (кабинета социально-бытовой ориентировки) с оборудованной кухней - столовой в которой имеются стол, стулья, холодильник, мойка, плита. Духовой шкаф, микроволновая печь, электрочайник, тостер, миксер, ручной кухонный инструмент, посуда для приготовления еды.

При реализации программы используются технические средства обучения: компьютер, цветной принтер, смартфоны со встроенной цифровой камерой, штативы-держатели для смартфонов, bluetooth, пульт.

Обеспечено устойчивое Интернет-соединение.

#### ***Информационное обеспечение:***

В работе используются:

- простые пошаговые схемы изготовления кулинарных блюд;
- алгоритмические предписания выполнения действий при работе с бытовой техникой, правил поведения в общественных местах (визуальные подсказки);
- таблицы, памятки по технике безопасности и действий в случае чрезвычайной ситуации;
- иллюстрированные кулинарные книги.

#### ***Кадровое обеспечение***

Образовательная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварское и кулинарное дело» осуществляется с привлечением специалистов в области коррекционной педагогики, а также педагогических работников, освоивших соответствующую программу профессиональной переподготовки.

Так же возможно привлечение ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ

обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

### **Виды контроля**

#### **Промежуточный контроль.**

Промежуточная аттестация проводится с целью выявления уровня освоения части программы, сформированности специальных знаний, умений, навыков по итогам полугодия. Промежуточная аттестация проводится в форме самостоятельной практической работы по приготовлению праздничных бутербродов и салатов. Перед аттестацией проводится мотивационная беседа, способствующая психологическому настрою на работу. Детям предлагается самостоятельно устроить праздничное чаепитие и приготовить к нему все, чему они научились. В свободном доступе находятся разного рода визуальные подсказки (конструкторы блюд, фоторецепты, схемы). Педагог оказывает организующую помощь в распределении времени на приготовление, отслеживает действия обучающихся, для оценки понимания ими инструкции и, при необходимости, ее уточнения. Результаты аттестации фиксируются в оценочном листе. Обязательное условие промежуточной аттестации - исключение ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию обучающегося (негативных реакций со стороны педагога и детей).

**Текущий контроль** проводится с целью установления фактического уровня теоретических знаний по темам (разделам) дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, практических умений и навыков. Текущий контроль осуществляется в форме устного опроса, педагогического наблюдения, готовой работы обучающихся.

**Итоговый контроль** проводится с целью выявления соответствия уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы прогнозируемым образовательным результатам. Аттестация по программе «Поварское и кулинарное дело» проводится в форме выставки сделанных обучающимися кулинарных книг, в которых собраны фоторецепты по всем темам программы.

Механизм оценки предполагает определение результативности обучения, соответствие прописанных в дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе цели и задач прогнозируемым результатам.

Основной метод отслеживания результативности - педагогическое наблюдение.

Результаты представлены в форме условных единиц.

5 баллов - освоил полностью (самостоятельно и хорошо выполняет задания) - достаточный уровень

балла- освоил в неполном объеме (выполняет задания с небольшой подсказкой/помощью педагога - средний уровень)

балл - освоил слабо (выполняет задания с помощью педагога - низкий уровень).

#### **Методические материалы :**

1. Плакаты «Требования к одежде повара»;
2. Кулинарные книги;
3. Материалы Яндекс диска [https://disk.yandex.ru/d/gbBW\\_pjT9kSQRg](https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQRg)

с иллюстративными материалами, которые можно просматривать непосредственно на занятии на мониторе компьютера или распечатать и использовать как дидактический материал.

***Список литературы для педагога:***

1. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие. /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. М.: «Академия»,2016г.

2. Основы кулинарного мастерства: Учебное пособие .М. «Академия»,2017г.

3. Технология приготовления пищи. Н.И. Н.И. Ковалев, Л.К. Сальникова, М., 2018 год.

***Список литературы для учащихся:***

1. Занимательная кулинария. В.В.Похлебкин - М., 2019 год.

2. Основы кулинарии 8-10 класс. Учебное пособие для учащихся. В.И. Ермакова - М., 2020 год.

3. Домоводство 5-9 классы. Учебное пособие. Л.И. Воробьева - М., 2019 год.

***Интернет-сайты:***

1. <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

2. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

3. <http://www.povarenok.ru>;

4. <http://www.frio.ru> и другие;

5. <https://cookpad.com/ru/recipes/13787656> -konstruktor-butierbroda.

Конструктор бутербродов;

6. <https://zen.yandex.ru/media/innametelskaya/salatkonstruktor-dlia-priveredlivyh-gostei-5d622b5095aa9f00ad3dacc1https://aif.ru/food/graphicrecipes/1177136>

Конструктор салатов;

7. [https://disk.yandex.ru/d/gbBW\\_pjT9kSQ\\_Rg](https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ_Rg). Чаепитие;

8. [https://disk.yandex.ru/d/gbBW\\_pjT9kSQ\\_Rg](https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ_Rg). Выпечка;

9. [https://disk.yandex.ru/d/gbBW\\_pjT9kSQ\\_Rg](https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ_Rg). Напитки.