ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ДЕТСКО-ЮНОШЕСКИЙ ЦЕНТР»

УТВЕРЖДЕНА
Директор
С.А. Мустафинова
Приказ № 5-п от
«12»января 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
на 2020 – 2021 учебный год

к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе
социально-гуманитарной направленности
«Юный повар»

Год обучения: первый
Возраст обучающихся: 14 – 18 лет.
Кол- во групп: 3

Составитель:
педагог дополнительного образования,
Яндербаева Зина Абдурашитовна

г. Грозный, 2021

Составитель дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный повар»: Яндербаева Зина А.

Ф.И.О. педагога, реализующего (ее) дополнительную общеобразовательную программу: Яндербаева Зина А.

Председатель Методического совета _____

(подпись)

Пояснительная записка

1	**Направленность** общеобразовательной общеразвивающей программы	Социально-гуманитарная
2	**Уровень** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	Стартовый
3	**Цель** общеобразовательной общеразвивающей программы	Приобретение знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления простых блюд
4	**Задачи** общеобразовательной общеразвивающей программы	**Обучающие:** – познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи; – обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии. **Развивающие:** – пробудить интерес к кулинарному искусству у детей; – развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка; – развить эстетическое восприятие и творческое воображение. **Воспитательные:** – воспитывать трудолюбие, аккуратность; – привить навыки работы в группе.
5	**Режим занятий** в текущем учебном году	Занятия проводятся 1 раз в неделю 2 часа. Продолжительность занятий – 45 минут, перерыв 10 минут.

6	**Формы занятий**	Занятия проводятся в разновозрастных группах, численный состав группы – 15 человек.
7	**Планируемые результаты** и способы их оценки	*Обучающиеся будут знать:* – правила организации рабочего места; – правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов; – основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов – технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке различных продуктов к тепловой обработке; – основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, запекания; - технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи сроки годности и условия хранения блюд; – виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; – содержание технологических карт, рецептур блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими; – виды посуды, инвентаря; – нормы отпуска, правила подачи, порционирования и эстетического оформления; – требования безопасности труда и личной гигиены. *Обучающиеся будут уметь:* – организовать рабочее место; – применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами; – выполнять основные и

		вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов; – объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки продуктов к тепловой обработке; – применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарение, запекание; – использовать по назначению технологическое оборудование, измерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними; – характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, определять признаки порчи и недоброкачественности, применять органолептические методы определения качества; – соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки; – соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены повара. Критерии оценки достижения планируемых результатов программы 1. Низкий уровень. Ученик самостоятельно не справился с практической работой, технологическая последовательность нарушена. Личностные качества учащегося. Обучающийся обращается за помощью только тогда, когда совсем не может выполнить задание. Работу выполняет не внимательно, не всегда аккуратно, неохотно исправляет ошибки. Слабо проявляет интерес к изучаемому материалу. 2. Средний (допустимый) уровень: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, но допущены небольшие ошибки. Личностные качества обучающегося. Обучающийся легко общается с людьми, при затруднении не всегда обращается за помощью. Работу

		выполняет охотно, но ошибки исправляет только при вмешательстве педагога. Проявляет интерес к изучаемому материалу. 3. Высокий уровень: Практическую работу выполняет качественно, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности. Личностные качества обучающегося. Обучающийся легко общается с людьми, и сам готов помочь товарищам. Работу выполняет охотно, замечает свои ошибки и самостоятельно их исправляет. Принимает участие во всех мероприятиях, проводимых в Центре. Занимает призовые места.

Календарный учебный график
по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе
социально-гуманитарной направленности «Весёлый поварёнок»
на 2020 – 2021учебный год
1 группа

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения	Форма проведения	Кол-во часов	Темя занятия	Место проведения	Форма контроля
1	январь	12	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из жареного мяса. Тушёного мяса.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
2.	январь	19	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из запечённого мяса. Блюда из субпродуктов.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
3.	январь	26	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из птицы.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
4.	февраль	02	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления национальных блюд.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
5.	февраль	09	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд чеченской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
6.	февраль	16	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
7.	февраль	23	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд узбекской кухни. Самостоятельная работа.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

8.	март	02	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
9.	март	09	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов, использования пряностей и приправ.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
10.	март	16	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов с мукой, без муки и масленые смеси.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
11.	март	23	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
12.	март	30	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Виды теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
13.	апрель	06	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления фарша и начинок.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
14.	апрель	13	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
15.	апрель	20	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Основные виды теста для тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
16.	апрель	27	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

17.	май	04	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления крема и глазури для украшений тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
18.	май	11	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Основные виды горячих и холодных напитков. Приготовление коктейлей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
19.	май	18	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
20.	май	25	13:15 – 14:55	Фронтальная.	2	Итоговая аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная практическая работа

2 группа

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения	Форма проведения	Кол-во часов	Темя занятия	Место проведения	Форма контроля
	январь	13	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из жареного мяса. Тушёного мяса.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
2.	январь	20	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из запечённого мяса. Блюда из субпродуктов.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
3.	январь	27	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из птицы.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

4.	февраль	03	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления национальных блюд.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
5.	февраль	10	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд чеченской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
6.	февраль	17	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
7.	февраль	24	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд узбекской кухни. Самостоятельная работа.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
8.	март	03	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
9.	март	10	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов, использования пряностей и приправ.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
10.	март	17	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов с мукой, без муки и масленые смеси.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
11.	март	24	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

12.	март	31	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Виды теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
13.	апрель	07	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления фарша и начинок.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
14.	апрель	14	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
15.	апрель	21	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Основные виды теста для тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
16.	апрель	28	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
17.	май	05	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления крема и глазури для украшений тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
18.	май	12	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Основные виды горячих и холодных напитков.Приготовление коктейлей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
19.	май	19	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
20.	май	26	13:20– 14:50	Фронтальная.	2	Итоговая аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная практическая работа

3 группа

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения	Форма проведения	Кол-во часов	Темя занятия	Место проведения	Форма контроля
	январь	14	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из жареного мяса. Тушёного мяса.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
2.	январь	21	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из запечённого мяса. Блюда из субпродуктов.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
3.	январь	28	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из птицы.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
4.	февраль	04	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления национальных блюд.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
5.	февраль	11	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд чеченской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
6.	февраль	18	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд азербайджанской кухни.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
7.	февраль	25	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд узбекской кухни. Самостоятельная работа.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
8.	март	04	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

9.	март	11	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов, использования пряностей и приправ.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
10.	март	18	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления соусов с мукой, без муки и масленые смеси.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
11.	март	25	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
12.	апрель	01	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Виды теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
13.	апрель	08	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления фарша и начинок.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
14.	апрель	15	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
15.	апрель	22	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Основные виды теста для тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
16.	апрель	29	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Характеристика и технология приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа

17.	май	06	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления крема и глазури для украшений тортов и пирожных.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
18.	май	13	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Основные виды горячих и холодных напитков.Приготовление коктейлей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
19.	май	20	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос/Практическая работа
20.	май	27	13:30 – 15:10	Фронтальная.	2	Итоговая аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная практическая работа

Содержание изучаемого курса

Тема1. Технологии приготовления блюд из жаренного и тушёного мяса.

Теория Пищевая ценность мяса для организма человека. Способы тепловой обработки мяса Ассортимент горячих блюд из жаренного и тушёного мяса.

Практическая работа: Технология приготовления жаренного и тушёного мяса.

Тема 2. Технологии приготовления блюд из запечённого мяса из субпродуктов.

Теория. Ассортимент блюд из запечённого мяса и субпродуктов. Подача и оформления блюд из запечённого мяса и субпродуктов.

Практическая работа: Технологии приготовления блюд из запечённого мяса из субпродуктов.

Тема 3. Технология приготовления блюд из птицы.

Теория. Обработка птицы. Освоение приёмов механической кулинарной обработки птицы. Подготовка тушек птицы к тепловой обработке. Овладения техникой приготовления полуфабрикатов из птицы (для тушения порционными и мелкими кусками) котлетной массы птицы и изделий из неё.

Практическая работа: Приготовление блюд из птицы Ассортимент блюд из птицы.

Тема 4. Характеристика и технология приготовления национальных блюд.

Теория. Общие черты и отличительные особенности национальных блюд. Национальные праздники и праздничные застолья. Особенности сервировки стола и культуры приёма пищи.

Практическая работа: Приготовления национальных блюд.

Тема 5. Технология приготовления блюд чеченской кухни.

Теория. Дать основные знания о питании и технологии приготовления блюд чеченской кухни, о составлении меню. Ассортимент блюд чеченской кухни (простых блюд).

Практическая работа: Приготовления блюд чеченской кухни (простых блюд).

Тема 6. Технология приготовления блюд азербайджанской кухни.

Теория. Дать основные знания о питании и технологии приготовления блюд азербайджанской кухни, о составлении меню и кулинарной обработки различных продуктов. Ассортимент блюд азербайджанской кухни.

Практическая работа: Приготовления блюд азербайджанской кухни

Тема 7. Технология приготовления блюд узбекской кухни.

Теория. Дать основные знания о питании и технологии приготовления блюд узбекской кухни, о составлении меню и кулинарной обработки различных продуктов. Ассортимент блюд узбекской кухни.

Практическая работа: Приготовление блюд узбекской кухни.

Тема 8. Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Теория. Научить технологии приготовления, оформления и подачи блюд из яиц и творога.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц и творога; варёные яйца всмятку, жаренные с овощами, яичница глазунья, омлеты, запеканки.

Тема 9. Технология приготовления соусов. Использование пряностей и приправ.

Теория. Основные сведения по технологии приготовления соусов; значение соусов в питании, технологии приготовления соусов с мукой и без муки, сладкие соусы. Применение пряностей и приправ в кулинарии.

Практическая работа: приготовления соусов

Тема 10. Технология приготовления соусов с мукой, без муки и масленые смеси .

Теория. Способы приготовления соусов с мукой, без муки.

Практическая работа: приготовление соусов с мукой, без муки и масленые смеси.

Мучные блуда.

Тема 1. Технология приготовления дрожжевого и без дрожжевого теста.

Теория: Способы приготовления теста.

Практическая работа: приготовления изделий из дрожжевого теста.

Теория. Виды теста.

Практическая работа: Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

Тема2. Технология приготовления фарша и начинок.

Теория. Способы приготовления фарша.

Практическая работа: Приготовление фарша и начинок.

Тема 3. Технология приготовления изделий из без дрожжевого теста.

Теория. Способы приготовления без дрожжевого теста.

Практическая работа: Технология приготовления изделий из без дрожжевого теста.

Тема 4. Основные виды теста для тортов и пирожных.

Теория. Способы приготовления теста для тортов и пирожных.

Практическая работа: Приготовление бисквитного торта.

Тема 5. Характеристика и технология приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.

Теория. Технология приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.

Практическая работа: Приготовления слоённого, песочного и бисквитного теста.

Тема 6. Технология приготовления крема и глазури для украшений тортов и пирожных.

Теория. Виды крема. Способы украшений.

Практическая работа: Приготовление крема и глазури из масла шоколада, сметаны, белков.

Тема 7. Основные виды горячих и холодных напитков. Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Теория. Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Практическая работа: Приготовление кофе, какао. Приготовление коктейля.

Тема 8. Технология приготовления горячих и холодных напитков(чай кофе, какао) холодных напитков лимонад, морс, квас, коктейль фруктовый, коктейль шоколадный

Практическая работа: Приготовление лимонада, какао, заваривание чая. Приготовление шоколадного коктейля.

Итоговая аттестация Теория. Практическая работа.

Педагог дополнительного образования Федербаева З.А.

подпись Ф.И.О.

«12» 01 2021 г.