

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области**
Государственное автономное нетиповое образовательное
учреждение Свердловской области "Губернаторский лицей"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
к дополнительной общеразвивающей программе
«Я-кулинар»
социально-гуманитарной направленности
для детей 11- 17 лет
Срок реализации – 2024-2025 учебный год
Педагог дополнительного образования
Ваулина Наталья Васильевна

г. Екатеринбург, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе дополнительной общеразвивающей программы «Я-кулинар». Она ставит своей целью создание специальных условий обучения и воспитания. Направленность программы социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения.

Задачи:

Воспитательные:

- формировать у обучающихся стремления к получению качественного законченного результата;
- формировать творческое отношение по выполняемой работе;
- воспитывать умение работать в коллективе;
- формировать навыки проектного мышления.

Развивающие:

- развивать творческую инициативу и самостоятельность;
- развивать психофизиологические качества обучающихся: память, внимание, способность логически мыслить, анализировать, концентрировать внимание на главном.

Обучающие:

- обучить технологии приготовления различных блюд.
- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ

Программа адресована обучающимся 11 - 17 лет и рассчитана на 1 год обучения. Общий объем часов в год – 136.

Количество групп – 2. Количество обучающихся в группе – 20 человек.

Занятия проводятся 2 раза в неделю. Продолжительность каждого занятия – 2 академических часа. Продолжительность одного академического часа - 40 минут, перерыв: 20 минут.

В соответствии с программой на изучение теоретического материала отводится 16 часов в год, на отработку практических умений и навыков, а также выполнение практических работ 120 часа в год.

Формы обучения: очная.

Основными формами организации процесса обучения являются индивидуальные и групповые занятия.

Виды занятий: теоретические, практические и консультационные занятия, лабораторные работы.

Формы подведения итогов: участие в конкурсах, соревнованиях, проектах. Результаты работ обучающихся фиксируются на фото и видео в момент демонстрации созданных ими блюд. Фото и видео материалы по результатам работ размещаются на сайте учреждения, предлагаются для участия в конкурсах.

Планируемые результаты освоения курса:

Личностные

- стремление к самосовершенствованию и саморазвитию;
- воспитание чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценности многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентиров;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- формирование установки на здоровый образ жизни, мотивации к творческому труду, работы на результат, бережного отношения к материальным и духовным ценностям;

Метапредметные

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

Предметные

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей.

Календарный учебный график на 2024-2025 учебный год

Время и место проведения занятий – в соответствии с расписанием, утвержденным директором.

№ п/п	Наименование темы занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Формы контроля, аттестации
1	Вводное занятие. 2 ч. Цели и задачи программы обучения.	Вводное занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
2	Инструктажи по ТБ. Организация рабочего места.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
3	Наука о питании: продукты, вызывающие аллергическую реакцию.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
4	Наука о питании: продукты, вызывающие аллергическую реакцию.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
5	Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
6	Санитарно-гигиенические требования к обработке фруктов.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
7	Основное назначение и классификация холодных блюд и закусок.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
8	Основное назначение и классификация холодных блюд и закусок.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
9	Оформление холодных блюд и закусок. Санитарные нормы, сроки хранения, требования к качеству.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
10	Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
11	Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

12	Вкусовые качества продуктов для закусок.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
13	Способы подачи холодных блюд и закусок.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
14	Способы подачи холодных блюд и закусок.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
15	Полезные закуски.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
16	Полезные закуски.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
17	Назначение хлебных изделий в рационе человека.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
18	Назначение хлебных изделий в рационе человека.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
19	Способы приготовления хлебных изделий.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
20	Способы приготовления хлебных изделий.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
21	Качество готового продукта. Сроки хранения.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
22	Качество готового продукта. Сроки хранения.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
23	Значение закусочных блюд в пищеварении человека.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
24	Значение закусочных блюд в пищеварении человека.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
25	Значение первых блюд в питании.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос

26	Значение первых блюд в питании.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
27	Классификация по составу и по способу приготовления супов.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
28	Классификация по составу и по способу приготовления супов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
29	Сочетания продуктов в приготовление супов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
30	Сочетания продуктов в приготовление супов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
31	Разнообразие и назначение супа в рационе.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
32	Разнообразие и назначение супа в рационе.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
33	Разнообразие и назначение супа в рационе.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
34	Виды каш, их консистенция.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
35	Виды каш, их консистенция.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
36	Значение блюд и гарниров из овощей.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
37	Правила первичной и тепловой обработки.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
38	Гарниры. Их вкусовые, питательные качества.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

39	Гарниры. Их вкусовые, питательные качества.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
40	Виды и классификация гарниров.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
41	Оформление готового блюда.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
42	Полезные свойства овощей в питании.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
43	Полезные свойства овощей в питании.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
44	Салаты овощные.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
45	Виды заправок для салатов.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
46	Витамины в овощах для салата.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
47	Соус для свежих овощей.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
48	Салат фруктовый. Питательная ценность и полезные свойства фруктов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
49	Пищевая ценность салата в жизни человека.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
50	Оформление готового блюда	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
51	Пищевая ценность салата в жизни человека.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос

52	Пищевая ценность салата в жизни человека.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
53	Салаты с использованием тепловой обработки.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
54	Салаты с использованием тепловой обработки.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
55	Салаты с использованием тепловой обработки.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
56	Салаты с использованием тепловой обработки.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
57	Слоеные салаты. Сочетание продуктов. Формирование.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
58	Слоеные салаты. Сочетание продуктов. Формирование.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
59	Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
60	Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
61	Пищевая ценность изделий из макарон.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
62	Виды макаронных изделий.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
63	Классификация макаронных изделий и технология изготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
64	Классификация макаронных изделий и технология изготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

65	Виды мяса: говядина.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
66	Хранение и обработка.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
67	Виды мяса: свинина. Питательная ценность	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
68	Виды мяса: свинина. Питательная ценность, определение свежести мяса.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
69	Питательная ценность мяса из свинины.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
70	Технология приготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
71	Мясо в рационе ребенка.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
72	Питательная ценность белка.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
73	Технология приготовления блюд из мяса птицы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
74	Технология приготовления блюд из мяса птицы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
75	Виды, питательная ценность.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
76	Виды, питательная ценность.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
77	Условия и способы хранения птицы.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос

78	Обработка птицы. Технология приготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
79	Переработка куриного мяса.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
80	Способы обработки мяса птицы	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
81	Значение в питательном рационе.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
82	Пищевая ценность. Технология приготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
83	Пищевая ценность рыбы.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
84	Признаки доброкачественности рыбы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
85	Обработка мороженой рыбы и филе.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
86	Технология приготовления блюд из рыбы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
87	Разделка рыбы. Обработка рыбы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
88	Технология приготовления блюд из рыбы.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
89	Пищевая ценность яиц.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
90	Санитарно-гигиенические правила при работе с сырыми яйцами.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

91	Питательные вещества в яйце.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
92	Питательные вещества в яйце.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
93	Значение молочных блюд.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
94	. Состав и свойство молока.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
95	Пищевая ценность творога.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
96	Пищевая ценность творога.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
97	Питательные и кулинарные качества блюд из творога.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
98	Блюда из творога.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
99	Мука. Виды теста: слоеное без дрожжевое.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
100	Технология приготовления блюд из муки.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
101	Виды теста: дрожжевое.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
102	Изделия из него. Технология приготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
103	Виды теста: пряничное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

104	Технология приготовления из пряничного теста.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
105	Виды теста: пельменное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
106	Технология приготовления из пельменного теста.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
107	Виды теста: блинное	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
108	Технология приготовления блинов и блинчиков.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
109	Тесто слоеное дрожжевое.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
110	Технология приготовления из слоеного дрожжевого теста.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
111	Тесто песочное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
112	Тесто песочное. Технология приготовления.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
113	Виды теста: бисквитное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
114	Технология приготовления. Тесто бисквитное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
115	Тесто заварное.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

116	Технология приготовления эклеров из заварного теста.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
117	Тесто пирожковое.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
118	Технология приготовления из пирожкового теста.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
119	Пищевая ценность ягод и фруктов.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
120	Пищевая ценность ягод и фруктов.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
121	Значения и пищевая ценность крахмала.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
122	Приготовление блюд их ягод.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
123	Разнообразие сладких блюд в рационе.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
124	Приготовление блюд из ягод.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
125	Молочные напитки.	Тематическое занятие	1	Наблюдение, беседа, устный опрос
126	Свойства, качество, на значения.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
127	Технология приготовления блюд из яичного белка. Температурный режим	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
128	Технология приготовления блюд из яичного белка. «Безе»	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач

129	Вкусовые качества продуктов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
130	Вкусовые качества продуктов.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
131	Назначение сладких блюд и напитков.	Практическое занятие	1	Наблюдение, решение проблемных задач
132	Сроки хранения сладких блюд и напитков.	Практическое занятие	1	Самооценка обучающихся своих знаний и умений
133	Классификация сладких блюд и напитков.	Практическое занятие	1	Самооценка обучающихся своих знаний и умений
134	Технология приготовления десертов.	Практическое занятие	1	Самооценка обучающихся своих знаний и умений
135	Итоговая практическая работа.	Итоговое занятие	1	Групповая работа по приготовлению блюд.
136	Итоговая практическая работа	Итоговое занятие	1	Групповая оценка работы.
	Итого:		136	