

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа № 7»

**Рабочая программа**  
**курса внеурочной деятельности**  
**«Кулинарное искусство»**

Уровень образования (классы): основное общее образование, 5 -9 классы

**Составитель:** Чернова Н.В., учитель технологии

Рабочая программа разработана на основе учебно-методического комплекса  
Программа. Технология. 5-8(9) классы. ФГОС. – М.: Вентана-Граф, 2014

г. Богородск

## 1. Пояснительная записка

Уроки технологии в начальной школе и старших классах направлены на привитие необходимых человеку трудовых навыков, самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах.

Данная программа создана в помощь родителям, которые не имеют возможности научить своих детей основам приготовления пищи. Она рассчитана на обучение, как для девочек, так и мальчиков.

**Цель:** обучение школьников практическим и теоретическим основам кулинарии.

### **Задачи:**

- расширение знаний о кулинарии, культуре питания, этикете;
- приобретение навыков приготовления пищи;
- развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
- формирование коммуникативных качеств и культуры общения;
- обучение основам семейной экономики;
- приобретение знаний о продуктах питания и умений получать информацию о них;
- обучение рациональному подбору инструментов и оборудования для работы;
- обучение соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне.

## 2. Результаты освоения курса внеурочной деятельности

### **Личностные результаты**

- развитие эстетического вкуса учащихся;
- расширение знаний учащихся в кулинарии;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии;
- формировать экологические убеждения.

### **Метапредметные результаты**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности.

### **Предметные результаты**

***В познавательной сфере учащиеся получают знания:***

- виды национальных блюд;
- способы приготовления и оформления блюд;

- правила подачи блюд;
- пищевую ценность овощей;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работ;
- санитарно-гигиенические требования;
- экологической подготовки;
- секреты русской кухни.

*Учащиеся приобретут умения:*

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- витаминизировать пищу
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом

***В ценностно-ориентационной сфере:***

- приобщение к особенностям русской кухни;
- собственная интерпретация (в отдельных случаях) приготовления

блюд;

***В коммуникативной сфере:***

- общение со сверстниками на темы касающиеся кулинарии;

***В эстетической сфере:***

- понимание оформления кулинарных блюд, формирование эстетического вкуса.

### **. 3. Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности**

#### **Первый год обучения**

#### **Раздел 1. Введение (2 часа)**

Тема 1. Что изучает программа «Кулинарное искусство». Оборудование, приспособления, необходимые для изучения данного курса. Правила поведения в учебной мастерской (1 ч.)

Тема 2. Профессии, востребованные в области общественного питания (1ч)

#### **Раздел 2. Правила техники безопасности, гигиены и санитарии (1час)**

Тема 3. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и горячими жидкостями. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

#### **Раздел 3. Требования к оформлению творческих проектов (1 час)**

Тема 4. Содержание проекта. Графическое оформление. Эстетический вид.

#### **Раздел 4. Сервировка стола к завтраку (2 часа)**

Тема 5. Порядок сервировки стола. Схема сервировки стола приборами. Схема свертывания салфеток. Приемы свертывания салфеток. (1ч)

Тема 6. Практическая работа: составить схему предварительной минимальной сервировки для вечера. Тренировочные упражнения по свертыванию салфеток. (1 ч)

#### **Раздел 5. Технология приготовления горячих напитков (3 часа)**

Тема 7. Виды чая, кофе, какао. Схема заваривания чая. (1 ч)

Тема 8. Схема заваривания кофе. Приемы подачи чая, кофе. (1 ч)

Тема 9. Составить схему заваривания чая, кофе, какао. Тренировочные упражнения по завариванию чая. (1 ч)

#### **Раздел 6. Технология приготовления блюд из яиц (2 часа)**

Тема 10. Виды блюд из яиц. Подача вареных яиц. Жарка яиц (1 ч)

Тема 11. Составить схему блюд из яиц. Тренировочные упражнения по приготовлению и оформлению блюд из яиц (1 ч)

#### **Раздел 7. Первичная обработка овощей (2 часа)**

Тема 12. Товароведение овощей. Виды классификации овощей. Пищевая ценность овощей. Последовательность технологических операций при первичной обработке овощей. (1 ч)

Тема 13. Изготовление образцов сложной формы нарезки. Определение доброкачественности по внешнему виду. (1 ч)

#### **Раздел 8. Тепловая обработка овощей (2 часа)**

Тема 14. Пищевая ценность овощей. Основные приемы тепловой обработки овощей. Последовательность технологических операций при тепловой обработке овощей. (1 ч)

Тема 15. Изготовление образцов нарезки. Определение доброкачественности по внешнему виду. (1 ч)

#### **Раздел 9. Оформление готовых блюд из овощей (2 часа)**

Тема 16. Пищевая ценность овощей. Основные приемы оформления из овощей. Последовательность технологических операций при оформлении блюд из овощей. (1 ч)

Тема 17. Изготовление образцов нарезки. Определение доброкачественности по внешнему виду. (1 ч)

#### **Раздел 10. Холодные блюда (3 часа)**

Тема 18. Приготовление простых открытых и закрытых бутербродов. Требования к оформлению. Требования к качеству бутербродов. Сроки реализации. (1 ч)

Тема 19. Приготовление сложных горячих бутербродов, сэндвичей, бутербродов закусочных (канапе) (1 ч)

Тема 20. Выполнение бутербродов. Составление инструкционно-технологической карты. (1 ч)

#### **Раздел 11. Тепловая обработка, приготовление и отпуск первых блюд (2 часа)**

Тема 21. Виды первых блюд. Изделия, способы приготовления. Правила технологии приготовления. Определение готовности. Правила подачи. (1 ч)

Тема 22. Приготовление овощного супа. Приготовление борща по-домашнему. Составление инструкционно-технологической карты учащимися. (1 ч)

### **Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов.(4 часа)**

Тема 23. Вид блюд из мяса. Правила технологии приготовления. Определение готовности. Правила подачи.

Тема 24. Приготовление куриного бульона. Составление инструкционно-технологической карты.

Тема 25. Приготовление супа картофельного с домашней лапшой. Составление инструкционно-технологической карты.

Тема 26. Приготовление блюд из птицы. Запеченная курица в духовке.

### **Раздел 13. Тепловая обработка, приготовление и отпуск вторых блюд. Вторые блюда из мяса (4 часа)**

Тема 27. Виды вторых блюд из мяса. Изделия из котлетной массы, способы приготовления.

Тема 28. Правила технологии приготовления. Определение готовности.

Тема 29. Понятия о потерях при тепловой обработке. Правила подачи.

Тема 30. Приготовление котлет с картофельным пюре. Составление инструкционно-технологической карты.

### **Раздел 13. Блюда и гарниры из овощей (2 часа)**

Тема 31. Пищевая ценность. Терминология. Виды тепловой обработки овощей, время тепловой обработки (таблица).

Тема 32. Требования к качеству. Сроки хранения. Технология приготовления блюд и гарнира. Требования к качеству овощных блюд. Сроки реализации.

### **Раздел 14. Творческий проект (2 часа)**

Тема 33. Выбор темы проекта. Изделия по проекту, способы приготовления. Правила технологии приготовления. Определение готовности. Правила подачи.

Тема 34. Защита проекта. Составление инструкционно-технологической карты для проектного блюда. Оформление стола.

## **Второй год обучения**

### **Раздел 1. Введение (3 часа)**

Тема 1. Что изучает программа: «Кулинарное искусство» 2-го года обучения. Правила поведения в учебной мастерской. (1 ч)

Тема 2. Профессии, востребованные в области общественного питания (повара, кондитера) (1 ч)

Тема 3. Семинар: «Моя будущая профессия...». Мастер класс: беседа с кондитером. (1 ч)

## **Раздел 2. Правила техники безопасности, гигиены и санитарии (2 часа)**

Тема 4. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества.

Тема 5. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

## **Раздел 3. Требования к оформлению творческих проектов (1 час)**

Тема 6. Содержание проекта. Графическое оформление. Эстетический вид.

## **Раздел 4. Сервировка праздничного стола (2 часа)**

Тема 7. Порядок сервировки праздничного стола. Схема сервировки стола приборами. Схема свертывания сложных салфеток. Приемы свертывания сложных салфеток.

Тема 8. Составить схему предварительной минимальной сервировки для вечера. Тренировочные упражнения по свертыванию салфеток.

## **Раздел 5. Блюда русской кухни (4 часа)**

Тема 9. Кулинарные изделия для проведения ритуальных праздников народов, населяющих Россию. Рецепттура.

Тема 10. Технология приготовления тортов из заварного теста. Санитарная обработка форм для выпечки торта. Температура выпечки. Определение готовности. Хранение и транспортировка.

Тема 11. Приготовление крема заварного и масляного (по инструкционно-технологическим картам). Способы оформления изделия. Инструменты для оформления.

Тема 12. Выпечка торта «Ромашка». Изготовление крема для оформления. Оформление изделия. Заполнение инструкционно-технологической карты.

## **Раздел 6. Блюда русской кухни. Изготовление кулича (2 часа)**

Тема 13. Технология приготовления теста на куличи. Рецепттура. Особенности технологического процесса приготовления теста, его формования и выпечки. Требования к качеству изделий. Срок хранения.

Тема 14. Приготовление глазури. Рецепттура. Составление инструкционно-технологической карты на кулич.

## **Раздел 7. Изделия из бездрожжевого теста (5 часов)**

Тема 15. Виды бездрожжевого теста. Рецепттура, контроль качества муки. Виды начинки для изделий из бездрожжевого теста.

Тема 16. Пироги, печенье. Белковое, песочное тесто. Пироги с начинкой и без начинки. Технология приготовления, ее особенности.

Тема 17. Заварное тесто. Особенности приготовления торта из заварного теста. Технология приготовления заварного теста. Рецепттура.

Тема 18. Инструменты для раскатки, правила нарезания пласта. Выпечка, определение готовности. Фруктовые начинки, крем заварной. Оформление тортов.

Тема 19. Приготовление пирогов, печенья, тортов, их оформление.

## **Раздел 8. Изделия из теста (5 часов)**

Тема 20. Виды дрожжевого теста. Рецепттура, контроль качества муки. Виды начинки для изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

Тема 21. Приготовление пирогов из дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Способы приготовления.

Тема 22. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка, расстойка теста. Способы защипывания пирожков. Смазка и выпечка изделий.

Тема 23. Пирожки, печенье. Сдобное тесто. Пончики с начинкой и без начинки. Технология приготовления, ее особенности. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 24. Приготовление пирогов, ватрушек, пончиков.

### **Раздел 9. Блюда итальянской кухни. Особенности итальянской кухни. (2 часа)**

Тема 25. Пироги и пиццы. Технология приготовления теста на пироги. Рецепттура. Особенности технологического процесса приготовления теста, его формования и выпечки.

Тема 26. Приготовление глазури. Рецепттура. Составление инструкционно-технологической карты на пироги.

### **Раздел 10. Блюда кухни народов Средней Азии. Особенности узбекской кухни (2 часа)**

Тема 27. Ханум (ленивые манты). Технология приготовления теста на ханум. Рецепттура. Особенности технологического процесса приготовления теста, его формования и выпечки.

Тема 28. Приготовление глазури. Рецепттура. Составление инструкционно-технологической карты на ханум.

### **Раздел 11. Блюда украинской кухни. Особенности украинской кухни. (2 часа)**

Тема 29. Блины на простокваше. Технология приготовления теста на блины. Рецепттура. Особенности технологического процесса приготовления теста.

Тема 30. Приготовление глазури. Рецепттура. Составление инструкционно-технологической карты на блины.

### **Раздел 12. Блюда восточной кухни. Особенности восточной кухни (2 часа)**

Тема 31. Восточная сладость чак-чак. Технология приготовления теста на чак-чак. Рецепттура. Особенности технологического процесса приготовления теста, его формования и выпечки.

Тема 32. Приготовление глазури. Рецепттура.

Составление инструкционно-технологической карты на чак-чак.

### **Раздел 13. Защита творческого проекта (2 часа)**

Тема 33. Организационно-подготовительный этап.

Тема 34. Защита творческого проекта

**4. Тематическое планирование  
Первый год обучения**

№	Название разделов	Количество часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	Введение	2	1	1
2.	Правила техники безопасности, гигиены и санитарии	1	1	-
3.	Требования к оформлению творческих проектов	1	1	-
4.	Сервировка стола к завтраку	2	1	1
5.	Технология приготовления горячих напитков	3	2	1
6.	Технология приготовления блюд из яиц	2	1	1
7.	Первичная обработка овощей	2	1	1
8.	Тепловая обработка овощей	2	1	1
9.	Оформление готовых блюд из овощей	2	1	1
10.	Холодные блюда	3	1	2
11.	Тепловая обработка, приготовление и отпуск первых блюд	2	1	1
12.	Блюда из мяса и мясопродуктов	4	1	3
13.	Тепловая обработка, приготовление и отпуск вторых блюд. Вторые блюда из мяса	4	2	2
14.	Блюда и гарниры из овощей	2	1	1
15.	Блюда и гарниры из овощей	2	1	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>17</b>

**Второй год обучения**

№	Название разделов	Количество часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	Введение	3	3	-
2.	Правила техники безопасности, гигиены и санитарии	2	1	1
3.	Требования к оформлению творческих проектов	1	1	-
4.	Сервировка праздничного стола	2	1	1
5.	Блюда русской кухни	4	2	2
6.	Блюда русской кухни. Изготовление кулича	2	1	1
9.	Изделия из бездрожжевого теста	5	2	3



10.	Изделия из теста	5	2	3
11.	Блюда итальянской кухни. Особенности итальянской кухни	2	1	1
12.	Блюда кухни народов Средней Азии. Особенности узбекской кухни	2	1	1
13.	Блюда украинской кухни. Особенности украинской кухни	2	1	1
14.	Блюда восточной кухни. Особенности восточной кухни	2	1	1
15.	Защита творческого проекта	2	1	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>