

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным
образовательным программам № 17 г. Энгельса»**

Принята на заседании педагогического
совета ГБОУ СО «Школа АОП №17
г.Энгельса»
Протокол № 1
от « 30 » августа 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СО «Школа АОП №17
Амвросенкова (Амвросенкова Е.В.)
«2» сентября 2024 г.

**АДАптиРОВАННАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОГО НАПРАВЛЕНИЯ
«Поварешка»**

Уровень программы: стартовый
Возраст учащихся: 9 -14 лет
(обучающиеся с ограниченными возможностями
здоровья - интеллектуальными нарушениями)

Срок реализации программы: 1 год

Автор программы:
Елгина Софья Романовна
педагог дополнительного образования

г. Энгельс 2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная программа «Поварешка» составлена на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Концепции развития дополнительного образования детей, утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 №1726-р, письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016 №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций», приказа Министерства просвещения России от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам». Данная программа имеет социально-гуманитарную направленность и знакомит обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) с навыками самообслуживания, с азами приготовления пищи.

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ

Известно, что дети с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальная недостаточность) с большим трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения. Необходимо, используя все возможности воспитанников, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем мире. Значительная часть детей с отклонениями в развитии, несмотря на усилия, принимаемые обществом с целью их обучения и воспитания, став взрослыми, оказывается неподготовленной к интеграции в социально-экономическую жизнь. Занятия на кружке предусмотрены не только для девочек, ведь приобретение навыков самообслуживания, приготовления пищи необходимо и мальчикам. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе профессии

Основная цель кружка: прививать интерес к культуре быта, дать основные знания о питании и приготовлении пищи, о составлении меню и особенностях кулинарной обработки различных продуктов. Полученные знания помогут учащимся с ОВЗ (интеллектуальная недостаточность) не только накормить себя, свою семью и принять гостей, но, сделать, быть может, первый шаг к выбранной профессии

Задачи программы.

Обучающие:

-обучение приемам работы с кухонным инвентарем и инструментами;

- обучение умению планирования своей работы;
- обучение приемам и технологии приготовления пищи.

Развивающие:

- развитие у детей художественного вкуса и творческого потенциала;
- развитие образного мышления и воображения;
- создание условий к саморазвитию учащихся;
- развитие у детей эстетического восприятия окружающего мира.

Воспитательные:

- уважения к труду и людям труда;
- формирование чувства коллективизма;
- воспитание аккуратности;
- экологическое воспитание обучающихся;
- воспитание бережного и экономного отношения к продуктам питания.

Ведущая идея данной программы — создание комфортной среды общения, развитие способностей, творческого потенциала каждого ребенка и его самореализации.

Принципы, лежащие в основе программы:

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов).
- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, ребенок применяет свои знания в приготовлении сложных блюд).

Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. Программа позволяет индивидуализировать сложные работы: более сильным детям будет интересно сложное задание, менее подготовленным, можно предложить работу проще. При этом обучающий и развивающий смысл работы сохраняется. Это дает возможность предостеречь ребенка от страха перед трудностями, приобщить без боязни творить и создавать.

ОБЪЁМ ПРОГРАММЫ

Срок реализации программы составляет 1 год в количестве 73 учебных часа в год.

Программа состоит из 11 разделов. В каждом разделе определено содержание теоретических занятий и практических работ, упражнений. Практические работы предусматриваются всеми разделами. Занятия комбинированные, включающие, как теорию, так и практику.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Содержание программы предусматривает проведение теоретических и практических занятий. Учитывая недостатки психофизического развития, сниженную мотивацию деятельности учащихся образовательных учреждений для детей с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями), наиболее оптимальными являются занятия комбинированного типа. Сообщение теоретических знаний и одновременное их практическое применение в практической деятельности способствует поддержанию интереса к работе на протяжении всего занятия.

В процессе занятий используются различные формы занятий: традиционные, комбинированные и практические занятия; лекции, и другие.

МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
- практический (приготовление блюд по инструкционным картам, схемам и др.);

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;

- индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Информационно-методическое обеспечение программы кружка:

Кружок организуется в школе в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы кружка необходим кухонный инвентарь. На каждого кружковца надо иметь: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаги, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы. Продукты питания для занятий необходимо приобретать экологически- чистые, при покупке обращать внимание на маркировку.

Обязательное условие занятий - соблюдение санитарно-технических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды, фартуков, косынок, колпаков, сменной обуви. Руководитель кружка обязан строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды, и продуктов питания можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу. Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, режущими инструментами, варкой, жарением, выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание педагога обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель кружка обучает их правилам общения с нагревательными приборами и режущими инструментам. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и охраны труда необходимо повесить в кабинете на видном месте в учебной кухне.

СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Программа рассчитана на один год обучения. Занятия групповые, учебные группы формируются по возрасту обучающихся (от 9 до 14 лет). Занятия проводятся 2 раза в неделю по одному академическому часу.

Комплексность программы позволяет ее адаптировать к различным возрастным группам воспитанников.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Раздел 1. Введение в программу (1ч)

Правила поведения в кружке. *Практическое занятие*. Организация рабочего места.

Раздел 2. Кухня. Оборудование кухни(7ч)

Практическое занятие Уход за кухонной и столовой посудой.

Моющие средства, применяемые при мытье посуды. *Практическое занятие*. Мытье посуды. Правила безопасности труда на занятиях. правила обращения с керамической посудой. *Практическое занятие* Уход за инвентарем и помещением.

Раздел3. Гигиена приготовления пищи (6ч)

Хранение и обработка продуктов.

Аптечка.

Практическое занятие Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Раздел 4. Значение питания в жизни человека. (6ч)

Понятие о рациональном питании

Режим питания школьника.

Раздел 5. Овощи. Виды овощей. Блюда из овощей (9ч)

Овощи. Виды овощей. Капустные овощи, корнеплоды, плодовые. Правила обращения с режущими инструментами. *Практическое занятие* Формы нарезки овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из свежих овощей. тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из отварных овощей. Правила пользования нагревательными приборами (электрическая плитка) *Практическое занятие* Приготовление винегрета по инструкционной карте. Овощные блюда и гарниры. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые качества, питательные качества. Первичная и тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление картофельного пюре.

Раздел 6. Бутерброды (15ч) Виды бутербродов. Открытые, закрытые. Простые, сложные. *Практическое занятие* Приготовление бутербродов с колбасой и овощами. *Практическое занятие* Забавные бутерброды. *Практическое занятие* Приготовление горячих бутербродов.

Приготовление тартинок с помидорами

Практическая работа «Как приготовить бутерброды»

Раздел 7. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд. (9ч)

История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. *Практическое занятие* Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Раздел 8. Изделия из яиц. (10)ч

Холодные блюда и закуски. Салаты из овощей и яиц.

Значение ценности белка, пищевая ценность. Блюда из яиц. *Практическое занятие* Варка яйца. *Практическое занятие* Приготовление омлета. *Практическое занятие* Приготовление гренков.

Раздел 9.

Холодные блюда и закуски. (4ч)

Холодные блюда и закуски. Украшения из овощей и яиц *Практическая работа*. Украшение холодных блюд

Раздел 10. Правила поведения за столом (2)

Правила этикета. Вежливость, точность, обязательность. Сервировка стола. Назначение столовых приборов. сервировка стола к завтраку.

Раздел 11 Итоговое занятие (1ч)

Демонстрация учащимися умения сервировать стол. *Практическое занятие*. Конкурс на лучшее оформление холодных блюд. *Практическое занятие*. Викторина на тему «Кулинария».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН группы №1

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
Разделы		
1.	Введение в программу	1ч
2.	Кухня, оборудование кухни	7ч
3.	Гигиена приготовления пищи	6ч
4.	Значение питания в жизни человека	6ч
5.	Овощи, виды овощей. Блюда из овощей.	9ч
6.	Бутерброды.	15ч

7.	Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	9ч
8.	Изделия из яиц.	10ч
9.	Холодные блюда и закуски	4ч
10.	Правила поведения за столом	2ч
11.	Итоговое занятие	1ч
	Всего:	70ч

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате обучения в кружке по кулинарии

учащиеся получат знания:

пищевая ценность продуктов

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работах

учащиеся приобретут умения:

правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить и украшать готовые блюда
- готовить изделия из теста
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом•

у них получат развитие обще -учебные умения и личностные качества:

- умение организовывать и содержать в порядке своё рабочее место;
- трудолюбие;
- самостоятельность;
- уверенность в своих силах.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка результативности программы:

- Мониторинг
- Самооценка и рефлексия
- Разные формы оценивания

Особенностью программы кружка «Поварешка» является то, что дети реально участвуют в различных видах деятельности: получение новых теоретических знаний, практические работы, физический труд. Занятия кружковой работы дают большие возможности для воспитания и развития личности ребенка, так как в процессе занятий развивается внимание, сообразительность, фантазия, творчество; происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, а также, что немало важно, коммуникативные навыки и снятие психофизического напряжения.

Занятия в кружке завершаются итоговым утренником, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом. На вечер можно пригласить членов других кружков.

**Календарно-тематическое планирование.
кружка «Поварешка» группа № 1
Четверг 2 часа**

№	Тема занятия	К о л. ч а с о в	Словарь	Информативное сопровождение	Дата	Кор. даты
1.	Знакомство с программой.	1	План работы	Диапроектор, ноутбук	05.09	
2.	Правила поведения в кружке. Организация рабочего места.	1	Порядок	Диапроектор, ноутбук	05.09	
3.	Изучение питания школьника	1	Меню	Таблица №1	12.09	
4.	Значение питания в жизни человека.	1	Питание	Таблица №2	12.09	
5.	Понятие о рациональном питании	1	Углеводы, Белки, Витамины	Диапроектор, ноутбук	19.09	
6.	Режим питания школьника.	1	Режим	Таблица №3	19.09	
7.	Кухня. Оборудование кухни.	1	Оборудование Рабочая поверхность	Диапроектор, ноутбук, презентация	26.09	
8.	Уход за кухонной и столовой посудой	1	Миска, кастрюля, сковорода, Сотейник, чайник	Диапроектор, ноутбук, видеофильм	26.09	

9.	Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	1	Чайная сода Пемолукс Мыло ферри	Диaproектор, ноутбук, презентация	03.10	
10.	Мытье посуды. Правила безопасности труда на занятиях	1	Мочалка Губка Салфетка	Набор посуды Таблица №4	03.10	
11.	Правила обращения с керамической посудой.	1	Керамика Глина	Набор посуды	10.10	
12.	Правила обращения со стеклянной посудой	1	Стекло	Набор посуды	10.10	
13.	Уход за инвентарем и помещением.	1	Ведро Тряпка	Карточки №6	17.10	
14.	Правила поведения в классе	1	Класс	Карточки №2	17.10	
15.	Техника безопасности поведения на уроке	1	Безопасность	Карточки №3	24.10	
16.	Гигиена приготовления пищи	1	Гигиена	Таблица №5	24.10	
17.	Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	1	Холодильник Погреб Аптечка	Диaproектор, ноутбук, презентация	31.10	
18.	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	1	Гигиена	Диaproектор, ноутбук, презентация	31.10	
19.	Правила обращения с режущими инструментами	1	Нож Ножницы	Диaproектор, ноутбук, видеофрагмент	07.11	
20.	Овощи. Виды овощей	1	Овощи Корнеплод	Таблица №6	07.11	
21.	Капустные овощи, корнеплоды, плодовые	1	Капустные Листовые Плодовые	Игра на магнитной доске «Виды овощей»	14.11	
22.	Формы нарезки овощей.	1	Нарезка	Таблица №7	14.11	
23.	Блюда из овощей	1	Первичная обработка. Тепловая обработка	Набор рецептов	21.11	
24.	Приготовления салата из свежих овощей.	1	Нарезка	Набор рецептов	21.11	
25.	Сервировка готовых салатов Приготовление салата из отварных овощей. Тепловая обработка овощей.	1	Сервировка	Набор рецептов	28.11	
26.	Приготовление салата Оливье по инструкционной карте	1	Нарезка	Инструкционная карта	28.11	
27.	Приготовление салата Весенний из свежих овощей	1	Весенний	Инструкционная карта	05.12	
28.	Приготовление салата Мимоза из вареных овощей	1	Консервы	Инструкционная карта	05.12	
29.	Приготовление салата Цезарь	1	Курица	Инструкционная карта	12.12	

30.	Приготовление салата из редиса	1	Редис	Инструкционная карта	12.12	
31.	Приготовление салата Подсолнух	1	Консервы	Инструкционная карта	19.12	
32.	Приготовление салата Крабовый	1	Морепродукты	Инструкционная карта	19.12	
33.	Приготовление винегрета по инструкционной карте	1	Винегрет	Инструкционная карта	26.12	
34.	Овощные блюда и гарниры Приготовление гарнира из капусты	1	Капуста	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	26.12	
35.	Значение блюд и гарниров из овощей. Приготовление оладьев с кабачком.	1	Кабачок Оладьи	Диапроектор, ноутбук, презентация	09.01	
36.	Значение вкусовых качеств овощей. Приготовление икры из кабачков.	1	Кабачок	Инструкционная карта	09.01	
37.	Питательные качества блюд из овощей. Приготовление овощной икры	1	Ценность	Набор рецептов	16.01	
38.	Виды бутербродов	1	Бутерброд	Таблица №8 Диапроектор, ноутбук, презентация	16.01	
39.	Открытые бутерброды.».	1	Открытые	Таблица №8	23.01	
40.	Бутерброды закрытые	1	Закрытые	Таблица №8	23.01	
41.	Виды бутербродов. Простые, сложные	1	Простые сложные	Таблица №8	30.01	
42.	Практическая работа «Как приготовить бутерброды»	1	Бутерброд	Инструкционная карта	30.01	
43.	Готовим бутерброд с колбасой	1	Бутерброд Майонез колбаса	Инструкционная карта	06.02	
44.	Забавные бутерброды.	1	Бутерброд	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	06.02	
45.	Приготовление горячих бутербродов	1	Тостер Духовой шкаф	Таблица №9	13.02	
46.	Приготовление бутербродов с консервированной рыбой.	1	Консервы Бутерброд Майонез	Инструкционная карта	13.02	
47.	Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	1	Гренки, сухари	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	20.02	
48.	Хлеб.	1	Хлеб Хлебобулочные изделия	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	20.02	
49.	Цена хлеба.	1	Голод Блокада	Диапроектор, ноутбук, презентация.	27.02	
50.	Приготовление гренков	1	Гренки	Инструкционная	27.02	

				карта		
51.	Блюда из черствого хлеба.	1	Черствый	Набор рецептов	06.03	
52.	История хлеба.	1	Пшеница, рожь	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	06.03	
53.	Виды хлеба. Хлебобулочные изделия	1	Хлеб Хлебобулочные изделия	Карточки №6	13.03	
54.	Приготовление канапе из кусочков хлеба, сыра и ветчины.	1	Канапе	Инструкционная карта	13.03	
55.	Приготовление тартинки с помидорами и сыром.	1	Тартинки	Инструкционная карта	20.03	
56.	Яйца. Виды яиц.	1	Срок годности Диетические	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	20.03	
57.	Способы приготовления яиц.	1	Желток Белок Скорлупа	Таблица №10	27.03	
58.	Варка яиц	1	Желток Белок Скорлупа	Карточки №7	27.03	
59.	Запекание яиц	1	Желток Белок Скорлупа	Карточки №8	03.04	
60.	Жарка яиц под крышкой.	1	Сковорода	Карточки №9	03.04	
61.	Изделия из яиц Приготовление шарлотки с яблоками	1	Крем Тесто Шарлотка	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	10.04	
62.	Приготовление омлета.	1	Омлет	Инструкционная карта	10.04	
63.	Приготовление яичницы	1	Яичница	Инструкционная карта	17.04	
64.	Приготовление яйца пашот	1	Пашот	Инструкционная карта	17.04	
65.	Приготовление яичницы с помидорами и зеленью	1	Помидоры Укроп	Инструкционная карта	24.04	
66.	Практическое повторение. Приготовление вареного яйца	1	Кастрюля	Инструкционная карта	24.04	
67.	Практическое повторение. Изделия из яиц.	1	Срок годности Диетические	Диапроектор, ноутбук, презентация	15.05	
68.	Холодные блюда и закуски, украшения из овощей и яиц	1	Украшение Холодные блюда закуски	Таблица №11	15.05	
69.	Правила поведения за столом. Этикет.	1	Этикет Сервировка	Диапроектор, ноутбук, видеофрагмент	22.05	
70.	Итоговое занятие Викторина.	1	Сервировка	Диапроектор, ноутбук,	22.05	

				презентация		
--	--	--	--	-------------	--	--

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Раздел 1. Введение в программу (1ч)

Правила поведения в кружке. *Практическое занятие*. Организация рабочего места.

Раздел 2. Кухня. Оборудование кухни(7ч)

Практическое занятие Уход за кухонной и столовой посудой.

Моющие средства, применяемые при мытье посуды. *Практическое занятие*. Мытье посуды. Правила безопасности труда на занятиях. правила обращения с керамической посудой. *Практическое занятие* Уход за инвентарем и помещением.

Раздел3. Гигиена приготовления пищи (6ч)

Хранение и обработка продуктов.

Аптечка.

Практическое занятие Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Раздел 4. Значение питания в жизни человека. (6ч)

4.1 Понятие о рациональном питании

Режим питания школьника.

Раздел 5. Овощи. Виды овощей. Блюда из овощей (9ч)

Овощи. Виды овощей. Капустные овощи, корнеплоды, плодовые. Правила обращения с режущими инструментами. *Практическое занятие* Формы нарезки овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из свежих овощей. тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из отварных овощей. Правила пользования нагревательными приборами (электрическая плитка) *Практическое занятие* Приготовление винегрета по инструкционной карте. Овощные блюда и гарниры. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые качества, питательные качества. Первичная и тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление картофельного пюре.

Раздел 6. Буутерброды (15ч) Виды бутербродов. Открытые, закрытые. Простые, сложные. *Практическое занятие* Приготовление бутербродов с колбасой и овощами. *Практическое занятие* Забавные бутерброды. *Практическое занятие* Приготовление горячих бутербродов.

Приготовление тартинок с помидорами

Практическая работа «Как приготовить бутерброды»

Раздел 7. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд. (9ч)

История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. *Практическое занятие* Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Раздел 8. Изделия из яиц. (10)ч

Холодные блюда и закуски. Салаты из овощей и яиц.

Значение ценности белка, пищевая ценность. Блюда из яиц. *Практическое занятие* Варка яйца. *Практическое занятие* Приготовление омлета. *Практическое занятие* Приготовление гренок.

Раздел 9.

Холодные блюда и закуски. (4ч)

Холодные блюда и закуски. Украшения из овощей и яиц *Практическая работа*. Украшение холодных блюд

Раздел 10. Правила поведения за столом (4)

Правила этикета. Вежливость, точность, обязательность. Сервировка стола. Назначение столовых приборов. сервировка стола к завтраку.

Раздел 11 Итоговое занятие (1ч)

Демонстрация учащимися умения сервировать стол. *Практическое занятие*. Конкурс на лучшее оформление холодных блюд. *Практическое занятие*. Викторина на тему «Кулинария».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН группы №2

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
Разделы		
1.	Введение в программу	1ч
2.	Кухня, оборудование кухни	7ч
3.	Гигиена приготовления пищи	6ч
4.	Значение питания в жизни человека	6ч
5.	Овощи, виды овощей. Блюда из овощей.	9ч
6.	Бутерброды.	15ч

7.	Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	9ч
8.	Изделия из яиц.	10ч
9.	Холодные блюда и закуски	4ч
10.	Правила поведения за столом	4ч
11.	Итоговое занятие	1ч
	Всего:	72ч

Календарно-тематическое планирование группы №2

Среда 2 часа

№	Тема занятия	К о л. ч а с о в	Словарь	Информативное сопровождение		
1	Знакомство с программой.	1	План работы	Диапроектор, ноутбук	04.09	
2	Правила поведения в кружке. Организация рабочего места.	1	Порядок	Диапроектор, ноутбук	04.09	
3	Изучение питания школьника	1	Меню	Таблица №1	11.09	
4	Значение питания в жизни человека.	1	Питание	Таблица №2	11.09	
5	Понятие о рациональном питании	1	Углеводы, Белки, Витамины	Диапроектор, ноутбук	18.09	
6	Режим питания школьника.	1	Режим	Таблица №3	18.09	
7	Кухня. Оборудование кухни.	1	Оборудование Рабочая поверхность	Диапроектор, ноутбук, презентация	25.09	
8	Уход за кухонной и столовой посудой	1	Миска, кастрюля, сковорода, Сотейник, чайник	Диапроектор, ноутбук, видеофильм	25.09	
9	Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	1	Чайная сода Пемолукс Мыло	Диапроектор, ноутбук, презентация	02.10	
10	Мытье посуды. Правила безопасности труда на	1	Чайная сода Пемолукс	Набор посуды	02.10	

	занятиях		Мыло			
11	Правила обращения с керамической посудой.	1	Мочалка Губка салфетка	Таблица №4	09.10	
12	Правила обращения со стеклянной посудой	1	Мочалка Губка салфетка	Набор посуды	09.10	
13	Уход за инвентарем и помещением.	1	Керамика глина	Набор посуды	16.10	
14	Правила поведения в классе	1	Стекло	Карточки №6	16.10	
15	Техника безопасности поведения на уроке	1	Ведро Тряпка	Карточки №2	23.10	
16	Гигиена приготовления пищи	1	Класс	Карточки №3	23.10	
17	Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	1	Безопасность	Таблица №5	30.10	
18	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	1	Гигиена	Диaproектор, ноутбук, презентация	30.10	
19	Правила обращения с режущими инструментами	1	Холодильник погреб аптечка	Диaproектор, ноутбук, презентация	06.11	
20	Овощи. Виды овощей	1	Гигиена	Диaproектор, ноутбук,	06.11	
21	Капустные овощи, корнеплоды, плодовые	1	Нож ножницы	видеофрагмент	13.11	
22	Формы нарезки овощей.	1	Овощи Корнеплод	Таблица №6	13.11	
23	Блюда из овощей	1	Капустные Листовые Плодовые	Игра на магнитной доске «Виды овощей»	20.11	
24	Приготовление салата из свежих овощей.	1	Нарезка	Таблица №7	20.11	
25	Сервировка готовых салатов Приготовление салата из отварных овощей. Тепловая обработка овощей.	1	Сервировка	Набор рецептов	27.11	
26	Приготовление салата Оливье по инструкционной карте	1	Нарезка	Набор рецептов	27.11	
27	Приготовление салата Весенний из свежих овощей	1	Весенний	Набор рецептов	04.12	
28	Приготовление салата Мимоза из вареных овощей	1	Консервы	Инструкционная карта	04.12	
29	Приготовление салата Цезарь	1	Курица	Инструкционная карта	11.12	
30	Приготовление салата из редиса	1	Редис	Инструкционная карта	11.12	
31	Приготовление салата Подсолнух	1	Консервы	Инструкционная карта	18.12	
32	Приготовление салата Крабовый	1	Морепродукты	Инструкционная карта	18.12	
33	Приготовление винегрета по	1	винегрет	Инструкционная	25.12	

	инструкционной карте			карта		
34	Овощные блюда и гарниры	1	Капуста	Инструкционная карта	25.12	
35	Приготовление гарнира из капусты	1	Кабачок оладьи	Инструкционная карта	15.01	
36	Значение блюд и гарниров из овощей. Приготовление оладьев с кабачком.	1	Кабачок	Диaproектор, ноутбук,	15.01	
37	Значение вкусовых качеств овощей. Приготовление икры из кабачков.	1	Ценность	видеофрагмент	22.01	
38	Питательные качества блюд из овощей. Приготовление овощной икры	1	Бутерброд	Диaproектор, ноутбук,	22.01	
39	Виды бутербродов	1	Нарезка	презентация	29.01	
40	Открытые бутерброды.».	1	Открытые	Инструкционная карта	29.01	
41	Бутерброды закрытые	1	Закрытые	Набор рецептов	05.02	
42	Виды бутербродов. Простые, сложные	1	Простые сложные	Таблица №8 Диaproектор, ноутбук,	05.02	
43	Практическая работа «Как приготовить бутерброды»	1	Бутерброд	презентация	12.02	
44	Готовим бутерброд с колбасой	1	Бутерброд майонез колбаса	Таблица №8	12.02	
45	Забавные бутерброды.	1	бутерброд	Таблица №8	19.02	
46	Приготовление горячих бутербродов	1	Тостер духовой шкаф	Таблица №8	19.02	
47	Приготовление бутербродов с консервированной рыбой.	1	Консервы бутерброд майонез	Инструкционная карта	26.02	
48	Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	1	Гренки сухари	Инструкционная карта	26.02	
49	Хлеб.	1	Хлеб Хлебобулочные изделия	Диaproектор, ноутбук,	05.03	
50-	Цена хлеба.	1	Голод Блокада	видеофрагмент	05.03	
51	Приготовление гренок	1	гренки	Таблица №9	12.03	
52	Блюда из черствого хлеба.	1	Черствый	Инструкционная карта	12.03	
53	История хлеба.	1	Пшеница, рожь	Диaproектор, ноутбук,	19.03	
54	Виды хлеба. Хлебобулочные изделия	1	Хлеб Хлебобулочные изделия	видеофрагмент	19.03	
55	Приготовление канапе из кусочков хлеба, сыра и ветчины.	1	Канапе	Диaproектор, ноутбук,	26.03	
56	Приготовление тартинки с помидорами и сыром.	1	Тартинки	видеофрагмент	26.03	
57	Яйца. Виды яиц.	1	Срок годности Диетические	Диaproектор, ноутбук,	02.04	

58	Способы приготовления яиц.	1	Желток Белок Скорлупа	презентация.	02.04	
59	Варка яиц	1	Желток Белок Скорлупа	Инструкционная карта	09.04	
60	Запекание яиц	1	Желток Белок Скорлупа	Набор рецептов	09.04	
61	Жарка яиц под крышкой.	1	Сковорода	Диапроектор, ноутбук,	16.04	
62	Изделия из яиц Приготовление шарлотки с яблоками	1	Крем Тесто Шарлотка	видеофрагмент	16.04	
63	Приготовление омлета.	1	Омлет	Инструкционная карта	23.04	
64	Приготовление яичницы	1	Яичница	Инструкционная карта	23.04	
65	Приготовление яйца пашот	1	Пашот	Диапроектор, ноутбук,	30.04	
66	Приготовление яичницы с помидорами и зеленью	1	Помидоры укроп	видеофрагмент	30.04	
67	Практическое повторение. Приготовление вареного яйца	1	Кастрюля	Таблица №10	07.05	
68	Практическое повторение. Изделия из яиц.	1	Срок годности Диетические	Диапроектор, ноутбук, презентация	07.05	
69	Практическое повторение. Приготовление салата из редиса.	1	Укроп Редис Огурец	Карточки №10	14.05	
70	Практическое повторение. Приготовление горячих бутербродов	1	Бутерброд Колбаса Помидор	Карточки №11	14.05	
71	Холодные блюда и закуски, украшения из овощей и яиц	1	Украшение холодные блюда закуски	Таблица №11	21.05	
72	Итоговое занятие. Правила поведения за столом. Этикет.	1	Этикет Сервировка	Диапроектор, ноутбук, Видеофрагмент.	21.05	

1. «Обслуживающий труд 4 класс» А.Я.Лабзина, Е.В. Васильченко, Москва «Просвещение»1988
2. «Обслуживающий труд 7 класс» М.Б. Павлова, И.А. Сысоева, Москва 2008
3. «Основы кулинарии» В.И. Ермакова, Москва «Просвещение» 1993

