

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области

«Екатеринбургская школа-интернат №13,

реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

ул. Республиканская, д. 1, г. Екатеринбург, 620042

тел./факс (343) 330-87-00, internat126@mail.ru

Принята на заседании
педагогического совета от
29.08.2019
Протокол №1
Руководитель МО: Дмитриева
Л.В.

Директор: Щербакова Т.В.



«30 августа 2019»

Рабочая программа

Кружок «Кулинария».

Составитель программы:

Автушко Н.А., 1 квалификационная категория

2019-2020

Пояснительная записка

Главная задача школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому.

В процессе занятий кулинарией воспитанники приобретают знания о профессии повара, где работают представители этой профессии. Овладевают умениями и навыками приготовления пищи по технологической карте, знакомятся с кулинарными традициями разных стран, узнают о пользе правильного питания и приобщаются к здоровому образу жизни. В процессе труда дети учатся оформлять обеденный стол учитывая нормы этикета. Кроме этого занятия формируют творческое начало в ребенке, поскольку каждый участник имеет возможность индивидуального решения той или иной концепции блюда. В итоге формируются эстетические и творческие навыки.

Ценность практической деятельности в том, что ребенок приобретает индивидуальный опыт приготовления блюда, который он сможет применить в дальнейшем в самостоятельной жизни. Всякий новый опыт расширяет горизонт в познании мира, а, следовательно, ведет к формированию личности.

Форма проведения: беседы, демонстрации, мастер-классы, экскурсии, видео просмотры, практикум, презентации.

Время проведения: 68 часа.

Цели данной программы раскрываются в следующих задачах:

Задачи:

Образовательные: Закрепить знание специальностей в сфере кулинарии, где работают представители этой профессии. Закрепить знание техники безопасности при работе на кухне. Расширить представление о здоровой пище. Закрепить навыки: первичной обработки продуктов, шинковки, нарезки, пассировки, варки, выпечки. Приготовление блюд по технологической карте. Закрепить навыки поведения за столом в соответствии с правилами этикета.

Коррекционные: Закрепить знание специальной терминологии – пассировка, блюдо и меню, постные блюда, калорийность, энергетическая ценность, витамины. Умение формулировать и доносить свои мысли. Уметь презентовать блюдо и оформить стол в соответствии с нормами этикета.

Воспитательные: Закрепление навыков работы в команде. Формировать умение самостоятельно, последовательно работать по технологической карте. Закрепить навыки поведения за столом в соответствии с этикетом. Закрепить навыки соблюдения чистоты рабочего места. Закрепить интерес к приготовлению блюд. Показать привлекательность профессии кулинара.

Содержание программного материала

I триместр (22 часов)

• *Вводное занятие* (2 ч)

Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессии повара, о значении профессии в жизни. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Выбор помощников преподавателя, которые в дальнейшем будут помогать распределять функциональные обязанности на занятиях, следить за правильностью выполнения заданий, за соблюдением правил безопасности. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы.

• *Кухня и её оборудование* (1 ч)

Теоретические сведения. Инструктаж по безопасной работе с электроприборами и острыми инструментами. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой.

Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

Практические работы (умения). Уход за посудой. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды. Влажная уборка кабинета. Работа по технологической карте.

Теоретические сведения. Основные продукты питания. Продукты растительного и животного происхождения. Культура и режим питания. Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.

Практические работы (умения). Первичная обработка продуктов. Мытьё, чистка, сушка посуды, кухонного инвентаря. Хранение продуктов. Работа по технологической карте.

Экскурсия. Овощной цех школьной столовой

• Первичная обработка овощей (7 часов).

Теоретические сведения. Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Виды заправок для салатов. Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.

Умения. Безопасная работа с кухонным ножом и овощечисткой, тёркой.

Практические работы (умения). Приготовление овощных салатов, заправок для салатов и зимних заготовок.

Самостоятельная работа Приготовление салата из свежих овощей по технологической карте.

II триместр (24 часов)

• Формы нарезки овощей (2 час), обработка и разделка рыбы (2ч).

Теоретические сведения. Виды овощей, названия, цвет, форма, вкус/Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки. Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики. Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка. Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики. Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей. Виды рыбы и блюда из нее.

• **Практические работы (умения) (22ч)** Положение левой руки при нарезке. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей различными формами. Польза и технология приготовления блюд в духовке. **Самостоятельная работа. Работа с технологическими картами (12 ч.).** Нарезка овощей различными формами для украшения горячих блюд. Разделка рыбы. Правила работы с духовым шкафом. Приготовление рагу в духовке, супов, рыбных блюд.

• Экскурсия на производство (2ч)

• Просмотр видео по приготовлению суши. (1ч)

• III триместр (22 ч)

• **Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых, работа с тестом (22 часов).** **Теоретические сведения.** Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макароны изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды. Виды теста и что из него готовят. **Практические работы (умения).** Обработка круп, бобовых. Работа с тестом. **Экскурсия.** Школьная столовая, горячий цех.

• Тепловая

обработка

Теоретические сведения. Повторный инструктаж по технике безопасности при работе с электроприборами. Эл. плиты, эл. духовые шкафы, эл. сковорода. Правила пользования бытовой эл. плитой. Уход за ней. Основные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь для варки, жарки и выпечки. Основной способ варки.

• Салаты из отварных овощей

Теоретические сведения. Отваривание овощей в кожуре и без кожуры для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Посуда, инвентарь для приготовления салатов. Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. Технология выпечки и способы украшения.

Практические работы (умения). Работа по технологической карте (10ч.) Обработка овощей, отваривание овощей, яиц, очистка, нарезка кубиками, ломтиками, заправка, украшение салата. Выпечка пиццы и пирогов.

Самостоятельная работа Обработка круп, приготовление салатов из отварных овощей. Выпечка.

Контрольная работа Первичная обработка овощей, круп. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование. Приготовление салатов из сырых и отварных овощей. Выпечка. Сервировка стола.

Ожидаемые результаты:

Личностные:

Учащиеся должны уметь самостоятельно: Знать технику безопасности работы с электроприборами, острыми инструментами. Самостоятельно готовить блюда в соответствии с технологической картой. Обрабатывать и кипятить крышки для консервирования. Готовить салаты из овощей. Отваривать готовые пельмени и вареники. Жарить, запекать рыбу. Жарить котлеты. Уметь самостоятельно замешивать дрожжевое, песочное тесто. Сервировать стол с правилами этикета. Приводить в порядок рабочее место.

Учащиеся должны выполнять с помощью педагога: Готовить закуски из помидоров. Салаты. Супы. Готовить вареники и пельмени. Готовить оладьи. Пиццу и пироги из готового теста. Обрабатывать рыбу. Жарить рыбу. Сервировать стол. Готовить песочное печенье, манник, блины. пироги. Готовить маринады для овощей. Консервировать капусту.

Коммуникативные: Ребята должны уметь работать в команде, планировать свою деятельность, уметь полно и точно выражать свои мысли.

Регулятивные: планировать свою деятельность, контролировать следование рецептуре, оценивать свою работу.

Список литературы для обучающихся:

1. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
2. Пособие для учащихся по разделу кулинарии «Рыба»
3. Пособие для учащихся «Волшебное тесто»

Литература для педагога:

1. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
2. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
3. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2004.
4. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
5. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
6. Л. Иванова «Сладкая выпечка», – Смоленск, «Русич», 2002.
7. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
8. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
9. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
10. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
11. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, – М.: Полифакт, 1993.
12. Р.С. Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003.
13. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.

•