

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
«Центр детского технического творчества»  
Елабужского муниципального района Республики Татарстан

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «28» сентября 2017 г.  
Протокол № 2

Утверждаю.  
Директор МБУДО «ЦДТТ» ЕМР РТ  
«Центр детского  
технического творчества»  
Хисамутдинов  
И.А.  
от  
«28» сентября 2017 г.



Адаптированная  
общеразвивающая программа  
социально-педагогической направленности

«Юный повар-кулинар»

Возраст обучающихся: 11-16 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:  
Гордеева Тамара Николаевна,  
педагог дополнительного образования,  
высшая квалификационная категория

г. Елабуга, 2017 г.

## Информационная карта образовательной программы

|           |   |  |
|-----------|---|--|
| <b>1.</b> | <b>Образовательная организация</b>  | Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Центр детского технического творчества» Елабужского муниципального района Республики Татарстан |
| <b>2</b>  | <b>Полное название программы</b>  | Адаптированная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Юный повар-кулинар»  |
| <b>3</b>  | <b>Направленность программы</b>   | Социально-педагогическая   |
| <b>4</b>  | <b>Сведения о разработчиках</b>   |  |
| 4.1       | Педагог дополнительного образования   | Гордеева Тамара Николаевна   |
| <b>5</b>  | <b>Сведения о программе</b>   |  |
| 5.1       | Срок реализации   | 1 год  |
| 5.2       | Возраст обучающихся   | 11-16 лет  |
| 5.3       | Характеристика программы:<br>- тип программы<br><br>- вид программы<br>- принцип проектирования программы<br>- форма организации содержания и учебного процесса | Адаптированная программа<br><br>общеразвивающая  |
| 5.4       | Цель программы  | Создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения учащихся.  |
| 5.5       | Образовательные модули ( в соответствии с уровнями сложности содержания и материала программы)  |  |
| <b>6</b>  | <b>Формы и методы образовательной деятельности</b>  | Традиционные и нетрадиционные формы организации учебной деятельности. Методы: наглядные, словесные, игровые, практические                                      |
| <b>7</b>  | <b>Формы мониторинга результативности</b>   | Теоретическая, практическая подготовка, общеучебные умения и навыки, личностное развитие ребенка   |
| <b>8</b>  | <b>Результативность реализации программы</b>  | Аттестация учащихся, результаты мониторинга  |
| <b>9</b>  | <b>Дата утверждения и последней корректировки программы</b>   | 28 сентября 2017 года  |
| <b>10</b> | <b>Рецензенты</b>   |  |

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Учебно-тематический план
3. Содержание программы
4. Организационно-педагогические условия реализации программы
5. Формы аттестации, мониторинг результатов
- 6.Список литературы
- 7.Календарный учебный график (Приложение 1)

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.1. Нормативная база**

Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Государственная программа Российской Федерации «развитие образования» на 2013-2020 годы.

Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008).

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006г. № 06-1844).

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2014 г. № 33660)

### **1.2. Направленность программы**

Программа по содержательной направленности – социально-педагогическая; по функциональному предназначению – учебно-познавательная. Программа предназначена для детей 11-16 лет, обучающихся в школе-интернате для детей с ограниченными возможностями здоровья и направлена на обеспечение дополнительной подготовки по социальной адаптации детей .

### **1.3. Обоснование необходимости внедрения**

Основным содержанием данного курса являются основы кулинарного дела, необходимые в дальнейшей профессиональной подготовке по данной специальности. Преподаватель развивает у учащихся профессиональные навыки по профессии, а также соблюдает речевой режим школы, общие дидактические требования к изложению материала, а также специфические принципы обучения: принцип коррекционной направленности, принцип единства обучения основам наук со словесной речью. В основу программы заложен принцип от простого к сложному через повторение, воспроизведение ранее полученных знаний, умений , навыков и совершенствование их на новом этапе.

Актуальность курса заключается в важности профильного обучения детей-инвалидов по слуху, позволяющая создать предпосылки для последующего профессионального обучения.

Итоги изученных тем подводятся: выставка работ с дегустацией, участие в различных конкурсах, итоговая контрольная работа.

### **1.4. Цель и задачи программы, формирование УУД**

**Цель: Создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения учащихся.**

- Формирование представлений о технологической культуре производства.

- Овладение необходимыми базовыми приемами ручного и механизированного труда.
- Овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

### **Задачи:**

#### **Обучающие:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,
- Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

#### **Коррекционно - 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, бережливость, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь
- Воспитание ответственности за результаты своего труда, уважительное отношение к людям различных профессий,

#### **Развивающие:**

1. Адаптация детей-инвалидов к современным социально-экономическим условиям, их социализация.
2. Развитие у обучающихся познавательного интереса, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей
3. Развитие инновационной творческой деятельности учащихся
4. Развитие моторики и координации движений рук при работе ручными инструментами.

## **Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

### **Учащийся, изучивший дисциплину, должен знать:**

1. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности: картофеля, овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, птицы, рыбы.
2. Правила, приемы, последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке продуктов.
3. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения.
4. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и технологию приготовления блюд из нее.
5. Сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий.
6. Порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
7. Правила санитарии и гигиены.
8. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

### **Учащийся должен уметь:**

1. Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, субпродуктов.
2. Промывать, очищать и нарезать овощи и зелень.
3. Размораживать мясо и рыбу.
4. Потрошить рыбу.
5. Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
6. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши, супы.
7. Формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной).
8. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики.
9. Запекать овощные и крупяные изделия.
10. Процеживать, протирать, запекать, измельчать, формовать, начинять изделия.
11. Приготавливать блюда из концентратов.
12. Приготавливать бутерброды и изделия из теста.
13. Готовить сладкие блюда и напитки.
14. Выпекать кондитерские изделия.
15. Пользоваться механическим и электро-оборудованием.

### **Учащийся должен владеть навыками:**

1. Самостоятельного приготовления блюд.
2. Работы инструментами и приспособлениями.
3. Пользования механическим и электрическим оборудованием.
4. Сервировки стола.

5. Уборки помещения кухни.

**В результате освоения программы идет формирование следующих УУД**  
**Личностные:**

Развитие устойчивой учебно-познавательной мотивации учения в сфере кулинарии;

Развитие профессиональной – компетентности в решении проблем, основанных на собственном выборе;

Формирование коммуникативной компетентности в общении со сверстниками (осознанного и уважительного отношения к участнику группы и его мнению, освоение норм, правил поведения и ролей в группе);

Развитие опыта практической деятельности, который пригодится в жизненно важных ситуациях.

Сформировать ценность здорового образа жизни и правила поведения в обществе.

**Регулятивные действия:**

Умение спланировать свою и коллективную деятельность для более эффективного решения поставленных задач во время учебного занятия;

Умение оценивать правильность выполнения задачи и разнообразие возможных решений;

Умение принимать правильные решения в короткие сроки;

Умение оценить свою работу и работу других участников коллектива объективно и адекватно

**Познавательные действия:**

Поиск и выделение необходимой информации, в том числе решение рабочих задач с использованием инструментов ИКТ и дополнительных источников информации, работа с интернет источниками;

Умение строить логические рассуждения и делать выводы применительно к поставленным задачам.

**Коммуникативные действия:**

Умение организовать совместную деятельность со сверстниками и учителем;  
Умение работать в группе и находить общее решение, приемлемое для всей группы;

Умение отстаивать свои интересы и интересы группы в соревновательных моментах;

Умение формулировать и аргументировать свою точку зрения;

Умение осознанно использовать речевые средства для выражения своих чувств, мыслей и потребностей в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**1.5. Отличительные особенности предлагаемой дополнительной образовательной программы от уже существующих**

1. Уменьшена недельная нагрузка для учащихся с 8 часов до 4 часов в неделю,
2. Сокращены сроки обучения с 3 лет до 1 года.
3. Создает предпосылки для последующего профессионального обучения.
4. Программа составлена с учетом возрастных, индивидуальных и психологических особенностей детей-инвалидов.

**1.6. Возраст детей, участвующих в реализации программы 11-16 лет**

**1.7. Сроки реализации программы (этапы реализации) 1 год**

**1.8. Форма и режим занятий.** Клубовая работа. В соответствии с принципами дифференцированного и индивидуального подходов в обучении режим занятий 2 раза в неделю по 2 часа, с перерывом между академическими часами.

**1.9. Планируемые результаты освоения программы**

#### **Личностные**

В результате обучения у ребенка сформируется интерес к обучению кулинарному искусству. Возможно, что в будущем этот вид деятельности перерастет в профессиональный уровень, а если нет, то навыки приготовления пищи и самообслуживания помогут в адаптации ребенка - инвалида к социальной жизни. Для увлеченных детей педагог выстраивает индивидуальный маршрут и ориентирует на дальнейшее обучение в данной области человеческих знаний. Сформируются навыки здорового и безопасного образа жизни, правильное отношение к питанию.

#### **Предметные**

##### **в познавательной сфере**

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, из круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- осознавать роль техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формировать целостное представление о техносфере,
- освоение основ проектно- исследовательской деятельности
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач.

##### **в организационной сфере:**

- планирование технологического процесса, подбор материала с учетом характера объекта труда и технологий,
- решение творческих задач,
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений,



- выбор средств и видов представления технической и технологической информации,
- документирование результатов труда

#### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду, осознание ответственности за качество результатов труда,
- согласование своих потребностей и требований с требованиями других участников познавательного процесса,
- формирование представлений о мире профессий,
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, наличие экономической культуры при выполнении работы.

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления блюд,
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики,
- умение в доступных формах выражать себя в формах художественно-прикладного творчества,
- стремление внести красоту в быт,

#### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности,
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы в группе, эффективное сотрудничество,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения, аргументирование своей точки зрения,
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью;

#### **в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами,
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

#### **Метапредметные**

- целеполагание в учебной деятельности: умение самостоятельно ставить новые учебные познавательные задачи на основе развития познавательных мотивов и интересов;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределение функций и ролей участников, взаимодействие и общие способы работы;
- умение работать в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; слушать партнера; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- умение адекватно и осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации; для отображения своих чувств, мыслей и

потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью; монологической контекстной речью;  
 - формирование и развитие учебной и обще пользовательской компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ-компетентности).

- развитие умения планировать свое речевое и неречевое поведение.

### 1.10. Формы подведения итогов реализации программы

Итоговая аттестация проводится в форме практической работы. Изготовление изделия. Мониторинг результатов (карта результативности) в Приложении № 1

## 2.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| №  | Тема  | Количество часов |           |            |
|----|---|------------------|-----------|------------|
|    |   | теория           | практика  | Всего      |
| 1  | Вводное занятие                             | 1                | 1         | 2          |
| 2  | Кулинария                                   | 4                | 4         | 8          |
| 3  | Тепловая обработка продуктов                | 7                | 7         | 14         |
| 4  | Супы  | 6                | 6         | 12         |
| 5  | Соусы                                       | 4                | 4         | 8          |
| 6  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 5                | 5         | 10         |
| 7  | Блюда и гарниры из овощей                   | 9                | 9         | 18         |
| 8  | Рыбные блюда                                | 2                | 2         | 4          |
| 9  | Мясные блюда                                | 7                | 7         | 14         |
| 10 | Блюда из яиц и творога                      | 5                | 5         | 10         |
| 11 | Холодные блюда и закуски                    | 8                | 8         | 16         |
| 12 | Сладкие блюда и горячие напитки             | 4                | 4         | 8          |
| 13 | Изделия из теста                            | 9                | 9         | 18         |
| 14 | Итоговое занятие. Контрольная работа        | 1                | 1         | 2          |
|    | <b>Всего:</b>                               | <b>72</b>        | <b>72</b> | <b>144</b> |

### **3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

I. Вводное занятие. Режим работы кружка. Ознакомление. Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочем месте. Порядок и содержание работы. Организация рабочего места. Режим работы объединения. План работы на год. Правила безопасности труда при работе с электронагревательными приборами, горячей жидкостью и посудой, режущими инструментами и приспособлениями. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования, к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила пожарной безопасности на рабочем месте. Контрольная работа.

Практические работы.

1. Включение и выключение электроприборов.

2. Уборка помещения.

II. Кулинария.

Механическая кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса, мясопродуктов. Первичная обработка овощей: переработка и сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. Оборудование для нарезки овощей. Первичная обработка рыбы: размораживание мороженой рыбы или вымачивание соленой, разделка. Первичная обработка мяса и мясопродуктов: размораживание, обмывание, зачистка и приготовление полуфабрикатов. Основы физиологии питания. Оборудование для обработки мяса: мясорубка, ножи.

Практические работы.

1. Способы нарезки овощей.

2. Первичная обработка рыбы.

3. Первичная обработка мяса.

4. Приготовление фарша из рыбы и мяса.

5. Приготовление блюд из рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, творога, яиц.

6. Приготовление изделий из теста.

7. Приготовление кондитерских изделий.

8. Приготовление сладких блюд и напитков

III. Тепловая обработка продуктов.

- Общие правила варки овощей. Виды тепловой обработки: варка, жаренье, тушение. Приготовление блюд из овощей: закуски (салаты и винегреты). Общие правила приготовления салатов. Требования, предъявляемые к качеству салатов и винегретов. Первые блюда из овощей. Общие правила приготовления заправочных супов. Требования, предъявляемые к качеству приготовляемого супа. Вторые блюда и гарниры из овощей. Требования, предъявляемые к качеству овощных блюд и гарниров. Тепловая обработка рыбы: варка, приспускание, жаренье, тушение, запекание. Приготовление блюд из рыбы: закуски. Первые блюда из рыбы. Вторые блюда из рыбы. Тепловая обработка мяса: варка, жаренье, тушение. Приготовление блюд из мяса: закуски из мяса и мясных продуктов, первые и вторые блюда из мяса.

Практические работы.

1. Общие правила варки овощей. Варка картофеля, свеклы, моркови.
2. Приготовление винегрета
3. Приготовление овощного супа.
4. Чистка и варка рыбы.
5. Закуска из рыбы (нарезка селедки)
6. Варка мяса.
7. Приготовление супа из мясных консервов.

#### IV. Супы.

Первые блюда из овощей. Общие правила приготовления заправочных супов. Требования, предъявляемые к качеству овощных блюд и гарниров. Технология приготовления супов с рыбными и мясными консервами. Приготовление супов из макаронных изделий, супа лапша.

Практические работы.

1. Суп из круп.
  2. Суп-лапша.
  3. Суп картофельный.
  4. Рассольник.
  5. Борщ.
- Суп овощной пюреобразный.

#### V. Соусы.

Приготовление соусов сладкого и сухарного. Технология приготовления соусов на разной основе сметанной, молочной, томатной. Разновидности заправок (салатная и горчичная).

Практические работы.

1. Соус сладкий.
2. Соус сухарный.
3. Заправка салатная. Винегрет.
4. Заправка горчичная. Овощной салат.

#### VI. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления крупяных каш, особенности вязкой и рассыпчатой каши, расчет количества жидкости и определение времени приготовления каши. Разновидности изделий на основе круп, бобовых и технология их изготовления. Пищевая ценность данных блюд.

Практические работы.

1. Каша рисовая.
2. Каша гороховая.
3. Биточки манные.
4. Макароны с сыром.
5. Лапшевник с яйцом.

#### VII. Блюда и гарниры из овощей.

Требования, предъявляемые к качеству приготовления овощных блюд и гарниров. Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. Технология приготовления этих блюд.

Практические работы.

- 1.Картофель печеный.
- 2.Картофель фаршированный.
- 3.Кабачки тушеные.
- 4.Картофель жареный.
- 5.Тыква печеная.
- 6.Зразы картофельные с яйцом.
- 7.Котлеты морковные с соусом.
- 8.Котлеты капустные.
- 9.Картофельная запеканка.

#### VIII. Рыбные блюда. Технология и особенности приготовления рыбных котлет, тефтелей и биточков.

Практические работы.

- 1.Рыба в кляре.
- 2.Рыба отварная с соусом.

#### IX. Мясные блюда. Оборудование, используемое для приготовления мясного фарша. Способы формования котлет, зраз, тефтелей из мясного фарша. Технология их тепловой обработки. Формование порций. Требования, предъявляемые к качеству готового блюда. Порядок подачи на стол. Украшение готового блюда.

- 1.Отварное мясо.
- 2.Плов.
- 3.Голубцы.
- 4.Вареники.
- 5.Котлеты с гарниром.
- 6.Макароны по-флотски.
7. «Ежики» в томатном соусе.

#### X. Блюда из яиц и творога.

Правила хранения молочных продуктов. Правила хранения сырого молока, молочных продуктов. Правила приготовления блюд и время хранения готового блюда.

- 1.Яйца вареные вкрутую, в «мешочек», всмятку.
- 2.Яйца «Сюрприз»
- 3.Яичница с помидорами.
- 4.Омлет с сосисками и зеленым горошком.
- 5.Творожная запеканка.

#### XI. Холодные блюда и закуски. Необходимые сведения о пищевой ценности холодных закусок и салатов. Сроки хранения, порядок подачи на стол, оформление и эстетика блюд. Правила их приготовления, витаминная ценность.

- 1.Бутерброды закрытые. Сэндвич.
- 2.Закусочные бутерброды. Канапе.
- 3.Горячие бутерброды.
- 4.Салат из белокочанной капусты.
- 5.Салат мясной.
- 6.Салат «Весна».

7. Салат рыбный.

8. Холодная закуска «Барракуда»

ХII. Сладкие блюда и горячие напитки. Пищевая ценность этих продуктов. Значение углеводов в развитии организма. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности при работе с горячей жидкостью. Количество необходимых углеводов в меню школьника из расчета на один день.

Практические работы.

1. Компот из свежих яблок.

2. Коктейли.

3. Гренки с вареньем.

4. Фруктовый салат с йогуртом.

ХIII. Изделия из теста. Пищевая ценность. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности. Эстетическая значимость. Лепка и зарисовка кондитерских изделий.

1. Пресное тесто. Блины тонкие с начинкой.

2. Тесто на опаре. Домашняя булочка.

3. Бисквитное тесто. Приготовление торта, крема.

4. Пирожки с морковью, яйцом.

5. Пицца с колбасой.

6. Печенье творожное.

7. Корзиночки с заварным кремом.

8. Печенье «Хризантема»

ХIV. Итоговая аттестация. Контрольная работа.

Экскурсии на предприятия общественного питания. Знакомство с кухонным оборудованием. Общие сведения о механических машинах и электрооборудовании. Умение включать и выключать производственные машины, знание механизма и принципа работы. Техника безопасности при работе с электрооборудованием. Выполнение требований по санитарии и гигиене к лицам, приготавливающим пищу, спецодежда. Правила ухода, мытья, чистки кухонного и столового оборудования.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

1. Рабочая программа кружка «Юный повар-кулинар».

2. Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами»

3. Литература по кулинарии

4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями ФГОС ООО должны быть оборудованы:

1. учебные кабинеты с рабочими местами для обучающихся

2. необходимые для реализации учебной и внеурочной деятельности: мастерские;

3. технические средства: мультимедийный проектор и экран; принтер монохромный; принтер цветной; фотопринтер; цифровой фотоаппарат;

цифровая видеокамера; графический планшет; сканер; оборудование компьютерной сети; конструктор,  
 4. среды для дистанционного он-лайн и оф-лайн сетевого взаимодействия; среда для интернет-публикаций; редактор интернет-сайтов  
 5. отображение образовательного процесса в информационной среде: результаты выполнения аттестационных работ обучающихся; творческие работы учителей и обучающихся  
 б. компоненты на бумажных носителях: учебники (органайзеры); рабочие тетради

### **Материально-техническое обеспечение программы**

1. Электронагревательные приборы: электроплитка, духовка, чайник, СВ-печь, миксер, электро-мантоварка;
2. Столовая и чайная посуда;
3. Ножи, терки, насадки;
4. Разделочные доски;
5. Сушилки для посуды;
6. Продукты питания;
7. Инструкционные карты;
8. Таблицы

## **5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ, МОНИТОРИНГ РЕЗУЛЬТАТОВ**

### **Мониторинг результатов обучения детей по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам**

Таблица № 1

| Показатели (оцениваемые параметры)   | Критерии  | Степень выраженности оцениваемого качества                              | % / кол-во чел. | Методы диагностики                          |
|--|---|---|-----------------|---|
| <b>1. Теоретическая подготовка детей:</b><br>1.1. Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана) | Соответствие теоретических знаний программным требованиям | - <b>минимальный уровень</b> (овладели менее чем 1/2 объема знаний);    |                 | Соревнования, Наблюдение<br>Итоговая работа |
|  |   | - <b>средний уровень</b> (объем освоенных знаний составляет более 1/2); |                 |   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| программы)   |  | - <b>максимальный уровень</b> (дети освоили практически весь объем знаний, предусмотренных программой)  |   |
| 1.2. Владение специальной терминологией  | Осмысленность и правильность использования                         | <p>- <b>минимальный уровень</b> (избегают употреблять специальные термины);</p> <p>- <b>средний уровень</b> (сочетают специальную терминологию с бытовой);</p> <p>- <b>максимальный уровень</b> (термины употребляют осознанно и в полном соответствии с их содержанием)</p>                                  | Тестирование, Опрос, наблюдение           |
| <b>2. Практическая подготовка детей:</b><br>2.1. Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам) | Соответствие практических умений и навыков программным требованиям | <p><b>минимальный уровень</b> (овладели менее чем 1/2 предусмотренных умений и навыков);</p> <p>- <b>средний уровень</b> (объем освоенных умений и навыков составляет более 1/2);</p> <p>- <b>максимальный уровень</b> (дети овладели практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой)</p> | Наблюдения, Соревнования, Итоговые работы |



|   |  |   |                             |
|---|--|---|-----------------------------|
| 2.2. Владение специальным оборудованием и оснащением  | Отсутствие затруднений в использовании           | - <b>минимальный уровень</b> (испытывают серьезные затруднения при работе с оборудованием)    | наблюдение                  |
|   |  | - <b>средний уровень</b> (работает с помощью педагога)  |                             |
|   |  | - <b>максимальный уровень</b> (работают самостоятельно)                                       |                             |
| 2.3. Творческие навыки  | Креативность в выполнении практических заданий   | - <b>начальный</b> (элементарный, выполняют лишь простейшие практические задания)             | Наблюдение, Итоговые работы |
|   |  | - <b>репродуктивный</b> (выполняют задания на основе образца)                                 |                             |
|   |  | - <b>творческий</b> (выполняют практические задания с элементами творчества)                  |                             |
| 3. Общеучебные умения и навыки ребенка:<br>3.1. Учебно-интеллектуальные умения:<br>3.1.1. Умение подбирать и анализировать специальную литературу | Самостоятельность в подборе и анализе литературы | <b>минимальный</b> (испытывают серьезные затруднения, нуждаются в помощи и контроле педагога) | Наблюдение                  |
|   |  | - <b>средний</b> (работают с литературой с помощью педагога и родителей)                      |                             |
|   |  | - <b>максимальный</b> (работают самостоятельно)   |                             |
| 3.1.2. Умение   | Самостоятельность                                | Уровни по аналогии  | Наблюдение                  |

|   |   |   |  |                                |
|---|---|---|--|--------------------------------|
| пользоваться компьютерными источниками информации   | в пользовании   | с п. 3.1.1.<br><b>- минимальный</b>   |  | ие                             |
|   |   | <b>-средний</b>   |  |                                |
|   |   | <b>-максимальный</b>  |  |                                |
| 3.1.3. Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу (рефераты, самостоятельные учебные исследования, проекты и т.д.) | Самостоятельность в учебно-исследовательской работе                 | Уровни по аналогии с п. 3.1.1.<br><b>- минимальный</b>                              |  | Наблюдение,<br><br>Инд. Работа |
|   |   | <b>-средний</b>   |  |                                |
|   |   | <b>-максимальный</b>  |  |                                |
| <b>3.2. Учебно - коммуникативные умения:</b><br>3.2.1. Умение слушать и слышать педагога                                    | Адекватность восприятия информации, идущей от педагога              | Уровни по аналогии с п. 3.1.1.<br><b>- минимальный</b>                              |  | Наблюдение,<br>Опрос           |
|   |   | <b>-средний</b>   |  |                                |
|   |   | <b>-максимальный</b>  |  |                                |
| 3.2.2. Умение выступать перед аудиторией  | Свобода владения и подачи подготовленной информации                 | Уровни по аналогии с п. 3.1.1.<br><b>- минимальный</b>                              |  | наблюдение                     |
|   |   | <b>-средний</b>   |  |                                |
|   |   | <b>-максимальный</b>  |  |                                |
| <b>3.3. Учебно-организационные умения и навыки:</b><br>3.3.1. Умение организовать свое рабочее (учебное) место              | Самостоятельно готовят и убирают рабочее место                      | Уровни по аналогии с п. 3.1.1.<br><b>- минимальный</b>                              |  | наблюдение                     |
|   |   | <b>-средний</b>   |  |                                |
|   |   | <b>-максимальный</b>  |  |                                |
| 3.3.2. Навыки соблюдения ТБ в процессе деятельности   | Соответствие реальных навыков соблюдения ТБ программным требованиям | <b>- минимальный уровень</b> (овладели менее чем 1/2 объема навыков соблюдения ТБ); |  | наблюдение                     |
|   |   | <b>- средний уровень</b> (объем освоенных навыков составляет более 1/2);            |  |                                |
|   |   | <b>- максимальный</b>   |  |                                |

|  |   |  |                                |
|--|---|--|--------------------------------|
|  |   | <b>уровень</b> (освоили практически весь объем навыков)                      |                                |
| 3.3.3. Умение аккуратно выполнять работу | Аккуратность и ответственность в работе | -<br><b>удовлетворительно</b><br><br>- <b>хорошо</b><br><br>- <b>отлично</b> | Наблюдение,<br>Итоговые работы |

**Мониторинг личностного развития детей в процессе освоения дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ**

Таблица №2

| Показатели (оцениваемые параметры)                         | Критерии  | Степень выраженности оцениваемого качества   | % / кол-во чел. | Методы диагностики |
|--|---|--|-----------------|--------------------|
| <b>1.Организационно-волевые качества:</b><br>1.1. Терпение | Способность выдерживать нагрузки, преодолевать трудности    | -терпения хватает меньше чем на 1/2 занятия  |                 | наблюдение         |
|  |   | - терпения хватает больше чем на 1/2 занятия |                 |                    |
|  |   | - терпения хватает на все занятие            |                 |                    |
| 1.2. Воля  | Способность активно побуждать себя к практическим действиям | - волевые усилия побуждаются извне           |                 | наблюдение         |
|  |   | - иногда самими детьми                       |                 |                    |
|  |   | - всегда самими детьми                       |                 |                    |
| 1.3. Самоконтроль  | Умение контролировать свои поступки                         | - находятся постоянно под воздействием       |                 | наблюдение         |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | контроля извне                                     |  |  |
|   |  | - периодически контролируют себя сами              |  |  |
|   |  | - постоянно контролируют себя сами                 |  |  |
| <b>2. Ориентационные качества:</b><br>2.1. Самооценка       | Способность оценивать себя адекватно реальным достижениям                  | - завышенная                                       |  | Диагностические тесты                        |
|   |  | - заниженная                                       |  |  |
|   |  | - нормальная                                       |  |  |
| 2.2. Интерес к занятиям в д/о                               | Осознанное участие детей в освоении образовательной программы              | - интерес продиктован извне                        |  | Диагностический тест                         |
|   |  | - интерес периодически поддерживается самим        |  |  |
|   |  | - интерес постоянно поддерживается самостоятельно  |  |  |
| <b>3. Поведенческие качества:</b><br>3.1. Конфликтность     | Отношение детей к столкновению интересов (спору) в процессе взаимодействия | - периодически провоцируют конфликты               |  | наблюдение                                   |
|   |  | - в конфликтах не участвуют, стараются их избежать |  |  |
|   |  | - пытаются самостоятельно уладить                  |  |  |
| 3.2. Тип сотрудничества (отношение детей к общим делам д/о) | Умение воспринимать общие дела, как свои собственные                       | - избегают участия в общих делах                   |  | Наблюдение, рабочие диагностики Н.Е.Щурковой |
|   |  | - участвуют при побуждении извне                   |  |  |
|   |  | - инициативны в общих делах                        |  |  |

## Аттестация учащихся объединения «Юный повар-кулинар»

**Срок проведения** промежуточной (итоговой) аттестации – май 2018 года

**Цель:** оценка качества освоения учащимися программы «Юный повар-кулинар»

**Форма проведения:** Практическая работа. Изготовление изделия.

Закрепление знаний, умений и навыков, полученных на занятиях. Умение оформить изделие, подача на стол.

**Критерии оценки по объединению «Юный повар-кулинар»**

| Баллы                       | Уровень  | Критерии  |
|-----------------------------|--|---|
| «5»-<br>76-<br>100%         | Высокий -<br>учащийся<br>демонстрирует<br>глубокое понимание<br>сущности<br>материала;<br><br>логично излагает,<br>используя на<br>практике      | 1. Эстетичность выполнения работы<br>2. Аккуратность выполнения<br>3. Самостоятельность выполнения<br>4. Правила техники безопасности<br>(соблюдение)<br>5. Подача на стол  |
| «4»<br>51-75%               | Средний - в уровне<br>изложения<br>содержатся<br>небольшие<br>неточности   | 1.Эстетичность выполнения<br>2.Аккуратность выполнения<br>3.Самостоятельность выполнения<br>( незначительная помощь педагога)<br>4.Правила техники безопасности<br>(соблюдение)<br>5.Подача на стол                         |
| «3»<br>50- и<br>меньше<br>% | Низкий –<br>отсутствует<br>логическая<br>последовательность<br>имеются пробелы в<br>знании материала,<br>нет должной<br>аргументации и<br>умения | 1.Эстетичность не соответствует нормам<br>2.Нет аккуратности выполняемой работы<br>3.Самостоятельность выполнения<br>(незначительная помощь педагога)<br>4.Правила техники безопасности<br>(соблюдение)<br>5.Подача на стол |

## **6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Список литературы для педагога**

#### **Основная**

1. А.Я. Лабзина, Е.В. Васильева, Л.Н. Кузнецова «Обслуживающий труд» 4-8 классов, М.: Просвещение, 1981 г.
2. С. И. Столярова, Л.В. Доменкоова «Обслуживающий труд 7-8 кл.», М.: Просвещение, 1985 г.
3. Татарская кулинария. Сборник рецептов
4. Образцовая кухня. Сборник рецептов
5. Советы молодой хозяйке. Сборник рецептов
6. Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами»
7. Программа трудового обучения в 5-8 классах школ глухих, Москва, 1989 г.
8. Профессиональная подготовка детей с недостатками слуха, Саранск, 1998 г.

#### **Дополнительная**

Интернет – ресурсы, презентации.

## **1X. Литература для обучающихся**

#### **Основная**

1. Книга о вкусной и здоровой пище.
2. Сборники рецептов приготовления холодных закусок.
3. Татарская кулинария.

## 7. Календарный учебный график (Приложение)

| № п\п                           | Месяц | Число | Время проведения занятий | Форма занятий                     | Кол-во часов | Тема занятий   | Место проведения   | Форма контроля                              |
|---------------------------------|-------|-------|--------------------------|-----------------------------------|--------------|--|--|---|
| <b>Вводное занятие (2 час.)</b> |       |       |                          |                                   |              |  |  |   |
| 1                               |       |       |                          | Беседа                            | 2            | Вводное занятие.<br>Правила безопасной работы.<br>Санитарно-гигиенические требования.<br>Пожарная безопасность на рабочем месте. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос                                |
| <b>Кулинария (8 час )</b>       |       |       |                          |                                   |              |  |  |   |
| 2                               |       |       |                          | Инструктаж<br>Объяснение педагога | 2            | Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль<br>Практическая работа |
| 3                               |       |       |                          | Инструктаж<br>Объяснение педагога | 2            | Механическая кулинарная обработка рыбы   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос                                |
| 4                               |       |       |                          | Инструктаж<br>Объяснение педагога | 2            | Механическая кулинарная обработка мяса.  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль                                |
| 5                               |       |       |                          | Инструктаж<br>Практическая работа | 2            | Механическая кулинарная обработка мясопродуктов.   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными  | Устный опрос                                |

|  |  |  |  |   |   |   |   |                              |
|--|--|--|--|---|---|---|---|------------------------------|
|  |  |  |  |   |   |   | возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар»  |                              |
| <b>III. Тепловая обработка продуктов (14 час.)</b> |  |  |  |   |   |   |   |                              |
| 6  |  |  |  | Инструктаж<br>Объяснение<br>педагога.                   | 2 | Общие правила варки<br>овощей           | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Комплексное<br>собеседование |
| 7  |  |  |  | Инструктаж<br>Объяснение<br>педагога.                   | 2 | Общие правила жаренья<br>овощей         | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Устный опрос                 |
| 8  |  |  |  | Инструктаж<br>Объяснение<br>педагога.                   | 2 | Общие правила<br>приготовления салатов. | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Фронтальный<br>опрос         |
| 9  |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая<br>работа                    | 2 | Первые блюда из овощей                  | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Устный опрос                 |
| 10   |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний<br>Практическая<br>работа | 2 | Вторые блюда из овощей<br>и гарниры     | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Устный опрос                 |
| 11   |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний                           | 2 | Тепловая обработка<br>рыбы              | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для  | Самоконтроль                 |



|                           |  |  |  |   |   |  |  |                      |
|---------------------------|--|--|--|---|---|--|--|----------------------|
|                           |  |  |  | Практическая работа                               |   |  | детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»                                     |                      |
| 12                        |  |  |  | Урок усвоения новых знаний<br>Практическая работа | 2 | Тепловая обработка мяса.   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| <b>IV. Супы (12 час.)</b> |  |  |  |   |   |  |  |                      |
| 13                        |  |  |  | Урок усвоения новых знаний                        | 2 | Суп из круп.<br>Инструктаж по ТБ.<br>Организация рабочего места, общие требования к варке супов. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль |
| 14                        |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                 | 2 | Суп-лапша.   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 15                        |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                 | 2 | Суп картофельный.<br>Инструктаж по ТБ  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль |
| 16                        |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                 | 2 | Рассольник.  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 17                        |  |  |  | Инструктаж  | 2 | Борщ.  | ГБОУ «Елабужская   | Самоконтроль         |

|                          |  |  |  |                                   |   |  |  |                           |
|--------------------------|--|--|--|-----------------------------------|---|--|--|---------------------------|
|                          |  |  |  | Практическая работа               |   |  | школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»                  |                           |
| 18                       |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Суп овощной пюреобразный.<br>Инструктаж по ТБ. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>V. Соусы (8 час.)</b> |  |  |  |                                   |   |  |  |                           |
| 19                       |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Соус сладкий                                   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Комплексное собеседование |
| 20                       |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Соус сухарный.                                 | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 21                       |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Заправка салатная.<br>Винегрет                 | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль              |
| 22                       |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Заправка горчичная.<br>Овощной салат.          | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |

| <b>VI. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (10 час.)</b> |  |  |  |  |   |                    |  |                           |
|--|--|--|--|--|---|--------------------|--|---------------------------|
| 23   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний                               | 2 | Каша рисовая.      | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Комплексное собеседование |
| 24   |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                        | 2 | Каша гороховая.    | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 25   |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                        | 2 | Биточки манные.    | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль              |
| 26   |  |  |  | Урок формирования умений и знаний<br>Практическая работа | 2 | Рожки с сыром      | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль              |
| 27   |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                        | 2 | Лапшевник с яйцом  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>VII. Блюда и гарниры из овощей (18 час.)</b>                  |  |  |  |  |   |                    |  |                           |
| 28   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний                               | 2 | Картофель печеный. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями                                    | Комплексное собеседование |

|    |  |  |  |  |   |                                 |  |              |
|----|--|--|--|--|---|---------------------------------|--|--------------|
|    |  |  |  |  |   |                                 | здоровья каб. «Юный повар-кулинар»   |              |
| 29 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                        | 2 | Картофель фаршированный.        |  |              |
| 30 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний<br>Практическая работа        | 2 | Кабачки тушеные.                | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос |
| 31 |  |  |  | Урок формирования умений и знаний<br>Практическая работа | 2 | Картофель (дольками) жареный    | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос |
| 32 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний                               | 2 | Тыква печеная с сладким соусом. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос |
| 33 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа                        | 2 | Зразы картофельные с яйцом      | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль |
| 34 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний<br>Практическая работа        | 2 | Котлеты морковные с соусом      | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос |
| 35 |  |  |  | Инструктаж   | 2 | Котлеты капустные               | ГБОУ «Елабужская   | Самоконтроль |

|                                    |  |  |  |                                   |   |                        |  |                           |
|------------------------------------|--|--|--|-----------------------------------|---|------------------------|--|---------------------------|
|                                    |  |  |  | Практическая работа               |   |                        | школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»                  |                           |
| 36                                 |  |  |  | Урок формирования умений и знаний | 2 | Картофельная запеканка | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>VIII. Рыбные блюда (4 час.)</b> |  |  |  |                                   |   |                        |  |                           |
| 37                                 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Рыба в кляре.          | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль      |
| 38                                 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Рыба отварная с соусом | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>IX. Мясные блюда (14 час.)</b>  |  |  |  |                                   |   |                        |  |                           |
| 39                                 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Отварное мясо.         | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Комплексное собеседование |
| 40                                 |  |  |  | Урок формирования умений и знаний | 2 | Плов.                  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный                | Самоконтроль              |

|  |  |  |  |                                   |   |   |  |                           |
|--|--|--|--|-----------------------------------|---|---|--|---------------------------|
|  |  |  |  |                                   |   |   | повар-кулинар»   |                           |
| 41   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Голубцы.                                    | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 42   |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Вареники.<br>Сервировка стола               | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль      |
| 43   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Котлеты с гарниром.                         | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 44   |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Макароны по-флотски.                        | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль              |
| 45   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | «Ежики» в томатном соусе.                   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>Х. Блюда из яиц и творога (10 час.)</b> |  |  |  |                                   |   |   |  |                           |
| 46   |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Яйца вареные вкрутую, в «мешочек», всмятку. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями                                    | Комплексное собеседование |

|   |  |  |  |                                   |   |                                       |  |                           |
|---|--|--|--|-----------------------------------|---|---------------------------------------|--|---------------------------|
|   |  |  |  |                                   |   |                                       | здоровья каб. «Юный повар-кулинар»   |                           |
| 47  |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Яйца «Сюрприз».                       | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 48  |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Яичница с помидорами                  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| 49  |  |  |  | Урок формирования умений и знаний | 2 | Омлет с сосисками и зеленым горошком. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль              |
| 50  |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Творожная запеканка                   | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос              |
| <b>XI. Холодные блюда и закуски (16 час.)</b> |  |  |  |                                   |   |                                       |  |                           |
| 51  |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Бутерброды закрытые.<br>Сандвич.      | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Комплексное собеседование |
| 52  |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Закусочные бутерброды.<br>Канapé.     | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными  | Устный опрос              |

|    |  |  |  |                                   |   |   |  |                      |
|----|--|--|--|-----------------------------------|---|---|--|----------------------|
|    |  |  |  |                                   |   |   | возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»   |                      |
| 53 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Горячие бутерброды.<br>Сервировка стола.  | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль |
| 54 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Салат из белокочанной капусты с морковью. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 55 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Салат мясной.                             | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль         |
| 56 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Салат «Весна».                            | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 57 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Салат рыбный.                             | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самоконтроль         |
| 58 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Холодная закуска «Барракуда».             | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными  | Устный опрос         |



|   |  |  |  |                                      |   |   |   |                              |
|---|--|--|--|--------------------------------------|---|---|---|------------------------------|
|   |  |  |  |                                      |   |   | возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар»  |                              |
| <b>ХII.Сладкие блюда и горячие напитки (8 час.)</b> |  |  |  |                                      |   |   |   |                              |
| 59  |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний        | 2 | Компоты из свежих<br>яблок и сухофруктов. | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Комплексное<br>собеседование |
| 60  |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний        | 2 | Коктейли.                                 | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Устный опрос                 |
| 61  |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний        | 2 | Гренки с вареньем.                        | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Фронтальный<br>контроль      |
| 62  |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая<br>работа | 2 | Фруктовый салат с<br>йогуртом             | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Устный опрос                 |
| <b>ХIII.Изделия из теста. (18 час.)</b>             |  |  |  |                                      |   |   |   |                              |
| 63  |  |  |  | Урок усвоения<br>новых знаний        | 2 | Пресное тесто. Блины<br>тонкие с начинкой | ГБОУ «Елабужская<br>школа-интернат для<br>детей с ограниченными<br>возможностями<br>здоровья каб. «Юный<br>повар-кулинар» | Комплексное<br>собеседование |
| 64  |  |  |  | Урок                                 | 2 | Тесто на опаре. Оладьи                    | ГБОУ «Елабужская  | Устный опрос                 |

|    |  |  |  |                                   |   |   |  |                      |
|----|--|--|--|-----------------------------------|---|---|--|----------------------|
|    |  |  |  | формирования умений и знаний      |   |   | школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»                  |                      |
| 65 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Тесто на опаре.<br>Домашняя булочка             | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 66 |  |  |  | Урок формирования умений и знаний | 2 | Бисквитное тесто.<br>Приготовление торта, крема | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 67 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Пирожки с морковью, яйцом                       | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 68 |  |  |  | Инструктаж<br>Практическая работа | 2 | Пицца с колбасой                                | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Фронтальный контроль |
| 69 |  |  |  | Урок усвоения новых знаний        | 2 | Печенье творожное                               | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос         |
| 70 |  |  |  | Урок усвоения                     | 2 | Корзиночки с заварным                           | ГБОУ «Елабужская   | Самоконтроль         |

|                                       |  |  |  |                            |   |   |  |                        |
|---------------------------------------|--|--|--|----------------------------|---|---|--|------------------------|
|                                       |  |  |  | новых знаний               |   | кремом  | школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар»                  |                        |
| 71                                    |  |  |  | Урок усвоения новых знаний | 2 | Печенье «Хризантема».                         | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Устный опрос           |
| <b>XIV. Итоговое занятие (2 час.)</b> |  |  |  |                            |   |   |  |                        |
| 72                                    |  |  |  | Урок контроля и коррекции  | 2 | Итоговая аттестация.<br>Изготовление изделия. | ГБОУ «Елабужская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья каб. «Юный повар-кулинар» | Самостоятельная работа |