

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ,  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЗОЛИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И  
ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»



**Дополнительная адаптированная общеобразовательная  
общеразвивающая программа для обучающихся с умственной  
отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

## **"ВКУСНОТЕЕВО"**



**Направленность программы: социально - гуманитарная  
(294 часа в год, 9 часа в неделю)**

**Возраст детей: 14 – 18 лет.**

**Срок реализации: 1 год обучения.**

**Разработала: социальный педагог  
Кошелева Елена Алексеевна**

**с. Золино**

**2024г.**

## Содержание:

<b>1. Пояснительная записка.....</b>	<b>3</b>
1.1 Характеристика программы.....	3
1.2 Цели и задачи.....	5
<b>2. Содержание программы.....</b>	<b>6</b>
2.1 Содержание учебно-тематического плана.....	8
2.2 Календарно – тематическое планирование.....	15
<b>3. Планируемые результаты освоения программы.....</b>	<b>21</b>
3.1 Личностные результаты освоения программы.....	21
3.2 Критерии и нормы оценки планируемых результатов освоения программы.....	22
3.3 Мониторинг результативности достижений воспитанников.....	23
<b>4. Комплекс организационно-педагогических условий.....</b>	<b>24</b>
4.1 Список литературы для педагогов.....	25

## Пояснительная записка

Данная дополнительная адаптированная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкуснотеево» составлена для обучающихся 9–10 классов с ОВЗ УО (интеллектуальными нарушениями).

### 1.1 Характеристика программы

#### Нормативно-правовая база

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа разработана в соответствии с нормативными - правовыми документами:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013г. №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.11.2013 № 30468);
- Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (утверждены приказом Минобрнауки России от 28 декабря 2010 года № 2106, зарегистрированы в Минюсте России 02 февраля 2011 года, регистрационный номер 19676);
- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ.

Программа «Вкуснотеево» ориентирована на подготовку детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей. Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности детей с ОВЗ.

Занятия ДО по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

**Направленность программы** – социально-гуманитарная.

**Возраст детей:** 14-18 лет

**По срокам реализации** – одногодичная.

**Описание места учебного курса в учебном плане.**

**Объём программы** –294 часа в год

**Длительность академического часа** – 40 минут.

**Длительность 1-го занятия 3 ч. с перерывами после каждых 40 минут занятий.**

**Группа разбита на 3 подгруппы по 4 человека.**

**Занятия проводятся по понедельник, среда, пятница – по 3 часа**

**Форма обучения:** очная.

Сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводится 90 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

Вместе с тем знакомство с процессом приготовления пищи формирует умение самостоятельно планировать деятельность, своевременно без посторонней помощи производить контроль своей работы, работать с использованием технологических карт, применять различные приемы арифметических действий.

Не менее важна отработка гигиенических навыков (умение содержать себя в чистоте, правильно пользоваться принадлежностями), навыков самообслуживания, культуры труда, умения работать в группе (в парах).

Курс занятий проводится в кабинете СБО ГКОУ «Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат», три раз в неделю, в течение девяти академических часов.

Из-за большого объёма практических работ на изучения целесообразно отводить 9 часов в неделю. Свободная форма общения, смена видов деятельности, поз и ролей, положительная мотивация к процессу приготовления пищи и технологии приготовления определенных блюд – эти факторы определили возможность увеличения продолжительности занятий во внеурочное время у умственно отсталых обучающихся. С учетом особенностей обучающихся систематически и целенаправленно предусмотрено проведение работы по технике безопасности. Формирование навыков приготовления пищи осуществляется при использовании различных схем, алгоритмов, таблиц, технологических карт, непосредственно в практической деятельности. Рекомендован просмотр в свободное время журналов («Приятного аппетита», «Готовим сами», «Объедение», «Кулинар»), телепередачи («Смак»).

#### **Отличительные особенности программы**

Отличительной особенностью программы «Вкуснотеево» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, 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.

### Срок освоения программы:

Год обучения	Количество месяцев	Количество недель
1	9	36

### 1.2. Цели и задачи

**Цель программы:** формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Реализации программы предполагает решение следующих **задач:**

образовательные:

- познакомить обучающихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить обучающихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить обучающихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить обучающихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
  - расширить знания обучающихся в области кулинарии;

коррекционно-развивающие:

- развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у обучающихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у обучающихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

воспитательные:

- формировать у обучающихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность обучающихся;
- воспитывать уважительное отношение обучающихся к труду;
- способствовать самоопределению обучающихся в выборе профессии;
  - воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее. хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов;
- воспитание мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности.

**2. Содержание программы  
Учебный план**

**1 подгруппа (понедельник)**

№ п/п	Раздел программы	Количество часов				
		всего	теория	практика	Аттестация	
					промежуточная	итоговая
1	Введение теория, инструктаж	3	3			
3	Блюда из яиц и творога	9	3	6		
4	Выпечка	45	15	30		3
5	Первое блюдо	12	4	8		
6	Второе блюдо	21	7	14		
7	Салаты	9	3	6	3	
	<b>Итого</b>	<b>99</b>				<b>6</b>

**2 подгруппа (среда)**

№ п/п	Раздел программы	Количество часов				
		всего	теория	практика	Аттестация	
					промежуточная	итоговая
1	Введение теория, инструктаж	3	3			
3	Блюда из яиц и творога	9	3	6		
4	Выпечка	45	15	30		
5	Первое блюдо	9	3	6		3
6	Второе блюдо	21	7	14		
7	Салаты	3	1	2	3	
	<b>Итого</b>	<b>90</b>				<b>6</b>

**3 подгруппа (пятница)**

№ п/п	Раздел программы	Количество часов				
		всего	теория	практика	Аттестация	
					промежуточная	итоговая
1	Введение теория, инструктаж	3	3			
3	Блюда из яиц и творога	9	3	6		
4	Выпечка	42	14	28		
5	Первое блюдо	6	2	4		3
6	Второе блюдо	21	7	17		
7	Салаты	6	2	4	3	
	<b>Итого</b>	<b>87</b>				<b>6</b>

№ п/п	Наименования раздела, темы	Всего	Теория	Практика
Тема 1	Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.	9	9	
Раздел 1. Блюда из яиц и творога				
Тема 1.2	Яйца с помидорами	9	3	6
Тема 1.3	Омлет	9	3	6
Тема 1.4	Творожная пасха	9	3	6
Раздел 2. Выпечка				
Тема 2.5	Кекс (маленький) обычный	9	3	6
Тема 2.6	Кекс (большой) зебра	9	3	6
Тема 2.7	Булочка обычная	9	3	6
Тема 2.8	Булочка сладкая	9	3	6
Тема 2.9	Булочка с изюмом	9	3	6
Тема 2.10	Булочка с синабоны	9	3	6
Тема 2.11	Хачаны	9	3	6
Тема 2.12	Чебуреки	9	3	6
Тема 2.13	Кыстыбый	9	3	6
Тема 2.14	Пирожки с капустой	9	3	6
Тема 2.15	Блины	9	3	6
Тема 2.16	Оладьи	6	2	4
Тема 2.17	Пироги с картошкой	9	3	6
Тема 2.18	Куличи	9	3	6
Тема 2.19	Печенье «Гусиные лапки»	9	3	6
Тема 2.20	Пончики	3	1	2
Раздел 3. Первое блюдо				
Тема 3.21	Суп куриный с вермишелью	9	3	6
Тема 3.22	Суп сырный	9	3	6
Тема 3.23	Суп с щавелем	6	2	4
Тема 3.24	Холодный суп. Приготовление окрошки	9	3	6
Раздел 4. Второе блюдо				
Тема 4.25	Макароны по флорки	9	3	6
Тема 4.26	Макароны с пастой с сыром	9	3	6
Тема 4.27	Картофельная запеканка	9	3	6
Тема 4.28	Пельмени	9	3	6
Тема 4.29	Вареники с картошкой	9	3	6
Тема 4.30	Куриные котлеты	9	3	6
Тема 4.31	Рыбные котлеты	9	3	6
Раздел 5. Салаты				
Тема 5.32	Салат винегрет	9	3	6
Тема 5.33	Салат оливье	9	3	6
Тема 5.34	Салат гнездо глухаря	3	1	2
Тема 5.35	Салат французский	3	1	2
Тема 5.36	Салат крабовый	3	1	2
	Всего:	294	104	190

## 2.1 Содержание учебно-тематического плана:

### **Тема 1. Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.**

История возникновения кулинарии. Характеристика главных направлений в кулинарии. Техника безопасности - виды инструктажей. Ассортимент, товароведная характеристика продуктов используемых для приготовления простых блюд и гарниров.

**Деятельность обучающихся:** Составление и заполнение таблицы «Характеристика основных продуктов». Составление схемы «Виды инструктажей».

**Понятия, термины, которые должны освоить:** питательность, ассортимент, органолептическая оценка продуктов.

### **Раздел 1. Блюда из яиц и творога.**

#### **Тема 1.2. Яйца с помидорами.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Нарезаем и обжариваем лук к нему добавляем нарезанный помидор, обжариваем до полуготовности, добавляем яйца и жарим до готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** разнообразие приготовления блюд из яиц.

#### **Тема 1.3. Омлет.**

Техника безопасности при приготовлении омлета.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Разбить яйца в глубокую миску, добавить соль по вкусу. Взбить яйца. Налить в яичную массу молоко, перемешать хорошенько смесь до полного объединения. Вылить массу в приготовленный заранее противень обмазанным маслом. Поставить в духовой шкаф до полного приготовления блюда.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** омлет, и разнообразие приготовления из яиц.

#### **Тема 1.4. Творожная пасха.**

Техника безопасности при приготовлении творожной пасхи.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Творог протираем через сито, нарезать мелко грецкие орехи. Изюм запарить кипятком, затем воду слить и промыть изюм. Смешать в глубокой миске творог, измельченные орехи, изюм, сметану и сливочное масло. Добавить сахар и ванилин, все тщательно перемешать. Приготовить форму, выложить внутрь подготовленную творожную массу, плотно утрамбовывая. Форму поставить на блюдце или миску, чтобы в нее собиралась лишняя жидкость. Поставить форму с пасхой в холодильник на 8-12 часов.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** творожная пасха.

### **Раздел 2. Выпечка.**

#### **Тема 2.5. Кекс (маленький) обычный.**

Техника безопасности при приготовлении кексов.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Сахарный песок взбить с яйцами, добавить размягченное масло сливочное. В полученную массу добавить кефир, ванилин, соль, разрыхлитель для теста, размешать добавить муку. Раскладываем в приготовленные формочки, выпекаем.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** кекс порционный.

### **Тема 2.6. Кекс (большой) зебра.**

Техника безопасности при приготовлении кекса.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большой миске просеять муку, добавить туда разрыхлитель, соль и ванилин. В отдельной миске разбить яйца, добавить сахар. Слегка взбить венчиком, добавить сливочное масло, сметану. Хорошо перемешать все ингредиенты. Влить получившуюся смесь в муку, аккуратно перемешать до полного исчезновения комочков. Разделить тесто на 2 равные части. В одну из мисок добавить какао и перемешать. Взять форму для выпечки (смазать форму сливочным маслом) и выкладывать по столовой ложки тесто по очереди с начало одним цветом потом другим (и так поочередности). Ставим в духовку до готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** кекс (большой), делить кекс так что бы досталось всем.

### **Тема 2.7. Булочка обычная.**

Техника безопасности при приготовлении булочки.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавить дрожжи, песок. В полученную массу добавляем муку, растительное масло, соль. Делаем булочки, ставим в духовку до полной готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** булочка.

### **Тема 2.8. Булочка сладкая.**

Техника безопасности при приготовлении булочки сладкой.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавить дрожжи, песок. В полученную массу добавляем муку, растительное масло, соль, ванилин. Делаем булочки, посыпая сахаром, ставим в духовку до полной готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** булочка.

### **Тема 2.9. Булочка с изюмом.**

Техника безопасности при приготовлении булочки с изюмом.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавить дрожжи, песок. В полученную массу добавляем муку, растительное масло, соль, изюм. Делаем булочки, ставим в духовку до полной готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** булочка.

### **Тема 2.10. Булочка с синабоны.**

Техника безопасности при приготовлении булочки с синабоны.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В теплом молоке растворить немного сахара, добавить дрожжи. Размешать массу венчиком чтобы дрожжи полностью растворились, и оставить все на 10 минут. Добавить в миску яйцо, ванильный сахар, растопленное сливочное масло. Получившуюся массу хорошо размешать. Постепенно вводить муку. Размешать сначала венчиком, затем выложить на рабочую поверхность и замешиваем руками. Оставить тесто на час. Раскатать тесто в большой пласт, смазать тонким слоем сливочным маслом. Смешать сахар и корицу. Присыпать полученной смесью весь пласт теста. Завернуть тесто в рулет как можно плотнее. Теперь разрезаем этот большой рулет на небольшие кусочки. Ставим в духовку до полной готовности. Пока готовятся булочки

готовим помадку. Смешиваем сливочный сыр, сахарную пудру, лимонный сок и немного молока. Все хорошо перемешиваем венчиком. Когда булочки готовы смазываем их готовой помадкой.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** булочка с синабоны.

### **Тема 2.11. Хачаны.**

Техника безопасности при приготовлении хачаны.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В кефир добавляем соды, соль, муку. Приготовить начинку. В отварной картофель добавить соль, сыр, чеснок. Раскатываем лепешку на середину кладем начинку края тесто скрепляем. Образовавшийся шар, раскатываем в тонкую лепешку. Обжариваем на сухой сковороде, испеченную лепешку смазываем сливочным маслом.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** хачаны.

### **Тема 2.12. Чебуреки.**

Техника безопасности при приготовлении чебуреков.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В муку добавляем соль, холодную воду. Замешиваем тесто, добавив растительное масло. Дать тесту постоять 10 минут. Готовим начинку из фарша и лука. Раскатываем тонкие пласты теста круглой формы, на одну сторону кладем начинку второй зачищаем. На раскаленной сковороде на растительном масле жарим чебуреки с обеих сторон.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** чебуреки

### **Тема 2.13. Кыстыбый.**

Техника безопасности при приготовлении кыстыбый.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Начинаем с отваривания картофельного пюре. Картофель чистим, нарезаем, ставим на огонь. Добавляем щепотку соли и варим до мягкости картофеля. Когда картофель готов, сливаем воду и разминаем картофель делая пюре. Оставляем остывать картофель. В глубокую миску просеиваем муку. Вливаем в миску с мукой теплое молоко и растопленное сливочное масло, вбиваем куриное яйцо. Добавляем соль, сахар и соду, гашенную столовым уксусом. Перемешиваем тесто руками. Оставляем тесто минут на 30. Тесто делим на кусочки. Раскатываем каждый кусочек в лепешку. Лепешку жарим на сухой сковороде, с каждой стороны по 3-4 минуты. Когда лепешка готова смазываем сливочным маслом и начиняем картошкой. Кыстыбый готов.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** кыстыбый

### **Тема 2.14. Пирожки с капустой.**

Техника безопасности при приготовлении пирожков с капустой.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавив дрожжи, песок. В полученную массу добавляем муку, растительное масло, соль. Делаем начинку. Мелко нарезать капусту и потушить, добавить нарезанный лук и морковь. Делаем пирожки. Ставим в духовку до полной готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** пироги с капустой.

### **Тема 2.15. Блины.**

Техника безопасности при приготовлении блинов.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавив яйца, муку, разрыхлитель, соль, сахар, ванилин, кипятком, растительное масло. Взбиваем. Обжариваем блины до готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** блины.

#### **Тема 2.16. Оладьи.**

Техника безопасности при приготовлении оладий.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем кефир, сахар, соль, яйца, муку, сода. Взбиваем. Обжариваем оладьи до готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** оладьи.

#### **Тема 2.17. Пирожки с картошкой.**

Техника безопасности при приготовлении пирожков с картошкой.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В большую миску вливаем молоко добавить дрожжи, песок. В полученную массу добавляем муку, растительное масло, соль. Делаем начинку. Чистим картошку, обвариваем, солим, ставим на огонь до полной готовности. Делаем пюре. Затем делаем пирожки. Ставим в духовку до полной готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** пироги с картошкой.

#### **Тема 2.18. Куличи.**

Техника безопасности при приготовлении куличей.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: добавляем сахар в мягкое масло. Взбить миксером. Добавляем яйца, ванилин. Влить молоко в тесто, перемешать лопаткой. Добавить соль и разрыхлитель. Промыть изюм, высушить его и добавить в начинку. Начинаем начинять формочки, наполняя их на  $\frac{3}{4}$  от высоты. Ставим в духовку до готовности. Готовим глазурь для украшения кулича. Взбиваем яичные белки и сахар. По готовности куличей обмазываем их глазурью. Куличи готовы.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** куличи.

#### **Тема 2.19. Печенье «Гусиные лапки».**

Техника безопасности при приготовлении печенья «Гусиные лапки».

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: предварительно замороженное масло натереть в миску на крупной терке, к нему добавить творог и перемешать. Добавить яйцо, муку с собой. Замесить тесто. Оставить тесто минут на 30. Сахар пересыпать в тарелку. В само тесто сахар не добавляем. Охлажденное тесто раскатываем, вырезаем кружок. Кружок положить на сахар и прижать чтобы сахар хорошо прилип к тесту. Формируем печенье форме гусиных лапок. Ставим в духовку до готовности.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** печенье «Гусиные лапки».

#### **Тема 2.20. Пончики.**

Техника безопасности при приготовлении пончиков.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В глубокую миску просеять муку, добавить дрожжи и перемешать. Вливаем теплое молоко добавляем соль и сахар, добавляем растопленное остывшее сливочное масло и яичный желток. Замесить тесто. Формируем пончики. Обжариваем пончики на сковороде с растительным маслом. Пончики готовы.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** пончики.

### **Раздел 3. Первое блюдо.**

#### **Тема 3.21. Суп куриный с вермишелью.**

Техника безопасности при приготовлении супа куриного с вермишелью.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: В кастрюлю ставим варить курицу, подготавливаем картошку, морковь, лук. Время от времени снимаем пену. Когда курица будет готова отправляем картошку. Обжариваем морковь и лук в подсолнечном масле. За 10 минут до готовности добавляем вермишель, и за 5 минут пережарку. При подаче по желанию добавляем зелень

**Деятельность обучающихся:** суп куриный с вермишелью.

### **Тема 3.22. Суп сырный.**

Техника безопасности при приготовлении супа сырного.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Куриное филе моем и нарезаем кусочками. Кладем в кастрюлю, заливаем водой и ставим на плиту. Пока варится мясо, чистим лук и нарезаем мелкими кусочками. Морковь чистим и натираем на крупной терке. Делаем зажарку из лука и моркови. Пока готовится зажарка, чистим и нарезаем картофель. Бросаем вариться к мясу готовую зажарку и нарезанный картофель. Нарезаем сыр кубиками. Мелко нарезаем помытую зелень. Через 10 минут после того, как бросили вариться картофель, добавляем в куриный суп вермишель и варим еще 5 мин. Добавляем в суп с вермишелью соль и специи. Добавляем плавленые сырки и варим сырный суп до полного растворения сыра. Когда сыр растворится, добавляем зелень и снимаем куриный суп с плавленым сыром с огня.

**Деятельность обучающихся:** суп сырный.

### **Тема 3.23. Суп с щавелем.**

Техника безопасности при приготовлении супа с щавелем.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Лук, морковь и картошку нарезать кубиками, залить водой и поставить на огонь. Нарезать яйца и щавель. Когда овощи будут готовы выключить огонь, добавить яйца и щавель, оставить суп на 10 минут под крышкой. Суп готов.

**Деятельность обучающихся:** суп с щавелем.

### **Тема 3.24. Холодный суп. Приготовление окрошки.**

Техника безопасности при приготовлении окрошки.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Отвариваем картошку, яйца. Нарезаем все кубиками, картошку, яйца, лук зеленый, колбаса вареная, огурец, укроп, соль. Заливаем квасом.

**Деятельность обучающихся:** холодный суп, окрошка.

## **Раздел 4. Второе блюдо.**

### **Тема 4.25. Макароны по флотски.**

Техника безопасности при приготовлении макарон по флотски.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: нарезать лук. На разогретой сковороде на растительном масле обжарить лук до золотистой корочки, добавить фарш, соль, специи, томатную пасту. Пока готовится фарш мы отвариваем макароны. По готовности фарша добавляем готовые макароны и тушим 5 минут. Твердый сыр натираем на терке и по готовности добавляем.

**Деятельность обучающихся:** макароны по флотски.

### **Тема 4.26. Макароны с пастой с сыром.**

Техника безопасности при приготовлении макарон с пастой с сыром.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Отварить макароны. В другой кастрюле вскипятить молоко. Растопить сливочное масло, добавить в миску с жидким маслом муки, сухую горчицу. Венчиком взбить и в кипящее молоко все добавить. Постоянно помешивать венчиком. Варить на среднем огне 1-2 минуты, пока не загустеет. Сыр натереть на мелкой терки, добавить в кастрюлю с молочной густой смесью. Паста готова. С макарон слить воду и положить в ту же кастрюлю что они варились. Влейте молочно-сырный соус в кастрюлю с макаронами. Перемешайте. Держать на огне 1-2 минуты до появления пузырьков. Снимите с огня. Макароны с пастой готовы.

**Деятельность обучающихся:** макароны с пастой с сыром

#### **Тема 4.27. Картофельная запеканка.**

Техника безопасности при приготовлении картофельной запеканки.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Чисти картофель ставим отвариваться. Режем лук, ставим обжариваться добавляем фарш. Картошка готова делаем пюре, укладываем в подготовленную миску картошку с фаршем слоями, ставим в духовку до полной готовности.

**Деятельность обучающихся:** картофельная запеканка.

#### **Тема 4.28. Пельмени.**

Техника безопасности при приготовлении пельмени.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Готовим тесто, в большую миску добавляем воду, туда муку и соль. Готовим начинку нарезаем мелко лук и добавляем в фарш. Раскатываем тесто, и лепим пельмени.

**Деятельность обучающихся:** пельмени.

#### **Тема 4.29. Вареники с картошкой.**

Техника безопасности при приготовлении Вареников с картошкой.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Готовим тесто, в большую миску добавляем воду, туда муку и соль. Готовим начинку, ставим отваривать картошку, по готовности делаем пюре, заранее на сливочном масле обжариваем лук и добавляем его к картошки. Делаем вареники.

**Деятельность обучающихся:** вареники с картошкой.

#### **Тема 4.30. Куриные котлеты.**

Техника безопасности при приготовлении куриных котлет.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Куриный фарш, в него добавляем яйцо, лук, сырую картошку (небольшую), соль, специи по вкусу, формируем котлеты, обжариваем на растительном масле с обеих сторон. Котлеты готовы.

**Деятельность обучающихся:** куриные котлеты.

#### **Тема 4.31. Рыбные котлеты.**

Техника безопасности при приготовлении рыбных котлет.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Берем горбушу, мелко нарезаем в нее добавляем яйцо, лук, сырую картошку (небольшую), соль, специи по вкусу, формируем котлеты, обжариваем на растительном масле с обеих сторон. Котлеты готовы.

**Деятельность обучающихся:** рыбные котлеты.

## **Раздел 5. Салаты.**

### **Тема 5.32. Салат Винегрет.**

Техника безопасности при приготовлении салата винегрет.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Отвариваем картошку, морковь, свеклу. Нарезаем соленые огурцы, добавляем квашеную капусту, отварной картофель, морковь, свеклу, соль. Заправляем все растительным маслом, салат готов.

**Деятельность обучающихся:** салат винегрет.

### **Тема 5.33. Салат Оливье.**

Техника безопасности при приготовлении салата оливье.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Отвариваем картошку, яйца. Нарезаем кубиками свежий огурец, колбасу, отваренную картошку, яйца, зеленый лук, петрушку, добавляем зеленый горошек, заправляем майонезом. Оливье готово.

**Деятельность обучающихся:** салат оливье.

### **Тема 5.34. Салат «Гнездо глухаря».**

Техника безопасности при приготовлении салата «гнездо глухаря».

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Жарим картошку фри, раскладываем на дно тарелки, копченую колбасу нарезанную соломкой, свежий огурец нарезанный соломкой, зеленый горошек, поливаем майонезом. Салат готов.

**Деятельность обучающихся:** салат «гнездо глухаря».

### **Тема 5.35. Салат Французский.**

Техника безопасности при приготовлении салата французского.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Салат делается слоями, каждый слой промазывается майонезом.

Ошпаренный лук, яблоко, яйцо, сырая морковь, твердый сыр.

**Деятельность обучающихся:** салат французский.

### **Тема 5.36. Салат Крабовый.**

Техника безопасности при приготовлении салата крабового.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюда: Нарезаем крабовые палочки, яйца, зелень. Добавляем отваренный рис, консервированную кукурузу, соль и майонез. Салат готов.

**Деятельность обучающихся:** салат крабовый.

## 2.2 Календарно-тематическое планирование

### 1 подгруппа

№	Наименование Раздела, темы	Дата	Количество часов		
			Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	09.09.2024	3	3	
2.	Яичница с помидорами	16.09.2024	3	1	2
3.	Омлет	07.10.2024	3	1	2
4.	Кекс (маленький) обычный	14.10.2024	3	1	2
5.	Кекс (большой) зебра	21.10.2024	3	1	2
6.	Булочка обычная	28.10.2024	3	1	2
7.	Булочка сладкая	02.11.2024	3	1	2
8.	Булочка с изюмом	11.11.2024	3	1	2
9.	Булочка с синабоном	18.11.2024	3	1	2
10.	Хачаны	25.11.2024	3	1	2
11.	Суп куриный с вермишелью	02.12.2024	3	1	2
12.	Суп сырный	09.12.2024	3	1	2
13.	Салат винегрет	16.12.2024	3	1	2
14.	Салат оливье	23.12.2024	3	1	2
15.	Салат «гнездо глухаря»	28.12.2024	3	1	2
16.	Чебуреки	13.01.2025	3	1	2
17.	Кыстыбый	20.01.2025	3	1	2
18.	Макароны по флотски	27.01.2025	3	1	2
19.	Макароны с пастой с сыром	03.02.2025	3	1	2
20.	Картофельная запеканка	10.02.2025	3	1	2

21.	Пирожки с капустой	17.02.2025	3	1	2
22.	Блины	24.02.2025	3	1	2
23.	Оладьи	03.03.2025	3	1	2
24.	Пироги с картошкой	10.03.2025	3	1	2
25.	Пельмени	17.03.2025	3	1	2
26.	Вареники с картошкой	24.03.2025	3	1	2
27.	Куриные котлеты	31.03.2025	3	1	2
28.	Рыбные котлеты	07.04.2025	3	1	2
29.	Куличи	14.04.2025	3	1	2
30.	Творожная пасха	21.04.2025	3	1	2
31.	Салат крабовый	28.04.2025	3	1	2
32.	Суп с щавелем	05.05.2025	3	1	2
33.	Печенье «Гусиные лапки»	12.05.2025	3	1	2
34.	Окрошка	19.05.2025	3	1	2
35.	Пончики	26.05.2025	3	1	2
	<b>Всего:</b>		<b>105</b>	<b>37</b>	<b>68</b>

**2 подгруппа**

№	Наименование Раздела, темы	Дата	Количество часов		
			Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	11.09.2024	3	3	
2.	Яичница с помидорами	18.09.2024	3	1	2
3.	Омлет	09.10.2024	3	1	2
4.	Кекс (маленький) обычный	16.10.2024	3	1	2
5.	Кекс (большой) зебра	23.10.2024	3	1	2
6.	Булочка обычная	30.10.2024	3	1	2
7.	Булочка сладкая	06.11.2024	3	1	2
8.	Булочка с изюмом	13.11.2024	3	1	2
9.	Булочка с синабоном	20.11.2024	3	1	2
10.	Хачаны	27.11.2024	3	1	2
11.	Суп куриный с вермишелью	04.12.2024	3	1	2
12.	Суп сырный	11.12.2024	3	1	2
13.	Салат винегрет	18.12.2024	3	1	2
14.	Салат оливье	25.12.2024	3	1	2
15.	Чебуреки	15.01.2025	3	1	2
16.	Кыстыбый	22.01.2025	3	1	2
17.	Макароны по флотски	29.01.2025	3	1	2
18.	Макароны с пастой с сыром	05.02.2025	3	1	2
19.	Картофельная запеканка	12.02.2025	3	1	2
20.	Пирожки с капустой	19.02.2025	3	1	2
21.	Блины	26.02.2025	3	1	2

22.	Оладьи	05.03.2025	3	1	2
23.	Пироги с картошкой	12.03.2025	3	1	2
24.	Пельмени	19.03.2025	3	1	2
25.	Вареники с картошкой	26.03.2025	3	1	2
26.	Куриные котлеты	02.04.2025	3	1	2
27.	Рыбные котлеты	09.04.2025	3	1	2
28.	Куличи	16.04.2025	3	1	2
29.	Творожная пасха	23.04.2025	3	1	2
30.	Суп с щавелем	07.05.2025	3	1	2
31.	Печенье «Гусиные лапки»	14.05.2025	3	1	2
32.	Окрошка	21.05.2025	3	1	2
	<b>Всего:</b>		<b>96</b>	<b>34</b>	<b>62</b>

### 3 подгруппа

№	Наименование Раздела, темы	Дата	Количество часов		
			Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	13.09.2024	3	3	
2.	Яичница с помидорами	20.09.2024	3	1	2
3.	Омлет	11.10.2024	3	1	2
4.	Кекс (маленький) обычный	18.10.2024	3	1	2
5.	Кекс (большой) зебра	25.10.2024	3	1	2
6.	Булочка обычная	01.11.2024	3	1	2
7.	Булочка сладкая	08.11.2024	3	1	2
8.	Булочка с изюмом	15.11.2024	3	1	2
9.	Булочка с синабоном	22.11.2024	3	1	2
10.	Хачаны	29.11.2024	3	1	2
11.	Суп куриный с вермишелью	06.12.2024	3	1	2
12.	Суп сырный	13.12.2024	3	1	2
13.	Салат винегрет	20.12.2024	3	1	2
14.	Салат оливье	27.12.2024	3	1	2
15.	Салат французский	10.01.2025	3	1	2
16.	Чебуреки	17.01.2025	3	1	2
17.	Кыстыбый	24.01.2025	3	1	2
18.	Макароны по флотски	31.01.2025	3	1	2
19.	Макароны с пастой с сыром	07.02.2025	3	1	2
20.	Картофельная запеканка	14.02.2025	3	1	2
21.	Пирожки с капустой	21.02.2025	3	1	2
22.	Блины	28.02.2025	3	1	2

23.	Пироги с картошкой	14.03.2025	3	1	2
24.	Пельмени	21.03.2025	3	1	2
25.	Вареники с картошкой	28.03.2025	3	1	2
26.	Куриные котлеты	04.04.2025	3	1	2
27.	Рыбные котлеты	11.04.2025	3	1	2
28.	Куличи	18.04.2025	3	1	2
29.	Творожная пасха	25.04.2025	3	1	2
30.	Печенье «Гусиные лапки»	16.05.2025	3	1	2
31.	Окрошка	23.05.2025	3	1	2
	<b>Всего:</b>		<b>93</b>	<b>33</b>	<b>60</b>

### 3. Планируемые результаты освоения программы:

*По завершении обучения, обучающиеся должны знать:*

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд, десертов;

*Должны уметь:*

- работать с столовыми приборами, эл.приборами (миксер, мультиварка, эл.плита, блендер);
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши, яичницу;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

#### **3.1 Личностные результаты освоения программы:**

1. воспитание уважительного отношения к иному мнению;
2. сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
3. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
4. овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
5. овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
6. способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
7. принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
8. сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
9. воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
10. развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
11. сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

### 3.2 Критерии и нормы оценки планируемых результатов освоения программы.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов.</li> <li>- Подбор доброкачественного продукта.</li> <li>- Подготовка инструмента и приспособлений</li> <li>- Первичная обработка продуктов с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, технологической карты) <ul style="list-style-type: none"> <li>- с заданным временем;</li> <li>- с правилами техники безопасности;</li> <li>- с температурным режимом.</li> </ul> </li> </ul>	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов.</li> <li>- Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: нарезка, измельчение, перемешивание, формование полуфабрикатов.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов для варки, тушения, жаренья, запекания.</li> </ul>	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор доброкачественного основного продукта и вспомогательных ингредиентов.</li> <li>- Подготовка инструмента и приспособлений к видам работ: варке, тушению, жарке, запеканию;</li> <li>- Подбору столовой посуды для отпуска готовых блюд.</li> <li>- Приготовление простых блюд в соответствии: <ul style="list-style-type: none"> <li>- С показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха);</li> <li>- С применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, технологической картой); <ul style="list-style-type: none"> <li>- с заданным временем;</li> <li>- с правилами техники безопасности;</li> <li>- с температурным режимом;</li> <li>- с правилами техники безопасности.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	Текущий контроль. Практическая работа. Зачет

#### Форма аттестации:

- промежуточная – приготовление блюда;
- итоговая – приготовление блюда





#### 4.Комплекс организационно-педагогических условий

##### 4.1 Календарно-учебный график школы-интерната на 2023 – 2024 учебный год.

Начало учебного года в ДО – 09.09.2024 г.

Продолжительность учебного года:

Окончание учебного года в ДО 31.05.2024 г.

##### 4.2 Условия реализации программы

###### 4.2.1 Материально-техническое обеспечение программы

Помещение – кабинет СБО

Оборудование:

«Питание»		
1	Электроплита	100%
2	Микроволновая печь	-
3	Кухонная мебель: - шкафы для посуды и приспособлений - сушка для посуды - мойка	100%
4	Книги по кулинарии	
5	Кухонное оборудование: - кастрюли (эмалированные, алюминиевые) -сковороды большие, малые (чугунные, алюминиевые, с тефлоновым покрытием) - дуршлаг - сито малое - подносы - чайники (электрический, заварочный) - салатницы - столовые приборы (вилки, ножи, ложки) - тарелки глубокие, мелкие, закусочные - сервизы (чайный, столовый) - терки механические - доски разделочные - наборы кухонных ножей - ложки разливочные - лопаточки для блинов - наборы сервировочные (солонка, горчица, перечница)	
6	Скатерти (праздничная, повседневная)	-
7	Салфетки (бумажные, льняные)	-
8	Механические бытовые приборы:	
9	Электрические бытовые приборы:блендер, мясорубка, миксер	
10	Средства по уходу за посудой, губки	
11	Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.	

### Плакаты по СБО

Раздел	Название плаката
Питание	1.Первичная обработка продуктов
	2.Форма нарезки продуктов
	3.Приемы тепловой обработки продуктов
	4.Соотношение мер и масс продуктов
	5.Схема приготовления мясного бульона
	6. Схема приготовления заправочного супа
	7.Схема приготовления мясных котлет
	8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
	9. Схема приготовления сырников.
	10. Схема приготовления омлета
	11. Схема приготовления каш
	12. Схема приготовления дрожжевого теста.
	13. . Схема приготовления песочного теста
	14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий
	15. Схема приготовления винегрета
	16. Организация рабочего места и правила ТБ
	17. Хранение продуктов
	18.Витамины, жиры, углеводы...
	19. Столовая посуда
	20. Правила поведения за столом

#### 4.3.2. Список литературы для педагога:

<https://www.russianfood.com/>