

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 14.09.2021 № 90/од

директор МАОУ ГО Заречный

«СОШ № 2»

Т.С. Непряхина



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ»**

**муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
городского округа Заречный  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с углубленным изучением  
отдельных предметов»**

СОГЛАСОВАНО

педагогическим советом

школы

протокол №8 от 30.08.2021 г.

## Паспорт программы

Название программы	Увлекательная кулинария
Автор-составитель	Косвинцева Ангелина Викторовна
Направленность	Социально-гуманитарная
Форма реализации	Очная
Срок реализации	1 год
Возраст обучающихся	12-15 лет
Краткая аннотация	Программа курса содержит материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению и хранению блюд.

**Цель программы:** содействие успешной социализации учащихся путем приобретения ими специальных знаний, умений и навыков в области кулинарного искусства, формирование навыков здорового образа жизни.

### **Задачи:**

#### *Обучающие:*

- познакомить учащихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения здорового и рационального питания,
- познакомить с организацией труда и техникой безопасности при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд русской и других национальных кухонь;
- обучить оформлению и подаче блюд, сервировке стола.

#### *Развивающие:*

- пробудить интерес к кулинарному искусству у учащихся;
- развить творческую активность через вовлечение каждого учащегося в процесс освоения кулинарного мастерства;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

#### *Воспитательные:*

- воспитать целеустремленность, настойчивость и последовательность деятельности;
- воспитать самостоятельность, аккуратное и качественное выполнение своей работы;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к кулинарным традициям русской и другим национальным кухням.

*Личностными результатами* освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и соперничества;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

*Метапредметными результатами* освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

*Предметными результатами* освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья.

*По окончании прохождения программы учащиеся должны иметь представление:*

- о культурных ценностях национальных кухонь;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов;
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта.

*Должны знать:*

- о культуре труда;
- пищевой ценности продуктов;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием

- виды и кулинарные свойства продуктов;
- основы технологии приготовления пищи;
- о правилах сервировке стола;
- об основах рационального питания;
- о физиологии питания.

*Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;
- планировать работу;
- выполнять сервировку стола;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление

готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

№	Дата по плану	Дата по факту	Темы разделов и занятий	Кол-во занятий (П)	Кол-во занятий (Ф)
<b>1 - ая четверть.</b>					
1			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	2	
2			Холодные закуски. Весёлые бутерброды.	2	
3			Первые блюда. Суп-пюре из сезонных овощей.	2	
4			Холодные салаты. Салат «Мимоза»	2	
5			Вторые блюда. Картофель отварной с грибами.	2	
6			Изделия из теста. Оладьи из кабачков.	2	
7			Изделия из теста. Пирожки с малиной.	2	
8			Изделия из теста. Манник.	2	
<b>2 - ая четверть.</b>					
9			Холодные блюда. Уральская окрошка.	2	
10			Первые блюда. Суп-пюре грибной.	2	
11			Вторые блюда. Пельмени.	2	
12			Изделия из теста. Чак-чак.	2	
13			Изделия из теста. Шаньги.	2	
14			Изделия из теста. Уральское печенье.	2	

15			Новогодний кулинарный поединок.	2	
<b>3 - ья четверть.</b>					
16			Белорусская кухня. Драники.	2	
17			Украинская кухня. Вареники.	2	
18			Украинская кухня. Борщ.	2	
19			Башкирская кухня. Манты.	2	
20			Восточное блюдо. Шаурма.	2	
21			Торт «Битое стекло.	2	
22			Американская кухня. Салат Цезарь.	2	
23			Итальянская кухня. Паста.	2	
24			Испанская кухня. Суп гаспачо.	2	
<b>4 - ая четверть.</b>					
25			Греческая кухня. Хворост.	2	
26			Итальянская кухня. Пицца.	2	
27			Английская кухня. Шарлотка.	2	
28			Японская кухня. Роллы.	2	
29			Американская кухня. Гамбургеры.	2	
30			Американская кухня. Маффины.	2	
31			Американская кухня. Панкейки.	2	
32			Французский десерт. Меренги.	2	
33			Сладкие напитки. Коктейли.	2	
34			Кулинарный поединок.	2	
<b>ИТОГО</b>				<b>68</b>	<b>занятий</b>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575789

Владелец Непряхина Татьяна Станиславовна

Действителен с 10.03.2021 по 10.03.2022