

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с.Малый Толкай».

«Рассмотрено»:
на заседании МО
протокол № 1 от 27.08.2024 г..
Руководитель МО: _____
/ Чуватова Л.П./

«Согласовано»:
заместитель директора по ВР
_____ Рыжова Н.Ю
от 30.08.2024 г.

«Утверждаю»: к использованию
в образовательном процессе
Директор школы - интерната
Т. И.Самойлова _____
Приказ № 48/19-од от 30.08.2024г.
«Принято»:
решением педагогического совета
ГБОУ школы – интерната с. Малый Толкай.
Протокол № 1 от 30.08.2024 г

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
кружка социально – педагогической направленности
«Хозяюшка»**

Возраст обучающихся: 12 – 18 лет
Срок реализации: 1год
Объем часов: 68 часов (2 часа в неделю)

Автор – составитель: Борова Мария Андреевна
Учитель ОСЖ

с.Малый Толкай
2024 г.

Разделы программы

1. Пояснительная записка.
2. Учебно – тематический план. Содержание программы.
3. Формы контроля и оценочные материалы.
4. Организационно – педагогические условия реализации Программы.
5. Мониторинг результативности программы.

Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» составлена с учётом следующих документов:

1. Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 13 июля 2020 г. № 189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере»;
5. Указ Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
6. Указ Президента Российской Федерации от 24 декабря 2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики» (в редакции от 25 января 2023 г. № 35);
7. Указ Президента Российской Федерации от 9 июля 2021 г. № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
8. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р (в редакции от 15 мая 2023 г.);
9. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р;
10. Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации, утверждённая Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642;
11. Концепция развития творческих (креативных) индустрий и механизмов осуществления их государственной поддержки в крупных и крупнейших городских агломерациях до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 2613-р;
12. Концепция развития детско-юношеского спорта в Российской Федерации до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 декабря 2021 г. № 3894-р (в редакции от 20 марта 2023 г.);
13. Паспорт национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16);
14. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
15. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (в редакции от 21 апреля 2023 г.);

16. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
17. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
18. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 декабря 2020 г. № 952н «Об утверждении профессионального стандарта «Тренер-преподаватель»;
19. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 марта 2019 г. № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;
20. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по сетевой форме реализации образовательных программ»;
21. Приказ Минпросвещения России и Минэкономразвития России от 19 декабря 2019 г. № 702/811 «Об утверждении общих требований к организации и проведению в природной среде следующих мероприятий с участием детей, являющихся членами организованной группы несовершеннолетних туристов: прохождение туристских маршрутов, других маршрутов передвижения, походов, экспедиций, слетов и иных аналогичных мероприятий, а также указанных мероприятий с участием организованных групп детей, проводимых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и организациями отдыха детей и их оздоровления, и к порядку уведомления уполномоченных органов государственной власти о месте, сроках и длительности проведения таких мероприятий».
22. Письмо Минпросвещения России от 1 июня 2023 г. № АБ-2324/05 «О внедрении Единой модели профессиональной ориентации» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации профориентационного минимума для образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования», «Инструкцией по подготовке к реализации профориентационного минимума в образовательных организациях субъекта Российской Федерации»);
23. Протокол заочного голосования Экспертного совета Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам дополнительного образования детей и взрослых, воспитания и детского отдыха № АБ-35/06пр от 28 июля 2023 года.
24. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
25. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов»;
26. Письмо Минпросвещения России от 30.12.2022 № АБ-3924/06 «О направлении методических рекомендаций (вместе с "Методическими рекомендациями «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями

здоровья и детей - инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации»);

27. Приказ Минобрнауки России от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

28. Рабочая программа воспитания ГБОУ школы-интерната с. Малый Толкай на 2024-2025 учебный год.

29. Локальные нормативные акты ГБОУ школы – интерната с. Малый Толкай.

Направленность программы

Дополнительная образовательная программа «Хозяюшка» является программой дополнительного образования детей и имеет социально – педагогическую направленность, которая является важным направлением в обучении и воспитании детей с умственной отсталостью.

Программа предназначена для обучения детей с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) технологии приготовления пищи.

Программа имеет социально – педагогическую направленность и предназначена для обучающихся 12 – 18 лет. Она наиболее доступна для детей, обладает необходимой привлекательностью, творчеством, эффективностью. Данная программа предполагает развитие у школьников навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи.

Программа обеспечивает оптимальные условия воспитания и обучения детей с ОВЗ с тем, чтобы содействовать как можно лучшей подготовке к самостоятельной активной жизни в социуме.

Уровень освоения программы.

Программа реализуется на стартовом уровне.

Актуальность.

Актуальность данной программы заключается в её соответствии конкретным социально – педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст.75 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»). Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию школьников к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков. Для осуществления реализации программы изготовлены дидактические материалы с учётом возрастных и психофизических особенностей детей.

Отличительные особенности программы, новизна.

Отличительной особенностью программы «Хозяюшка» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребёнка, для его самореализации через освоение основ поварского дела и знаний о здоровом питании. Обучающиеся изучат правила санитарии гигиены при работе с продуктами питания, безопасные приёмы работы с оборудованием и инструментами, усвоят классификацию блюд

современных национальных кухонь и правила сервировки стола, смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты. Дети смогут выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75% времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и поварской культуры.

Одним из результатов программы является участие наиболее подготовленных обучающихся в региональных конкурсах профессионального мастерства «Лучший по профессии», «Абилимпикс», проводимые среди обучающихся с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями).

Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с кабинетом, его оборудованием. Учитель проводит подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебном кабинете.

Программа «Хозяюшка» построена по принципу «систематичности и последовательности» и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей обучающихся. Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» имеет 3 уровня сложности:

Стартовый уровень (1 год обучения)- «блюда первого уровня сложности»

Базовый уровень (2 год обучения) – «блюда второго уровня сложности»

Продвинутый уровень(3 год обучения) – «блюда третьего уровня сложности».

Адресат программы.

На обучение по программе «Хозяюшка» принимаются школьники с 12 до 18 лет, имеющие интерес к поварскому делу. В группе не более 10-12 человек. Предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 4 человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия). Программа может быть адаптирована для детей – инвалидов. В этом случае численный состав группы может быть сокращён.

Возрастные особенности развития школьников 12 – 18 лет:

- нуждается в постоянном внимании со стороны взрослого, испытывает трудности самоконтроля;
- с трудом вовлекается в совместную деятельность, даже если эта деятельность интересна и доступна школьнику, проявляет слабый интерес к взаимодействию со взрослым;
- нарушена точность и координация движения кисти руки, наблюдается моторная неловкость;
- повышена утомляемость, требуется специальный режим чередования нагрузки и отдыха;
- быстро теряет интерес к видам деятельности, связанным с направлением программы обучения;
- имеет индивидуальные особенности эмоционально – волевой сферы, требующие учёта при обучении (своеобразие реакции на ситуацию)

успеха и неуспеха в собственной и чужой деятельности, поведения при утомлении, недомогании, переживании, реакции на новизну и т.п.)

- имеет индивидуальные особенности когнитивной сферы, требующие учёта при обучении (недостаточность, дефициты компонентов познавательных процессов – памяти, внимания, мышления, воображения), влияющих на освоение данной программы;
- бедный словарный запас, несформированность навыков интеллектуальной деятельности;
- ограниченный запас общих сведений и представлений.

У умственно отсталых школьников страдают все виды памяти, отсутствует умение использовать вспомогательные средства для запоминания. Восприятие характеризуется замедленностью. Им необходим более длительный период для приёма и переработки информации. В мышлении обнаруживаются трудности словесно – логических операций.

Режим занятий.

Продолжительности одного академического часа – 45 мин.

Перерыв между учебными занятиями – 15 мин.

Общее количество часов в неделю – 2 часа

День проведения занятия – среда

Время проведения занятия:

1 занятие 15.00 – 15.45

Перерыв между занятиями 15.45 – 16.00

2 занятие 16.00 – 16.45

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам.

Зачисление обучающихся в группу производится по договору с родителями (законными представителями), и на основании приказа (в соответствии с пунктом 1 статьи 26 Гражданского кодекса Российской Федерации).

Программа составлена с учётом санитарно – гигиенических правил, возрастных особенностей обучающихся и порядка проведения занятий.

Объём программы в 2024- 2025 учебном году (34 недели) - 68 часов.

Программа рассчитана на **1 год** обучения.

Срок освоения программы

Объём программы- 68 часов

Программа рассчитана на 1 год обучения.

Особенности организации образовательного процесса.

Реализация образовательной программы построена в форме традиционной модели, которая представляет собой линейную последовательность освоения содержания в течение одного года. Реализация и АДОП предусматривает учёт особых образовательных

потребностей адресной группы обучающихся.

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини- лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профорганизационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приёмов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности). Обучающиеся получают новые социальные знания и умения. На занятиях они знакомятся с психофизиологическими и личностными качествами, необходимыми для работы по данной профессии (повар). Знакомятся с основными принципами производственных, технологических процессов, проходят онлайн – тестирование по выбору профессии.

Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приёмов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью.

Формы занятий: Викторины, конкурсы, просмотр телепередач учебных фильмов и видеофильмов с дальнейшим их обсуждением, дискуссия, тренинг, презентации, практическая работа, профориентационная деловая игра.

Для успешной реализации программы необходимо:

- психолого – педагогическое сопровождение образовательного процесса (в виде консультации психолога);
- сотрудничество с родителями, классным руководителем;
- соответствующее материально – техническое обеспечение. Основным принципом программы является принцип индивидуального подхода к ребёнку, учёт его возрастных, физических, эмоциональных особенностей, учёт его интересов. Программа построена на принципах доступности, занимательности, наглядности, последовательности, а также на принципе сотрудничества (ребёнка с педагогом, с родителями)

Форма обучения: очная.

Формы организации на занятиях: фронтальная , индивидуальная, групповая.

Методы обучения: словесный (беседа, рассказ), объяснительно – иллюстративный, наглядно – демонстрационный (образцы, дидактический материал), практическая работа.

Педагогические технологии.

1. Здоровьесберегающие технологии – это динамические паузы, релаксация, гимнастика для глаз.
2. Информационно – коммуникационные технологии – эти новые информационные технологии открывают совершенно новые варианты обучения, связанные с уникальными возможностями современных компьютеров и телекоммуникаций. Они способствуют повышению эффективности и качества процесса обучения, активности познавательной деятельности.
3. Имитационные технологии и приёмы – это моделирование реальной деятельности в специально созданных условиях. Применение данной технологии позволяет обучающимся получить опыт, навыки и знания в условиях, приближённых к реальным.
4. Технология проблемного обучения способствует усвоению способов организации познавательной деятельности и формирования познавательной самостоятельности, развитие интеллектуальных возможностей, включающих творческие способности и прошлый опыт обучающихся.

5. Интерактивные технологии позволяют обучающимся, взаимодействуя друг с другом, обмениваться информацией, совместно решать проблемы, моделировать ситуации, оценивать действия других и своё собственное поведение.

Перечень форм подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Хозяюшка»:
чаепитие

Цель и задачи программы.

Цель программы: формирование навыков обучающихся по самостоятельному приготовлению оформлению блюд через знакомство с основами поварского дела.

Задачи:

обучающие:

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

воспитательные:

- формировать у обучающихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;
- воспитывать уважительное отношение к труду;
- способствовать самоопределению обучающихся в выборе профессии;
- воспитывать чувство ответственности за своё будущее;

развивающие:

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

Планируемые результаты освоения программы.

К концу первого года обучения обучающиеся овладевают следующими компетентностями:

Предметные (образовательные) результаты

- *умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- *знание первичной обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- *умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- *умение готовить блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- *умение жарить блины и оладьи;
- *умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- *умение готовить блюда из пресного теста (вареники, лапша, чебуреки);
- *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.

Метапредметные результаты:

- *умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
- *умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму.

Личностные результаты:

- *умение взаимодействовать со сверстниками;
- *навыки коллективизма, самостоятельности.

Раздел 2.

Учебно – тематический план.

Содержание программы.

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	

1	Вводное занятие. План и задачи кружка. Правила поведения в учебном кабинете. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.	2	2	-	Фронтальный опрос
2	История возникновения кулинарии. В гостях у этикета.	2	2	-	Ответы на вопросы
3	Кухня. Оборудование кухни. Современное электрооборудование для кухни	4	2	2	Контроль знаний обучающихся
4	Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.	2	1	1	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
5	Разновидности бутербродов.	2	1	1	Текущий контроль
6	Витамины. Овощные салаты. Блюда из овощей.	4	1	3	Проверка знаний по вопросам
7	Основы рационального питания	2	1	1	Ответы на вопросы
8	Способы обработки пищевых продуктов	2	1	1	Опрос, текущий контроль
9	Соль и сахар. Заготовка продуктов впрок.	2	1	1	Фронтальный опрос
10	Холодные закуски.	2	1	1	Контроль действий,

					взаимопроверка.
11	Продукты животного происхождения.	2	1	1	Ответы на вопросы
12	Молоко и молочные продукты	2	0.5	1.5	Фронтальный опрос
13	Продукты растительного происхождения. Виды круп.	4	1	3	Контроль записи в тетрадях, зарисовок
14	Блюда из яиц	2	0.5	1.5	Контроль действий.
15	Что такое меню. Составление меню.	2	1	1	Взаимопроверка
16	Первые блюда	4	1	3	Текущий опрос. Дегустация
17	Вторые блюда	4	1	3	Контроль эстетического оформления блюда.
18	Третьи блюда	2	1	1	Контроль соблюдения обучающимися ТБ
19	Секреты вкусной выпечки.	2	2	-	Фронтальный опрос
20	Мучные блюда. Дрожжевое и пресное тесто.	8	2	6	Контроль записи в тетрадях
21	История чая	2	1	1	Ответы на вопросы

22	История русской кухни. Приготовление блюд русской кухни	8	1	7	Контроль действий, взаимопроверка
23	Обобщение знаний	2	-	2	Тест, чаепитие
	Итого:	68	24	44	

Содержание программы.

1. Вводное занятие. 2 часа

План и задачи кружка. Правила поведения в учебном кабинете. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

2. История возникновения кулинарии. В гостях у этикета. 2 часа

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

3. Кухня. Оборудование кухни. Современное электрооборудование для кухни. 4 часа

Назначение кухонного оборудования. Правила работы на современном кухонном электрооборудовании. (Электромиксер, электромясорубка, кофеварка, тостер, электрочайник, электродуховка, холодильник и правила работы по его обслуживанию, электрополотенце, индукционные и электрические плиты, микроволновая печь). Дидактическая игра «Посуда или столовый прибор». Правила безопасной работы режущими инструментами.

4. Сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. 2 часа

Столовый и чайный сервизы, столовые приборы, скатерть, салфетки. Назначение столовых приборов. Сервировка стола к завтраку с учётом различных меню. Сервировка стола к чаю. Способы заварки чая. Подбор посуды для чайной церемонии. Чайный этикет. Порционные и общие блюда, подача блюд. Сервировка праздничного стола. Уход за посудой.

5. Разновидности бутербродов. 2 часа

Гигиена приготовления пищи. Правила хранения продуктов и готовой пищи, сроки годности. Способы выбора доброкачественных и полезных продуктов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе. Изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Приёмы

оформления бутербродов.

6. Витамины. Овощные салаты. Блюда из овощей. 4 часа

Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Выбор доброкачественных овощей в различных торговых точках. Первичная и тепловая обработка овощей. Правила техники безопасности при работе режущими инструментами, горячей жидкостью, электроплитой. Приготовление салата «Витаминный» из моркови, капусты. Виду заправок для салатов. Приготовление винегрета. Приготовление отварного картофеля и картофельного пюре. Секреты мастерства. Оформление блюд, подача блюд. Правила поведения за столом.

7. Основы рационального питания. 2 часа.

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Калорийность продуктов питания. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Знакомство с правилами записи рецепта. Рецепты приготовления блюд из овощей, круп. Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с курагой. Дегустация блюда.

8. Способы обработки пищевых продуктов. 2 часа.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно – яблочное, яичный омлет.

9. Соль и сахар. Заготовка продуктов впрок. 2 часа

Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Хранение продуктов. Сушка ягод, фруктов, овощей, зелени. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования (Компот, варенье, маринад). Тара, способы стерилизации банок, крышек к ним. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.

10. Холодные закуски. 2 часа

Разнообразие вариантов приготовления закусок. Бутерброды. Салаты и винегреты, салаты из мяса и птицы. Салаты из рыбных продуктов. Салаты и закуски из сыра, творога, яиц. Салаты из фруктов и ягод. Салатные заправки. Холодные закуски из мясных продуктов. Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.

11. Продукты животного происхождения. 2 часа.

Знакомство со способами выбора доброкачественных продуктов. Правила выбора продуктов по дате изготовления, внешнему виду, запаху. Состав продуктов питания (белки, жиры, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества). Условия хранения продуктов питания в холодильнике. Виды холодильников. Блюда из мяса. Виды мясных продуктов. Виды полуфабрикатов из рубленного мяса.

12. Молоко и молочные продукты. 2 часа.

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Каши. Приготовление каши на молоке. Рецепт, состоящий из трёх частей: название блюда, состав, способ приготовления. Чтение рецептов каш с пояснением. Подготовка посуды, инвентаря, продуктов для приготовления блюда. Приготовление молочной лапши. Правила техники безопасности при работе с электроплитой и горячей жидкостью.

13. Продукты растительного происхождения. 4 часа.

Овощи. Из истории картофеля. Значение овощей для здоровья и жизни человека. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Название блюд из овощей. Приготовление пищи с минимальной тепловой обработкой. Правила техники безопасности при работе с мультиваркой, индукционной плитой. Место хранения кухонного инвентаря и посуды. Санитарно – гигиенические правила её содержания, хранения. Способы приготовления картофеля. Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты. Крупы. Значение круп для здоровья человека. Блюда из круп. Рецепты. Каши на воде. Каши на молоке. Приготовление манной каши..

14. Блюда из яиц. 2 часа.

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Виды и категории яиц. Выбор при покупке. Варка яйца разного состояния: всмятку, вкрутую, в «мешочек»..Виды посуды для приготовления яиц. Использование нагревательных приборов для варки яиц. Приготовление блюд из яйца: яйцо в «мешочек», омлет с зелёным луком.

15. Что такое меню? Составление меню. 2 часа.

Меню. Определение. Свойства меню: разнообразие, чередование и сочетание продуктов. Правила составления меню. Составление меню завтрака, обеда, ужина на наборном полотне. Сочетаемость блюд. Меню столовых общественного питания, кафе, ресторанов. Просмотр видеороликов по теме.

16. Первые блюда. 4 часа.

Знакомство с разнообразными видами питания, его значением для организма человека. Питание человека: дробное, пяти или шестипразовое, разнообразное. Разнообразие продуктов питания и их польза в рационе питания человека. Какие продукты должны входить в рацион питания, их польза. Значение первых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов. Супы. Аппетит, улучшение пищеварения. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Бульон: овощной, рыбный, мясной. Приготовление куриного бульона, борща, горохового супа.

17. Вторые блюда. 4 часа.

Разнообразие вторых блюд. Чтение рецептов по кулинарной книге. Составление и запись рецепта второго блюда (макароны с сыром). Инструктаж по ТБ при работе с электроприборами. Гарнир, гарниры из круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека.

Приготовление второго блюда по рецепту из доступных по цене продуктов. Приготовление гречневой каши с мясом. Приготовить макароны с сыром.

18. Третье блюдо. 2 часа.

Третье блюдо. Разнообразие третьих блюд. Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, желе, приготовление кондитерских колбасок. Приготовление киселя по рецепту. Приготовление компота из сухофруктов. Снятие пробы. Уборка учебного кабинета.

19. Секреты вкусной выпечки. 2 часа.

Виды теста: дрожжевое, пресное. Историческая справка. Правила техники безопасности и санитарно – гигиенические требования. Особенности приготовления теста. Приготовление сдобного дрожжевого теста, продукты, инструменты и инвентарь, духовой шкаф, правила выпечки изделий. ТБ при работе с электроприборами.

20. Мучные блюда. Дрожжевое и пресное тесто. 8 часов.

Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста, бисквитного и песочного. Особенности приготовления блинного теста, теста для оладий, заварного теста. Запись рецепта лепёшки домашней. Подбор продуктов по стоимости. Подсчёт и сравнение стоимости изделий со средней ценой в магазине. Выпечка блинов, оладий, «хвороста», пирожков. Приготовление домашней лапши. Рецепт теста. Секреты мастерства. Нарезка, сушка.

21. История чая. 2 часа.

История появления чая, сорта чая, состав чая. Лекарственные травы. Травяные чаи, применяемые в лечении простудных заболеваний. Правила заваривания лекарственных трав. Приготовление цветочного чая из ромашки, календулы для укрепления здоровья.

22. История русской кухни. Приготовление блюд русской кухни. Национальные блюда народов Российской Федерации. 8 часов.

Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Семейный досуг, семейные традиции. Приготовление национальных блюд русского народа, запись рецептов. Основные особенности блюд разных народов России. Приготовление национальных блюд народов Поволжья. Приготовление блюд по рецепту из доступных по цене продуктов. Сохранение традиции в сервировке стола, оформлении и подаче блюда.

23. Обобщение знаний. 2 часа. Беседа, выполнение тестовых заданий. Чаепитие.

Календарный учебный график программы

№ п/п	Основные характеристики образовательного процесса	
1	Количество учебных недель	34
2	Количество учебных дней	34
3	Количество часов в неделю	2 часа
4	Количество часов всего за год	68
5	Количество недель в 1 полугодии	16
6	Количество недель во 2 полугодии	18
7	Начало занятий	04.09.2024
8	Выходные дни/ каникулы	26.10.2024 – 04.11.2024 осенние 28.12.2024 – 08.01.2025 зимние 22.03.2025 – 30.03.2025 весенние 27.05.2025 – 31.08.2025 летние
9	Окончание учебного года	26.05.2025 г

2.Календарно – тематическое планирование

Месяц	Число.	Время проведения	Форма занятия	Всего часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
	04.09.24	15.00 – 16.45	беседа	2	Вводное занятие. Правила поведения в учебном кабинете. Организация рабочего места, инвентарь.	Кабинет СБО	опрос

					Соблюдение санитарно- гигиенических требований к приготовлению пищи.		
сентябрь	11.09.24	15.00 – 16.45	Беседа, просмотр видеоролика	2	История возникновения кулинарии Значение питания в жизни человека. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием на кухне. История возникновения кулинарии.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос
	18.09.24	15.00 – 16.45	Просмотр презентации, беседа	2	Кухня. Оборудование кухни. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета	Кабинет СБО	Проверка заполнения таблицы, опрос
	25.09.24	15.00 – 16.45	Рассказ, просмотр видеофильма.	2	. Современное электрооборудование для кухни Назначение кухонного оборудования. Правила работы на современном кухонном электрооборудовании.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос, перфокарта
октябрь	02.10.24	15.00 – 16.45	Дидактическая игра Практическая работа	2	Сервировка стола Дидактическая игра «Кухонные инструменты, посуда или столовый прибор». Правила безопасной работы режущими инструментами. Назначение столовых приборов. Столовый и чайный сервизы, столовые приборы, скатерть, салфетки. Сервировка стола к завтраку с учётом различных меню. Сервировка стола к чаю. Способы заварки чая. Порционные и общие блюда, подача блюд. Сервировка праздничного стола. Уход за посудой	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	09.10.24	15.00 –	Рассказ,	2	. Разновидности бутербродов.	Кабинет	Контроль действий и

		16.45	беседа. Практическая работа		Гигиена приготовления пищи. Правила хранения продуктов и готовой пищи, сроки годности. Способы выбора доброкачественных и полезных продуктов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе. Изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Приёмы оформления бутербродов.	СБО	качества выполнения работы обучающимися
	16.10.24	15.00 – 16.45	Введение новых знаний, беседа,	2	Витамины. Овощные салаты. Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Выбор доброкачественных овощей в различных торговых точках. Первичная и тепловая обработка овощей. Правила техники безопасности при работе режущими инструментами, горячей жидкостью, электроплитой..	Кабинет СБО	Фронтальный опрос
	23.10.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Блюда из овощей. Приготовление салата «Витаминный» из моркови, капусты. Виду заправок для салатов. Приготовление винегрета. Приготовление отварного картофеля и картофельного пюре. Секреты мастерства. Оформление блюд, подача блюд. Правила поведения за столом	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
ноябрь	06.11.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Основы рационального питания. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Калорийность продуктов питания. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Знакомство с правилами записи рецепта. Рецепты приготовления блюд из овощей, круп.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися

					Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с курагой. Дегустация блюда.		
13.11.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Способы обработки пищевых продуктов Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно – яблочное, яичный омлет	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися	
20.11.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Соль и сахар. Заготовка продуктов впрок. Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Хранение продуктов. Сушка ягод, фруктов, овощей, зелени. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования (Компот, варенье, маринад). Тара, способы стерилизации банок, крышек к ним. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися	
27.11.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Холодные закуски. Разнообразие вариантов приготовления закусок. Бутерброды. Салаты и винегреты, салаты из мяса и птицы. Салаты из рыбных продуктов. Салаты и закуски из сыра, творога, яиц. Салаты из фруктов и ягод. Салатные заправки. Холодные закуски из мясных продуктов. Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися	

декабрь	04.12.24	15.00 – 16.45	Рассказ, практикум по размещению продуктов питания в холодильнике	2	Продукты животного происхождения. Знакомство со способами выбора доброкачественных продуктов. Правила выбора продуктов по дате изготовления, внешнему виду, запаху. Состав продуктов питания (белки, жиры, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества). Условия хранения продуктов питания в холодильнике. Виды холодильников. Блюда из мяса. Виды мясных продуктов. Виды полуфабрикатов из рубленного мяса.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос. Текущий контроль за действиями обучающихся
	11.12.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Каши. Приготовление каши на молоке. Рецепт, состоящий из трёх частей: название блюда, состав, способ приготовления. Чтение рецептов каш с пояснением. Подготовка посуды, инвентаря, продуктов для приготовления блюда. Приготовление молочной лапши. Правила техники безопасности при работе с электроплитой и горячей жидкостью.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	18.12.24	15.00 – 16.45	Беседа, ролевая игра «Уборка посуды», практикум по работе с электро-	2	Продукты растительного происхождения. 4 часа. Овощи. Из истории картофеля. Значение овощей для здоровья и жизни человека. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или	Кабинет СБО	Фронтальный опрос. Текущий контроль за действиями обучающихся

			оборудованием		недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Название блюд из овощей. Приготовление пищи с минимальной тепловой обработкой. Правила техники безопасности при работе с мультиваркой, индукционной плитой. Место хранения кухонного инвентаря и посуды. Санитарно – гигиенические правила её содержания, хранения		
	25.12.24	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Продукты растительного происхождения Способы приготовления картофеля. Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты. Крупы. Значение круп для здоровья человека. Блюда из круп. Рецепты. Каши на воде. Каши на молоке. Приготовление манной каши..	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
январь	15.01.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Блюда из яиц. 2 часа. Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Виды и категории яиц. Выбор при покупке. Варка яйца разного состояния: всмятку, вкрутую, в «мешочек»..Виды посуды для приготовления яиц. Использование нагревательных приборов для варки яиц. Приготовление блюд из яйца: яйцо в «мешочек», омлет с зелёным луком.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	22.01.25.	15.00 –	Рассказ, беседа.	2	Что такое меню?. Составление меню. 2 часа.	Кабинет СБО	Контроль действий и

		16.45	Практическая работа		Меню. Определение. Свойства меню: разнообразие, чередование и сочетание продуктов. Правила составления меню. Составление меню завтрака, обеда, ужина на наборном полотне. Сочетаемость блюд. Меню столовых общественного питания, кафе, ресторанов. Просмотр видеороликов по теме.		качества выполнения работы обучающимися
	29.01.25	15.00 – 16.45	Работа с перфокартами «распредели продукты по группам»	2	Первые блюда. Знакомство с разнообразными видами питания, его значением для организма человека. Питание человека: дробное, пяти или шестиразовое, разнообразное. Разнообразие продуктов питания и их польза в рационе питания человека. Какие продукты должны входить в рацион питания, их польза.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос. Текущий контроль за действиями обучающихся
февраль	05.02.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Первые блюда Значение первых блюд и их приготовление из овощей, рыбных и мясных продуктов. Супы. Аппетит, улучшение пищеварения. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Бульон: овощной, рыбный, мясной. Приготовление куриного бульона, борща, горохового супа.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	12.02.25	15.00 – 16.45	Беседа, викторина, игра «Из чего сделана эта крупа?»	2	Вторые блюда. 4 часа. Разнообразие вторых блюд. Чтение рецептов по кулинарной книге. Составление и запись рецепта второго блюда (макароны с сыром). Инструктаж по ТБ при работе с	Кабинет СБО	Фронтальный опрос. Текущий контроль за действиями

					электроприборами. Гарнир, гарниры из круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека.		обучающихся
	19.02.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Вторые блюда. Приготовление второго блюда по рецепту из доступных по цене продуктов. Приготовление гречневой каши с мясом. Приготовить макароны с сыром.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	26.02.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Третьи блюда.2 часа. Третье блюдо. Разнообразие третьих блюд. Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, желе, приготовление кондитерских колбасок .Приготовление киселя по рецепту. Приготовление компота из сухофруктов. Снятие пробы. Уборка учебного кабинета.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
март	05.03.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Секреты вкусной выпечки.2 часа. Виды теста: дрожжевое, пресное. Историческая справка. Правила техники безопасности и санитарно – гигиенические требования. Особенности приготовления теста. Приготовление сдобного дрожжевого теста, продукты, инструменты и инвентарь, духовой шкаф, правила выпечки изделий. ТБ при работе с электроприборами.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	12.03.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая	2	Мучные блюда. Разнообразие мучных блюд. Запись рецепта лепёшки домашней. Подбор продуктов по стоимости. Подсчёт и	Кабинет СБО	Контроль действий и качества

			работа		сравнение стоимости изделий со средней ценой в магазине. Приготовление лепёшки домашней.		выполнения работы обучающимися
	19.03.25	15.00 – 16.45	Рассказ, просмотр видеоролика	2	Дрожжевое и пресное тесто. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста	Кабинет СБО	Фронтальный опрос
апрель	02.04.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Блинное тесто. Особенности приготовления блинного теста, теста для оладий, заварного теста. Выпечка блинов, оладий, «хвороста», пирожков.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	09.04.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Приготовление домашней лапши. Рецепт теста. Секреты мастерства. Нарезка, сушка.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	16.04.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	История чая. История появления чая, сорта чая, состав чая. Лекарственные травы. Травяные чаи, применяемые в лечении простудных заболеваний. Правила заваривания лекарственных трав. Приготовление цветочного чая из ромашки, календулы для укрепления здоровья.	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	23.04.25	15.00 – 16.45	Беседа, просмотр учебного фильма «Семейный досуг»	2	История русской кухни. Исторические сведения о национальной русской кухне. Семейный досуг, семейные традиции в приготовлении блюд. Сохранение традиции в сервировке стола, оформлении и подаче блюда.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос. Текущий контроль за действиями

			заполнение карточек				обучающихся
	30.04.25	15.00 – 16.45	Беседа, просмотр видеофильма «Традицион- ные блюда русской кухни»	2	Приготовление блюд русской кухни Изучение особенностей русского народа в приготовления пищи. Приготовление национальных блюд русского народа, запись рецептов.	Кабинет СБО	Текущий контроль за действиями обучающихся
май	07.05.25	15.00 – 16.45	Просмотр презентации	2	Национальные блюда народов Российской Федерации Основные особенности блюд многочисленных народов России.	Кабинет СБО	Фронтальный опрос, перфокарты.
	14.05.25	15.00 – 16.45	Рассказ, беседа. Практическая работа	2	Приготовление национальных блюд народов Поволжья. Приготовление блюд по рецепту из доступных по цене продуктов	Кабинет СБО	Контроль действий и качества выполнения работы обучающимися
	21.05.25	15.00 – 16.45	Тесты, сервировка стола к чаю	2	23 Обобщение знаний. Беседа , выполнение тестовых заданий. Чаепитие.	Кабинет СБО	Выполнение тестов

3. Формы контроля

Контроль позволяет определить эффективность ведения образовательной деятельности, оценить результаты, внести изменения в учебный процесс. Мониторинг освоения курса предполагает следующие формы контроля:

- входной контроль – индивидуальное собеседование с каждым обучающимся с целью выявления начального уровня умений и навыков;
- текущий контроль – осуществляется в процессе усвоения каждой изучаемой темы, при этом диагностируется уровень усвоения отдельных блоков программы. Также детям даётся возможность взаимной оценки и самооценки. В процессе контроля каждого занятия создаётся возможность выявления уровня усвоения учебного материала, недочётов, положительных и отрицательных моментов применяемых

технологий. Используются методы наблюдения, рефлексия, организуются дегустации блюд, мини - выставки кулинарных изделий;

- периодический- проверка усвоения материала за четверть или по разделам программы;

- итоговый – подведение итогов обучения, участие в школьных олимпиадах, участие в региональных конкурсах профессионального мастерства., выполнение итоговых работ, тестов.

Оценочные материалы:

Контрольно-оценочные материалы – это методические материалы, которые нормируют процедуры оценивания результатов обучения с целью установления их соответствия требованиям дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Хозяюшка».

В качестве контроля применяются практические работы, игровые занятия с применением индивидуальных карточек с заданиями, тематические кроссворды, анализ результатов участия в различных конкурсах, олимпиадах, проверочные работы, тесты, диагностика (сентябрь, май), карточки с проверочными работами по темам.

Контрольные материалы являются элементом дополнительной общеобразовательной программы, их разработка и утверждение относится к компетенции образовательной организации ГБОУ школа-интернат с. Малый Толкай.

4. Организационно – педагогические условия реализации программы.

Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение образовательно – воспитательного процесса, реализуемого на основе дополнительной образовательной программы кружка социально – педагогической направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) «Хозяюшка» представлено следующими объектами и средствами:

Материально – технические средства:

Для организации успешной работы необходимо иметь оборудование (Кабинет СБО), в котором представлены в полном объёме наглядно-информационные материалы, ноутбук, классная доска, с набором приспособлений для крепления таблиц, схем, фотографий, рисунков, хорошее верхнее освещение. Рабочее место школьников должно соответствовать росту ребёнка. Учитывая специфику работы детей с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, а также работу с бытовыми кухонными машинами, необходимы инструкции по технике безопасности, которые находятся в кабинете СБО. Также необходима универсальная аптечка. В ней находится материал для обработки порезов. Для работы с продуктами питания необходимо иметь спецодежду. Она представлена фартуками и чепчиками и косынками. Для уборки помещения имеется инвентарь (ветошь, салфетки, вёдра с маркировкой, швабра). Имеются средства для дезинфекции, моющие и чистящие средства. Для выполнения практических работ в кабинете имеются кухонная и столовая посуда, кухонные приспособления и инструменты.

Учебно – практическое оборудование: инструкционные карты, дидактические карточки, рецепты блюд, презентации по темам программы.

Кадровое обеспечение реализации программы

Данную образовательную программу могут реализовывать: педагоги дополнительного образования, воспитатели, реализующие адаптированные основные общеобразовательные программы для обучающихся с умственной отсталостью. Для реализации данной программы педагог должен обладать знаниями и быть компетентным в области поварского дела.

Учебно – методическое обеспечение

Для успешного проведения занятий необходимо иметь учебно – методический материал. К нему относятся журналы и книги по кулинарии, наглядные пособия, видеоматериалы по технологии приготовления блюд.

Список литературы для учителя:

1. С.П.Дерябина. Социально – бытовая ориентировка. Контрольно – измерительные материалы. Вариативные тестовые задания. 5 – 9 кл. Волгоград. Издательство «Учитель» 2012 г.
2. С.А.Львова. Социально – бытовая ориентировка. Развёрнутое тематическое планирование.. 5 – 9 классы. Волгоград. Издательство «Учитель». 2010 г.
3. Воронкова В.В., Казакова С.А, Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. М., ВЛАДОС, 2006
4. Львова С.А., Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) школе VIII вида. – М., ВЛАДОС, 2005
5. Стариченко Т.Н. Формирование экономико-бытовых знаний и умений у старшеклассников вспомогательной школы. Учебно-методическое пособие для студентов педвузов и учителей вспомогательных школ. – Екатеринбург, 1996
6. Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие 5-9 классы. – М., Владос 2012
7. Львова С.А., Справочник выпускника. – М., ВЛАДОС, 2009
8. Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 5 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013
9. Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 6 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013
10. Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 7 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013

Список литературы для обучающихся:

1. Ж.В. Сучкова. Кулинария для всех. Саратов. ИИЦ АО «Заволжье» 1993 г.
2. Д.В.Нестерова. Золотые рецепты кулинарии. ООО Издательство «Эксмо». Москва.2008г.
3. Д.И.Ведре, О.В.Чумичова. Лечебные свойства продуктов. Серия «Кладовая здоровья» (перевод с английского) ЗАО ТИД «Амфора». 2012 г

4.Л.А.Маслов.Кулинария. Учебник для школ кулинарного ученичества. Госторгиздат. 1955 г.

Реализация программы в дистанционной форме.

Внеурочная деятельность является неотъемлемой частью образовательной деятельности и при реализации образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий может быть организована в полном объёме..

Внеурочная деятельность может быть организована и в каникулярное время.

5. Мониторинг результативности программы.

Цель мониторинга - получение информации о ходе образовательного процесса, повышение эффективности и качества этого процесса на основе периодически получаемой информации..

Объектами информации являются:

- знание понятий, теории;
- практические знания и умения;
- соответствие знаний, умений и навыков программе обучения;
- степень самостоятельности в приобретении знаний
- развитие творческих способностей.

Критериями оценки знаний, умений и навыков обучающихся являются:

- уровень предусмотренных программой теоретических знаний;
- уровень выполнения практических работ;
- умение пользоваться кухонными инструментами и приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности;
- умение объяснить значение, смысл выполняемых работ;
- степень самостоятельности в работе;
- время, затраченное на выполнение работы.

В течение занятия ведётся наблюдение за действиями каждого обучающегося, правильностью выполнения задания и качеством технологического процесса, за проявлением индивидуальных особенностей, творческих способностей и воспитанности.

Система отслеживания, контроля и оценки результатов процесса обучения программы, как мы уже говорили, имеет три основных элемента:

1. Входной контроль. Определение начального уровня знаний, умений и навыков обучающихся.
2. Текущий контроль в течение учебного года (диагностируется уровень усвоения отдельных блоков программы определить степень и скорость усвоения каждым ребёнком материала. Текущий контроль проводится в течение учебного года. Цель текущего контроля : на каждом уроке наблюдать и фиксировать – детей, легко справившихся с содержанием занятия; - детей, отстающих в темпе или выполняющих задание с ошибками, недочётами; -детей, совсем не справившихся с содержанием занятия.
3. В практике кружка применяется также метод самооценки и взаимной оценки обучающимися творческих работ друг друга.
4. Периодический контроль - проверка усвоения материала за четверть или материала по разделу.
5. Итоговый контроль. Во время контроля определяется фактическое состояние уровня знаний, умений, навыков ребёнка, степень

усвоения материала на начало и конец уч.года, а также выявляется уровень творческой активности (Выявляется по *диагностической карте мониторинга образовательных результатов.*)

По окончании обучения, обучающиеся должны демонстрировать сформированные умения и навыки работы с продуктами питания и кухонными инструментами, электрооборудованием, сервировать стол и применять их в практической деятельности.

Для подведения итогов используются: выполнение практических работ, решение тестов, индивидуальный опрос.

Диагностическая карта мониторинга образовательных результатов.

Параметры	Критерии	Показатели	Диагностические средства
Обученность	Уровень теоретических знаний	1 уровень – обучающийся плохо ориентируется в изученном материале, правильно отвечает только на часть вопросов	Тест, викторина, зачёт и т.п.
		2 уровень - обучающийся хорошо ориентируется в изученном материале, правильно отвечает на большинство вопросов	
		3 уровень – обучающийся свободно ориентируется во всех изученных темах, уверенно отвечает на поставленные вопросы, дополняя их самостоятельно полученными знаниями.	
	Уровень практических умений и навыков	1 уровень – на практической работе хороших результатов не показывает, но знает её организацию на теоретическом уровне; обучающийся испытывает затруднения в работе, нуждается в постоянной помощи.	Зачёт, практическая работа, участие в конкурсах профессионального мастерства.
		2 уровень – на практической работе показывает хорошие результаты, но не всегда стабильные; умеет слушать и выполнять задания, данные педагогом, обращается за помощью при необходимости.	

		3 уровень – на практической работе показывает положительные результаты, выполняет задания самостоятельно, используя нестандартные способы.	
Творчество	Уровень творческой активности	1 уровень - обучающиеся принимают участие в мероприятиях на уровне объединения, учреждения.	Экран активности (выставки, конкурсы и т.п.)
		2 уровень – обучающиеся принимают участие в мероприятиях на уровне учреждения, района.	
		3 уровень – обучающиеся являются активными участниками мероприятий на уровне образовательного учреждения, района, области.	

В – высокий: ребёнок самостоятельно выполняет задания, полностью владеет полученными знаниями, умениями, навыками. Учебные навыки находятся на высоком уровне (самостоятельно планирует результаты своей работы, способы его достижения). Коммуникативные навыки высоко развиты (охотно вступает в общение, вежливо общается со взрослыми, умеет слушать и договариваться с другими детьми, имеет опыт сотрудничества).

С – средний: ребёнок выполняет задания с помощью педагога, частично владеет полученными знаниями, умениями, навыками. Коммуникативные навыки развиты частично. Учебные навыки находятся на среднем уровне (планирует деятельность и способ её выполнения с помощью педагога)

Н – низкий: не владеет приёмами учебной деятельности, знаниями, умениями, навыками. Навыки находятся на низком уровне (постоянно нуждается в помощи и консультациях педагога)

Результаты заносятся в таблицу мониторинга образовательной деятельности.

Таблица мониторинга образовательной деятельности

№ п\п	Ф.И. обучающегося	Обученность				Творчество	
		Теория		Практика			
		Начало уч.г	Конец уч.г	Начало уч.г	Конец уч.г	Начало уч.г	Конец уч.г
1							
2							
3							
4							

Диагностический инструментарий

Диагностика уровня овладения технологией поварского дела

(сентябрь – май)

Система оценок: низкий уровень, средний уровень, высокий уровень.

С – справляется (высокий уровень)

Ч – частично справляется (средний уровень)

Н – не справляется (низкий уровень)

Сравнительный результат диагностик уровня овладения технологией поварского дела за учебный год

Начало года	Конец года	Уровни
		Низкий уровень (учащиеся овладели менее 1\2 объема знаний, предусмотренных программой)
		Средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более 1\2)
		Высокий уровень (учащиеся освоили практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период)

Уровень сформированности навыков по кулинарии обучающегося ____ класса на начало /конец 2024 – 25 уч.г

2													
1,8													
1,6													
1,4													
1,2													
1													
0,8													
0,6													
0,4													
0,2													
0	<table border="1"> <tr> <td>Умение организовать своё рабочее место</td> <td>Умение соблюдать и знать санитарно – гигиенические правила приготовления пищи</td> <td>Умение соблюдать ТБ при работе с острыми и колющими инструментами, <small>электроприборами</small></td> <td>Демонстрирует умение выбора доброкачественных продуктов, срока</td> <td>Умение выполнять первичную обработку овощей</td> <td>Умение читать и составлять рецепты блюд, составлять меню</td> <td>Умение самостоятельно приготовить простое блюдо к завтраку</td> <td>Умение самостоятельно приготовить обед из недорогих продуктов</td> <td>Умение приготовить ужин согласно меню</td> <td>Умение сервировать стол. Умение правильно вести себя за столом</td> <td>Умение пользоваться столовыми приборами</td> <td>Умение убирать со стола, мыть столовую и кухонную посуду</td> </tr> </table>	Умение организовать своё рабочее место	Умение соблюдать и знать санитарно – гигиенические правила приготовления пищи	Умение соблюдать ТБ при работе с острыми и колющими инструментами, <small>электроприборами</small>	Демонстрирует умение выбора доброкачественных продуктов, срока	Умение выполнять первичную обработку овощей	Умение читать и составлять рецепты блюд, составлять меню	Умение самостоятельно приготовить простое блюдо к завтраку	Умение самостоятельно приготовить обед из недорогих продуктов	Умение приготовить ужин согласно меню	Умение сервировать стол. Умение правильно вести себя за столом	Умение пользоваться столовыми приборами	Умение убирать со стола, мыть столовую и кухонную посуду
Умение организовать своё рабочее место	Умение соблюдать и знать санитарно – гигиенические правила приготовления пищи	Умение соблюдать ТБ при работе с острыми и колющими инструментами, <small>электроприборами</small>	Демонстрирует умение выбора доброкачественных продуктов, срока	Умение выполнять первичную обработку овощей	Умение читать и составлять рецепты блюд, составлять меню	Умение самостоятельно приготовить простое блюдо к завтраку	Умение самостоятельно приготовить обед из недорогих продуктов	Умение приготовить ужин согласно меню	Умение сервировать стол. Умение правильно вести себя за столом	Умение пользоваться столовыми приборами	Умение убирать со стола, мыть столовую и кухонную посуду		

Тестовые материалы для контроля

Отслеживается: уровень знаний теоретического материала, степень овладения приёмами работы, сформированность интереса детей к занятиям.

Оценка осуществляется по 3-х бальной системе педагогом:

0 баллов выставляется за «неверный ответ»;

От 1 до 2-х баллов - во всём правильный ответ;

3 балла –за «правильный ответ».

0 - 12 баллов – низкий уровень;

13 – 24 балла –средний уровень;

25 – 36 баллов –высокий уровень

Тест: Молоко и его свойства. Блюда из молока

Задание 1

Вопрос:

Молочные каши подают к столу ...

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) горячими в глубоких тарелках
- 2) в мелких тарелках

Задание 2

Вопрос:

Выполните сопоставление:

в холодильнике при температуре 4–8 градусов можно хранить:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1) 20 часов | ___ сметану |
| 2) 72 часа | ___ молоко |
| 3) 36 часов | ___ сливочное масло |
| 4) 10 дней | ___ творог |

Задание 3

Вопрос:

Перечислите полезные свойства молока:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) может вызывать сильнейшие аллергические реакции
- 2) с некоторыми продуктами не сочетается
- 3) влияет на развитие клеток в организме
- 4) укрепляет иммунитет
- 5) предотвращает развитие инфекций в организме
- 6) обладает бактерицидными свойствами.

Задание 4

Вопрос:

Главным секретом красоты Клеопатры считают молочные ванны, которые были наполнены молоком молодых ...

Выберите один из 6 вариантов ответа:

- 1) буйволиц
- 2) коров
- 3) коз
- 4) ослиц
- 5) кобылиц
- 6) верблюдиц

Задание 5

Вопрос:

Молоко, которое подвергалось нагреву до 145 градусов называется ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Стерилизованным
- 2) Сухим
- 3) Сгущеным
- 4) Пастеризованным

Задание 6

Вопрос:

Согласны ли вы с высказыванием:

В состав молока входят: белки, жиры, углеводы, молочный сахар, вода, витамины А, В, В2, РР, С, а также такие минеральные вещества, как кальций, фосфор и железо.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) нет
- 2) да

Задание 7

Вопрос:

Молоко плохо усваивается в сочетании с

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) мясом
- 2) рыбой
- 3) некоторыми овощами
- 4) какао

- 5) яйцами
- 6) вареньем
- 7) сыром
- 8) хлебом

Задание 8

Вопрос:

В пищу употребляют молоко:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) верблюдиц
- 2) коров
- 3) кошек
- 4) овец
- 5) собак
- 6) ослиц
- 7) коз
- 8) буйволиц
- 9) самок оленей
- 10) кобылиц

Задание 9

Вопрос:

Молоко, которое получено сразу после дойки и не успело остыть называют

Составьте слово из букв:

ОАНРЕП -> _____

Задание 10

Вопрос:

Качественное молоко имеет:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) специфический кислый запах
- 2) непрозрачный насыщенно белый цвет
- 3) свежий аромат без какой-либо кислоты
- 4) крупитчатую и тягучую консистенцию

Ответы:

- 1) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 2) (4 б.) Верные ответы: 2; 1; 4; 3;
- 3) (5 б.) Верные ответы: 3; 4; 5; 6;
- 4) (5 б.) Верные ответы: 4;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 1;
- 6) (3 б.) Верные ответы: 2;
- 7) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 3; 5; 7;
- 8) (3 б.) Верные ответы: 1; 2; 4; 6; 7; 8; 9; 10;
- 9) (4 б.) Верные ответы: "ПАРНОЕ".
- 10) (4 б.) Верные ответы: 2; 3;

Приложение №2

Тест: Технология приготовления сладостей, десертов, напитков

Задание 1

Вопрос:

К какому виду десертов относится сплит?

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) фруктовый десерт
- 2) выпечка
- 3) шоколадный десерт
- 4) молочный десерт

Задание 2

Вопрос:

Укажите, что относится к горячим десертам?

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) пироги
- 2) тирамису
- 3) сорбет
- 4) кексы

5) пудинги

Задание 3

Вопрос:

Так называют воздушное печенье из взбитых с сахаром яичных белков.

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) желе
- 2) пудинг
- 3) безе
- 4) суфле

Задание 4

Вопрос:

Назовите основной ингредиент безе.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) взбитые яичные желтки
- 2) взбитые яичные белки

Задание 5

Вопрос:

Укажите, что относится к холодным десертам?

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) безе
- 2) горячий шоколад
- 3) желе
- 4) мороженое

Задание 6

Вопрос:

Так называют сваренные в сахарном сиропе, а затем подсушенные и засахаренные фрукты: абрикосы, груши, вишни, персики, а также апельсиновые, лимонные, арбузные и дынные корки.

Запишите ответ:

Задание 7

Вопрос:

Почему нельзя переваривать фрукты и ягоды?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) чтобы сохранить как можно больше витаминов
- 2) чтобы не испортить их вид

Задание 8

Вопрос:

Выполните сопоставление:

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) торты, печенья, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли
 - 2) молочные муссы и желе, йогурты, сладкие творожные сырки и массы, молочные коктейли
 - 3) шоколадные торты, муссы, конфеты, пирожные, шоколад, сладкую колбаску
 - 4) желе, пудинг, суфле, муссы, фруктовые салаты, фруктовые канапе, джемы
- шоколадные десерты
- фруктовые десерты
- молочные десерты
- выпечка

Задание 9

Вопрос:

Слово десерт имеет французское происхождение, что дословно переводится, как ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) «сахар»
- 2) «сладость»
- 3) «расчищать стол»
- 4) «радость»

Задание 10

Вопрос:

Так называют сладкое блюдо, которое подают после основного (оно не является основным), в конце трапезы.

Составьте слово из букв:

СЕРДЕТ -> _____

Ответы:

- 1) (5 б.) Верные ответы: 1;
- 2) (4 б.) Верные ответы: 1; 4; 5;
- 3) (4 б.) Верные ответы: 3;
- 4) (5 б.) Верные ответы: 2;
- 5) (4 б.) Верные ответы: 1; 3; 4;
- 6) (4 б.) Верный ответ: "цукаты".
- 7) (5 б.) Верные ответы: 1;
- 8) (3 б.) Верные ответы: 3; 4; 2; 1;
- 9) (3 б.) Верные ответы: 3;
- 10) (3 б.) Верные ответы: "ДЕСЕРТ".

Приложение №3

Кроссворд № 2.

По горизонтали:

1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

2. Слово, происходящее от древнерусского "пир".
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы: 1. Пицца. 6. Картофель.

2. Пирог. 7. Борщ.

3. Пряник. 8. Щи.

4. Солянка. 9. Пельмени.

5. Окрошка. 10. Закуски.

Приложение 4. 1.Комплекс

упражнений « Мы - спортсмены».

- Мы плаваем (махи руками вперед, назад.)
- Мы - штангисты (ноги на ширине плеч, наклоны, имитируем поднятие штанги).
- Мы – бегуны (имитируем ходьбу и бег на месте).
- Мы – боксеры (руки в кулак, имитируем удары с резким выдохом).

2. Физические упражнения для формирования правильной осанки.

«Великан». Встать на носочки, поднять вверх руки, тянуть туловище вверх, ходить на месте.

-« Обезьянка». Руки вверх, лезем по канату, считаем до пяти, затем руки встряхиваем.

- «Военный на параде». Вытянуть руки по швам, прижать их к телу и маршировать как военный, вытягивая носок прямой ноги. Ногу ставить на всю ступню.

- «Ворота». Встать спиной друг к другу, поднять вверх руки и взять соседа за руки. Сделать шаг вперед, спину прогнуть назад.

3. Упражнения для укрепления « мышечного корсета».

Эти упражнения применяются с целью развития силы и выносливости мышечных групп, обеспечивают функцию прямостояния. Выполнять их нужно медленно, руки полусогнуты:

- пальцы сжаты в кулаки, поднимаем руки до уровня плеч.
- пальцы сжаты в кулак, руки поднимаем над головой, тыльные стороны руки соприкасаются, опускаем вниз.
- наклоняем туловище чуть вперед, руки полусогнуты, разводим их в стороны, лопатки «сходятся».
- руки перед собой, сжаты в кулаки. Делаем круговые движения назад, руки разводим за спиной.

4. Релаксационные упражнения для мимики лица.

- сморщить лоб, поднять брови (удивиться).
- нахмуриться, расслабить брови (рассердиться)
- расширить глаза (страх, ужас)
- расширить ноздри (вдыхаем запах)
- зажмуриться (ужас)

- поднять верхнюю губу, сморщить нос (презрение)
- оскалить зубы, ослабить щеки и рот (улыбка)

5. Упражнения, способствующие выработке правильного дыхания.

- вдох через рот, выдох через нос (и наоборот).
- быстрый вдох, медленный выдох.
- медленный вдох, выдох толчками.
- на одном выдохе произнести звуки: ж, ж ; з , з ; р, р; с,с.
- «свеча» плавно дуть на пламя свечи, как бы положив его.
- «задуй свечу» резкий выдох.
- на вдохе произнести 5-10 звуков «ф», делая паузы.
- произнести скороговорку, считалку на одном дыхании

6. Комплекс упражнений гимнастики для глаз:

- Быстро поморгать, закрыть глаза и посидеть спокойно, медленно считая до 5. Повторить 4-5 раз.
 - Крепко зажмурить глаза (считать до 3), открыть глаза и посмотреть вдаль (считать до 5). Повторить 4-5 раз.
 - Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами, не поворачивая головы, замедленными движениями указательного пальца вытянутой руки влево и вправо, вверх и вниз. Повторить 4-5 раз.
 - Посмотреть на указательный палец вытянутой руки на счет 1-4, потом перевести взор вдаль на счет 1-6. Повторить 4-5 раз.
- В среднем темпе проделать 3-4 круговых движения глазами в правую сторону, столько же в левую сторону. Расслабив глазные мышцы, посмотреть вдаль на счет 1-6. Повторить 1-2 раза.

7. Упражнения для глаз (И.В. Чупаха).

- движение зрачков влево, вправо, вверх, вниз.
- крепко зажмурить глаза на 10-20 секунд.
- массаж век, бровей, области вокруг глаз кончиками пальцев.
- созерцание точки на расстоянии 5 метров в течение 10-15 секунд.
- сидя, руки на поясе, повернуть голову вправо - посмотреть на правый локоть, влево- на левый.
- сидя, руки вперед, посмотреть на кончики пальцев, поднять руки вверх- следить за пальцами, руки опустить, выдох.

8. ФМ для снятия утомления с плечевого пояса и рук:

- Исходное положение – стоя или сидя, руки на поясе. 1-2. Правую руку вперед, левую вверх. 3-4. Переменить положение рук. Повторить 3-4 раза. Затем расслабленно опустить вниз и потрясти кистями, голову наклонить вперед. **Темп средний.**

- Исходное положение – стоя ли сидя, кисти тыльной стороной на поясе. 1-2. Свести локти вперед, голову наклонить вперед. 3-4. Локти отвести назад, прогнуться. Повторить 6-8 раз, затем опустить руки вниз потрясти расслабленно. **Темп медленный.**
- Исходное положение - стоя или сидя, руки на поясе. 1-1. Взмахом левую руку занести через первое плечо, голову повернуть влево.
- Исходное положение. 4-5. То же повторить правой рукой, поворачивая голову вправо. 6. Исходное положение. Повторить 4-6 раз. **Темп медленный.**

Приложение №5

Словарь терминов

1. **Пассеровка** обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне.
2. **Бланширование** — кратковременная обработка продукта кипятком или паром.
3. **Томление** — еда томиться под плотно закрытой крышкой. Идеальные условия подразумевают медленное длительное нагревание на нарастающем огне.
4. **Шинкование** — резать на мелкие и довольно узкие кусочки.
5. **Льезон** - в переводе с французского означает "связь", "соединение". В смесь, в состав которой входят яйцо с водой или сливки с водой, окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Льезон помогает сухарям лучше "прилипнуть" к блюду.
6. **Поширование** — щадящий способ приготовления пищи, при котором сохраняются структура продуктов, полезные вещества и естественный вкус. Этот термин означает тепловую обработку продуктов в почти закипающей жидкости, при температуре не выше 90 градусов.
7. **Припускание** - означает приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде. Может показаться, что припускание ничем не отличается от пассеровки, но разница в том, что последнее подразумевает легкое обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом количестве жира.
8. **Запекание** - нагревание продукта в духовом шкафу до образования румяной, корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (запеканки, рулеты рыбные, мясные блюда под соусом и т.п.).
9. **Выпекание** - нагревание до полной готовности мучных и кондитерских изделий в духовом шкафу, мультиварке или хлебопечке.
10. **Водяная баня** - посуда с кипящей водой, в которую ставят другую кастрюлю с продуктами для проваривания при невысокой и стабильной температуре или сохранения готового блюда в горячем виде.
11. **Жарка во фритюре** - жарка продукта в большом количестве жира или масла (1 часть продукта, 4 части жира) при температуре кипящего жира 135—180°.
12. **Бульон** - это отвар, полученный при варке птицы, мяса, рыбы, костей, грибов в воде.
13. **Канapé** - это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокалывают шпажкой и образуют многослойную пирамиду.
14. **Мусс** - взбитое желе.

15. **Суфле** (франц. soufflé)- воздушный пирог) - блюдо из пюре со взбитыми белками.
16. **Фри** (франц. frit - жареный) - изжаренный в большом количестве масла продукт с румяной корочкой, любой кулинарный словарь повара содержит этот термин.
17. **Тартинка** - это небольшая корзиночка из несладкого теста или поджаренный хлебец с гарниром
18. **Сандвич** - булка, в которую вкладываются продукты, обязательным компонентом является мясной продукт.
19. **Ростбиф** (англ. roast - beef - жареное мясо), жаренное крупным куском из вырезки.
20. **Шпигование** - мясо шпигуют (начиняют) вдоль волокон или под углом 45°, белыми кореньями, морковью, шпигом.

Список литературы для педагога:

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2000. – 134 с.
2. Деревянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с.
3. Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. – Москва: АЛМА – Пресс: Инвест, 2006. – 206 с.
4. Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. – М.; 1992. – 232 с.
5. Куликова В. Н. Блюда из микроволновой печи. – Москва: Издательство «Мир книги», 2007. – 143с.
6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2011.- 165 с.

Список литературы для учащихся:

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2001. – 165 с.
2. Бородина М.Б., Иофоре Л. В. Вы ждёте гостей. – Иркутск: 2001. – 170 с.
3. Бондарева Н. Ланч с Сосискиным. – Москва: 2000. – 130 с.
4. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2002. – 125 с.
5. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей. – Москва: 2011. – 135 с.
6. Степанов И.В. Праздничные бутерброды. – Москва: 2011. – 124с.
7. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. – Москва: 2010. – 146 с.