

Управление образования Дербентского район  
Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования  
«Дом детского творчества» п.Белиджи

Принято на заседании  
метод. совета МКУ ДО  
«Дом детского творчества»  
«9» сентября 2019  
Протокол № 23

Утверждаю:  
Директор МКУ ДО  
«Дом детского творчества»  
Агабалаев М.А  
«9» сентября 2019



Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа

## «Кулинария»

Направленность- эколого-биологическое

Уровень программы- стандартный

Возраст учащихся-7-10,10-14лет

Срок реализации: 2 года

Автор составитель:

Педагог дополнительного образования

Агабалаева Лидия Ивановна

# КУЛИНАРИЯ

## Пояснительная записка.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся. Занятия в кружке "Кулинария" направлены на реализацию поставленных задач, на привитие учащимся трудовых навыков, навыков самообслуживания (умения приготовить пищу дома и в походе, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), следить за личной гигиеной и др.); воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности (оформление блюд и кондитерских изделий; умение заменить один вид продуктов другими в соответствии с качеством и вкусом; сервировка стола и др.).

Программа занятий кружка рассчитана на 72 учебных часа. За учебный год проходят обучение два потока учащихся. Набор и комплектование групп проводится два раза в год, в сентябре и январе. В кружок принимают девочек и мальчиков IV-IX классов. Кружки формируют по возрастному принципу: в один кружок записывают учащихся не более двух смежных классов, например IV-V или V-VI. Это позволяет руководителю строить занятия с учетом подготовленности школьников, правильно сочетать теорию с практикой. Более младшим школьникам надо давать меньше теоретических сведений, отводя основную часть времени для практических работ. Учащиеся VIII-IX классов могут усваивать сложный теоретический материал. Для практических занятий им предлагают сложные в приготовлении и оформлении блюда.

Занятия кружка, организованного в школе, можно проводить в кабинете обслуживающего труда. Во внешкольном учреждении для кружка надо выделить помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям и достаточно просторное для данного количества кружковцев. Помещение должно быть светлым, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Желательно для занятий иметь учебную кухню и учебный класс.

Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами, покрытыми пластиком. Для работы кружка необходим инвентарь. Перечень и количество его зависят от возможности школы или внешкольного учреждения.

На каждого кружковца надо иметь разделочные доски размером 20х25 см, в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон: для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т. д.); разделочные доски для теста размером 30х40 см; кухонные ножи маленькие или средние. На каждую бригаду приобретаются (по 1 шт.) ножи коренчатые, жи-лобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали, шумовки, дуршлаг, веселки, скалки, кофейники, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырех размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды разных размеров (однопорционные, двух-порционные и диаметром 25-30 см). На группу по 1 шт.: миксер, картофелечистка, мясорубка, ломтерезка, яйцерезка, ступка, сито, набор выемок для печенья, шприц для крема, форма для торта, разделочная доска для теста размером 50х60 см. Столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы, и приборы приобретают с учетом количества кружковцев.

Часть инвентаря и оборудования можно изготовить в учебных мастерских на уроках труда или на занятиях кружков.

Для проведения занятий руководителю кружка требуются наглядные пособия: таблицы, плакаты, рисунки, инструкционные карты приготовленных блюд, муляжи и натуральные образцы продуктов, альбомы с цветными фотографиями оформления блюд и кондитерских изделий и др. Большинство наглядных пособий можно сделать в кружках. Очень оживляют и разнообразят занятия показы учебных фильмов и диапозитивов.

В каникулы с учащимися рекомендуется проводить экскурсии на предприятия пищевой и легкой промышленности, в музеи и на выставки. Это расширяет их кругозор и развивает эстетический вкус, способствует ориентации их в выборе профессии.

**Тематический план работы  
для младшей группы**

<b>№</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Всего часов</b>
1.	Вводное занятие	3
2.	Сервировка и общие правила поведения	15
3.	Обработка овощей	15
4.	Приготовление салатов	21
5.	Приготовление бутербродов	15
6.	Приготовление сладких блюд	21
7.	Приготовление блюд из яиц	24
8.	Приготовление первых блюд	27
9.	Блюда национальной дагестанской кухни.	30
10.	Изделия из теста	24
11.	Приготовление каш.	6
	Итого	201

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе н	
			теор.	практ
1	Вводное занятие	3	3	
2.	Сервировка стола и правила поведения.	15		
	а) Правила гигиены.		3	
	б) Техника безопасности.		1	2
	в) Сервировка стола обеденного.		1	2
	г) Сервировка стола праздничного.		1	2
	д) Правила поведения за столом.		2	1
3.	Обработка овощей.	15		
	а) Первичная обработка овощей.		3	
	б) Нарезка овощей.		1	5
	в) Фигурная нарезка овощей.		1	5
4.	Приготовление салатов.	21		
	а) Приготовление салатов из овощей.		1	5
	б) Приготовление винегрета.		1	2
	в) Приготовление салата из капусты.		1	2
	г) Приготовление салата из моркови.			3
	д) Приготовление "Московского салата".		1	2
	е) Приготовление заправок для салата.		2	1
5.	Приготовление бутербродов.	15		
	а) Приготовление бутербродов.		3	
	б) Приготовление открытых бутербродов.		1	5
	в) Приготовление закрытых бутербродов.			3
	г) Приготовление комбинированных бутербродов.		1	2
	д) Приготовление сэндвичей, канапе.		1	2
6.	Приготовление сладких блюд.	21		
	а) Приготовление сладких блюд.		3	
	б) Приготовление киселей.		2	1
	в) Приготовление компотов.		1	2
	г) Приготовление горячих напитков.			3
	д) Приготовление горячих напитков.			3
	е) Приготовление холодных напитков.		2	1
	ж) Подача свежих натуральных фруктов.		3	
7.	Приготовление блюд из яиц.	24		
	а) Приготовление блюд из яиц.		3	
	б) Приготовление омлета, яичницы.		1	2
	в) Приготовление из творога.		2	1
	г) Приготовление сырников.		1	2
	д) Приготовление вареников.		2	4
	е) Пищевая ценность яиц и творога.		3	

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе на	
			теор.	практ.
8.	Приготовление первых блюд.	27		
	а) Значение первых блюд в питании.		3	
	б) Основные правила приготовления первых блюд.		3	
	в) Правила приготовления первых блюд.		3	
	г) Приготовление заправочных супов.		1	2
	д) Приготовление бульонов (мясной, куриный).		3	
	е) Приготовление рыбного, грибного бульона.		2	1
	ж) Приготовление молочного супа.		1	2
	з) Отличие борща от щей.		2	1
	и) Отпуск первых блюд.		1	2
9.	Блюда национальной дагестанской кухни.	30		
	а) Блюда национальной дагестанской кухни.		1	
	б) Замес теста для хинкала.			3
	в) Раскатка, нарезка хинкала.			3
	г) Раскатка, нарезка лапши.			3
	д) Раскатка теста, нарезка.			2
	е) Приготовление супа хинкал.		1	2
	ж) Приготовление чуду.		1	2
	з) Замес теста.			3
	и) Раскатка теста.			
	к) Приготовление фарша для чуду.			
	л) Приготовление чуду с творогом.		1	2
	м) Приготовление чуду с зеленью.			
	н) Приготовление напитка из шиповника.		1	2
	о) Напиток медовый.			
	п) Общие сведения о дагестанской кухне.		3	
10.	Изделия из теста.	24		
	а) Изделия из теста.			
	б) Приготовление дрожжевого теста.		2	1
	в) Изделия из дрожжевого теста.		3	
	г) Приготовление блинчиков.		1	2
	д) Приготовление оладий.			3
	е) Приготовление пирожков.			3
	ж) Приготовление бисквита.		2	1
	з) Торт "День и ночь".			
	и) Торт "Зебра"		1	2
	к) Крем для тортов.			
	л) Крем заварной.		1	2
	м) Крем со сгущенным молоком.			
11.	Приготовление каш.			
	а) Приготовление каш.		2	1
	б) Каши вязкие и рассыпчатые.			3

## Тематический план работы для старшей группы

№	Наименование темы	Всего часов
1	Вводное занятие	3
2	Сервировка стола и правила поведения за столом	15
3	Обработка и нарезка овощей	24
4	Приготовление салатов	21
5	Приготовление бутербродов	18
6	Приготовление первых блюд	21
7	Приготовление и отпуск вторых блюд	18
8	Блюда национальной дагестанской кухни	33
9	Изделия из теста	30
10	Приготовление каш	12
11	Советы по хранению продуктов	3
12	Приготовление варенья	6
13	Сохранение плодов и ягод в сахаре	3
14	Заключительное занятие	3
	<b>Итого</b>	<b>192</b>

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе на	
			Теор.	Практ
1.	Вводное занятие.	3		
2.	Основные правила поведения за столом.	15		
	а) Правила гигиены и техника безопасности.		2	1
	б) Сервировка стола.		1	2
	в) Практические занятия.			3
	г) Правила поведения за столом.		3	
	д) Практические занятия.			3
3.	Нарезка овощей.	24		
	а) Нарезка соломкой, брусочками.		3	
	б) Практические занятия.			3
	в) Шинковка.			3
	г) Шинковка.			3
	д) Шинковка овощей.		1	2
	е) Фигурная нарезка.			3
	ж) Практические занятия.			6
4.	Приготовление салатов.	24		
	а) Приготовление салатов.		3	
	б) Приготовление салатов из овощей.			6
	в) Практические занятия (салат из капусты).		1	2
	г) Приготовление салата из моркови.		1	2
	д) Салат из огурцов и помидоров.			3
	е) Приготовление винегрета.			3
	ж) Практические занятия.			3
5.	Приготовление бутербродов.	18		
	а) Приготовление бутербродов.		3	
	б) Практические занятия.			6
	в) Приготовление открытых бутербродов.		1	2
	г) Приготовление сэндвичей канапе.		1	2
	д) Практические занятия.			3
6.	Приготовление первых блюд.	21		
	а) Приготовление первых блюд.		3	
	б) Приготовление бульонов (мясной, куриный).		1	2
	в) Основные правила приготовления первых блюд.		3	
	г) Рецепты по приготовлению первых блюд.		3	
	д) Приготовление борщей, солянок.		1	2
	е) Практические занятия.			3
	ж) Отпуск первых блюд.		1	2



№	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
7	Приготовление и отпуск вторых блюд.	<b>18</b>		
	А)Приготовление и отпуск вторых блюд		3	
	Б)Мясные жаренные блюда		1	2
	В)блюда из рубленного мяса		2	1
	Г)приготовление котлет,тефтелей		1	2
	Д) приготовление голубцов			3
	Е)Практические занятия			3
8.	Блюда национальной Даг.кухни	<b>33</b>		
	А)замес теста для хинкала		1	2
	Б) раскатка теста		3	
	В) Нарезка хинкала			3
	Г)нарезка лапши			3
	Д)приготовление супа,хинкала		1	2
	Е) приготовление супа с лапшой		1	2
	Ж)приготовление вареников		1	2
	З)практическое занятие			3
	И)приготовление чуду с зеленью		1	2
	к) приготовление чуду с творогом			3
	Л)приготовление напитка медового		1	2
9.	Изделия из теста	<b>30</b>		
	А)приготовление дрожжевого теста		1	2
	Б)приготовление пирожков с картошкой			3
	В)приготовление пирогов рецепты		3	
	Г)практическое занятие			3
	Д)приготовление тортов		1	2
	Е)приготовление крема для тортов		1	2
	Ж)рецепты по приготовлению кремов		3	
	З)приготовление бисквита			3
	И)приготовление зебры		1	2
	К)рецепты по приготовлению тортов		3	
10.	Приготовление каш	<b>12</b>		
	А)каша гречневая,вязкая,рассыпчатая		1	2
	Б)практическое занятие			3
	В)макароны отварные		1	2
	Г)пюре картофельное		1	2
11	Советы по хранению продуктов		2	1
12	Приготовления варенья			3
	Практические занятия			3
13	Сохранение плодов и ягод в сахаре		2	1
	Контрольное занятие		2	1
14.	Заключительное занятие	<b>3</b>	3	