

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов № 53**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Готовим вместе»**

Екатеринбург

Оглавление

Объем дополнительной общеразвивающей программы.....	3
Содержание дополнительной общеразвивающей программы	4
Планируемые результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы.....	6
Организационно-педагогические условия.....	7
Учебный план	8
Формы аттестации.....	8
Календарный учебный график.....	9
Рабочая программа	10
Оценочные и методические материалы.....	11
Условия реализации программы.....	12

Объем дополнительной общеразвивающей программы

Дополнительная общеразвивающая программа (ДОП) «Готовим вместе» социально-педагогической направленности рассчитана на 1 год обучения для детей с ОВЗ 7-15 лет.

Объем программы: базовый модуль – 170 учебных часов

Содержание дополнительной общеразвивающей программы

Тема 1: Вводное занятие. Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 2: История возникновения кулинарии. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

Тема 3: Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.

Теория. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение.

Практика.

Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение.

Тема 4: Блюда и гарниры из овощей.

Теория. Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. *Практика.* Первичная обработка овощей. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

Тема 5. Мучные изделия.

Теория. Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 6. Супы - важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Требования к качеству.

Тема 7. Тесто песочное и изделия из него.

Теория. Основные понятия: качество готового изделия - рассыпчато-песочное,

желатин. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий.

Практика. Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Тема 8. Блюда из круп.

Теория. Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых.

Практика. Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий.

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 10. Блины, оладьи, блинчики.

Теория. Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

Практика. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

Тема 11. Блюда из творога.

Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле.

Практика. Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Требования к качеству блюд из творога.

Тема 12. Итоговое занятие.

Теория. Подведение итогов учебного года. Открытое занятие.

Планируемые результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы

***Метапредметные* результаты**

- развитие практико-деятельных умений в области кулинарии,
- умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

***Личностные* результаты**

- Умение ориентироваться в системе ценностей.
- Умение дружить, выполнять задания в трудовом коллективе.
- Уметь осознанно выбирать круг общения.
- Умение адекватно оценивать свои возможности и способности.
- Понимание значения получения образования для успешной социализации в современном обществе.
- Знание морально-нравственных норм.
- Умение находить правильное решение в проблемной ситуации.
- Желание проявлять инициативу.
- Умение правильно оценивать свои поступки и нести за них ответственность.

Предметные результаты

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, поэзы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;

Организационно-педагогические условия

Форма проведения занятий – аудиторная.

Режим и продолжительность занятий – урочный, продолжительность занятий по 40 минут. Занятия проводятся в группах до 6 человек. В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 4 человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия).

Форма обучения – очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Применяемые средства обучения:

- электронные ресурсы;
- аудиовизуальные (презентации, видеофильмы);
- наглядные (плакаты, иллюстрации и т.д.).

Отличительные особенности программы.

Отличительной особенностью программы «Готовим вместе» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого учащегося, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент.

Учебный план

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, иные виды учебной деятельности	Трудоемкость	
	Количество учебных часов в неделю	Количество учебных часов за на одного обучающегося в год
	1 год обучения	
Готовим вместе	5	170

Формы аттестации

Аттестация по дополнительной общеразвивающей программе «Готовим вместе» социально-педагогической направленности не предусмотрена. После освоения ДОП документ не выдается.

Календарный учебный график

Начало учебного года – 1 сентября 2025г.

Начало занятий по ДОП – 1 сентября 2025г.

Продолжительность учебного года для обучающихся по ДОП: с 1 сентября 2025г. по 31 мая 2026г. (35 учебных недель)

Сроки проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация по ДОП не проводится.

Рабочая программа
Тематическое планирование

		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	2	1	1
2.	История возникновения кулинарии. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	4	4	0
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	6	2	4
4.	Блюда и гарниры из овощей.	30	6	24
5.	Мучные изделия.	20	4	16
6.	Супы.	24	8	16
7.	Тесто песочное и изделия из него	16	2	14
8.	Блюда из круп	16	4	12
9.	Блюда из макаронных изделий	14	3	11
10.	Блины, оладьи, блинчики	20	4	16
11.	Блюда из творога	16	4	12
12.	Итоговое занятие	2	0	2
		170	42	128

Оценочные и методические материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Готовим вместе» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- собеседование, устный опрос
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий.

Условия реализации программы

Для реализации программы необходимо наличие *материально-технической базы*.

Инвентарь и оборудование:

- скатерти, салфетки;
- столовая посуда;
- столы, стулья;
- компьютер для демонстрации материала;
- планетарный миксер;
- электрическая плита;
- духовые шкафы;
- мойка для посуды;
- производственные столы;
- разделочные доски, ножи;
- микроволновая печь
- холодильник;
- блендер;
- электрический чайник;
- мясорубка;
- кастрюли и кухонные принадлежности.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460052

Владелец Власова Марина Алексеевна

Действителен с 05.03.2025 по 05.03.2026