

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
Управление образования городского округа Сухой Лог  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

Огарь / Дворкина Л.А.  
подпись / ФИО

« 01 » сентября 2022г.

Протокол МС № 1 от 01.09.2022г.

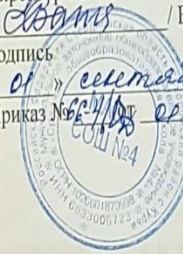
Утверждаю:

Директор МАОУ «СОШ № 4»

Вагина / Е. М. Вагина/  
подпись / ФИО

« 01 » сентября 2022г.

Приказ № 109 от 01.09.2022г.



**Рабочая программа  
внеурочной деятельности «Юный кулинар»  
для 5 классов общеобразовательной школы.  
Модуль № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»**

Разработана:  
Шабалиной И. В.  
учителем технологии высшей  
квалификационной категории

МО Сухой Лог  
2022 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР» МОДУЛЬ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок».	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»	5
3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ «Приготовление холодных блюд и закусок»	12
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»	13
5. ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок» программы «Юный кулинар»	14

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

## МОДУЛЬ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»

Модуль № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Приготовление холодных блюд и закусок**».

**Актуальность программы** – приобщение учащихся к полезной профессиональной деятельности. Кулинария является приятным, практико-художественным занятием, приносит огромное количество положительных эмоций, что является мощным толчком к воплощению новых идей, подчеркивает творческую индивидуальность, играет немалую экономическую роль в жизни человека.

**Ведущая идея** данной программы — создание комфортной среды общения, развитие способностей, творческого потенциала каждого учащегося и его самореализации.

**Цель программы** – формирование общих и профессиональных компетенций учащихся в процессе овладение элементарными приемами приготовления и оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий.

**Цель модуля:** формирование универсальных учебных действий учащихся в процессе овладение элементарными приемами приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

**Задачи модуля:**

**Обучающие**

- Знакомить учащихся с основными понятиями и базовыми технологиями приготовления холодных блюд и закусок.
- Обучать различным технологическим приемам приготовления холодных блюд и закусок.
- Формировать умения следовать устным инструкциям и технологическим картам.
- Знакомить учащихся с основными правилами приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- Обогащать словарь учащихся специальными терминами.

**Развивающие:**

- Развивать внимание, память, логическое и пространственное воображения.
- Развивать мелкую моторику рук и глазомер.

- Развивать художественный вкус, творческие способности и фантазии учащихся.
- Развивать у учащихся способность работать руками, приучать к точным движениям рук.

**Воспитательные:**

- Воспитывать интерес к кулинарному искусству.
- Формировать культуру труда и совершенствовать трудовые навыки.
- Способствовать созданию игровых ситуаций, расширять коммуникативные способности учащихся.
- Учить аккуратности, умению бережно и экономно использовать сырьё, содержать в порядке рабочее место.
- Категория учащихся, для которых предназначен модуль данной программы - 5 классы, группы по 5-8 человек.
- Модуль рассчитан на 68 часа; из них на аудиторную – 18 часов, практическую – 50 часа для учащихся 5 «а» и 5 «б» классов.
- Модуль рассчитан на 34 часа; из них на аудиторную – 10 часов, практическую – 24 часа для учащихся 5 «в» класса.
- Наличие программы в УП школы: в плане внеурочной деятельности - в настоящее время программа «Юный кулинар», модуль «Приготовление блюд из овощей» включен в план внеурочной деятельности.
- Организационные условия реализации программы:
  - время проведения - 2 занятия для 5 «а», 5 «б» и 5 «в» класса в течении учебного года;
  - режим проведения – занятия проводятся в рамках внеурочной деятельности по модулям программы с учетом важности конкретной темы для учащегося;
  - место реализации программы – МАОУ «СОШ № 4».

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»**

Модуль № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление холодных блюд и закусок» и соответствующих профессиональным компетенциям (ПК), формирование которых основывается на освоение универсальных учебных действий учащимися.

### ***Личностными результатами освоения учащимися являются:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### ***Метапредметными результатами освоения являются:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметными результатами освоения учащимися являются:***

***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

***В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-

трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

***В коммуникативной сфере:***

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

***В физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;



- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Данные УУД способствуют развитию профессиональных компетенций учащихся в освоении модуля «Приготовление холодных блюд и закусок»:

- ПК 3.1 Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.
- ПК 3.2 Готовить и оформлять салаты.
- ПК 3.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения модуля «Приготовление холодных блюд и закусок» программы «Юный кулинар» является овладение учащимися видом профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями.

***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ «Приготовление холодных блюд и закусок»***

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 3.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК3.3	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели УУД	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты	Готовит и оформляет различные виды бутербродов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов бутербродов и

порциями.		гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация Сравнение с технологической картой.
ПК 3.2 Готовить и оформлять салаты	Готовит и оформляет различные виды салатов.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.
ПК 3.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда.	Готовит и оформляет простые холодные закуски блюда.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»

1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря: технологический процесс, основные виды нарезки

Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы: технологический процесс, последовательность операций.

4. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

5. Холодные блюда и закуски

Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»

ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение модуля	
			Обязательная аудиторная нагрузка	Лабораторные и практические занятия
			5 «а», 5 «б», 5 «в»	5 «а», 5 «б», 5 «в»
ПК 3.1.	Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями.	9	6	10
ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.	8	6	20
ПК 3.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	8	6	20
	Всего:	68	18	50

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 1 «Приготовление холодных блюд и закусок»  
программы «Юный кулинар»**

Наименование разделов профессионального модуля.	Содержание учебного материала и практические занятия.	Объем часов
		5 «а», 5 «б», 5 «в»
<b>Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов</b>		6
<b>Тема 1.1</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	1. Значение бутербродов и гастрономических продуктов в питании человека.	1
	2. Подготовка гастрономических продуктов порциями.	1
	3. Технология приготовления и оформление бутербродов.	2
	4. Требования к качеству бутербродов и гастрономических продуктов.	2
<b>Раздел 2 Приготовление и оформление салатов</b>		6
<b>Тема 2.1</b> Приготовление и оформление салатов	1. Значение салатов в питании человека.	1
	2. Подготовка различных видов ингредиентов для приготовления салатов.	1
	3. Приготовление различных видов соусов, салатных заправок, производных майонеза для приготовления салатов.	1
	4. Технология приготовления различных видов	1

	салатов из сырых овощей	
	5. Технология приготовления различных видов салатов из варёных овощей и смешанных салатов.	1
	6. Требования к качеству и условия хранения различных видов салатов.	1
<b>Раздел 3 Приготовление простых холодных блюд и закусок</b>		<b>6</b>
<b>Тема 3.1</b>		
Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок	1. Роль и значение простых холодных блюд и закусок в питании человека.	1
	2. Подготовка различных видов ингредиентов для приготовления простых холодных блюд и закусок.	2
	3. Оценивание качества различных видов простых холодных блюд и закусок.	2
	4. Требования к качеству и условия хранения различных видов простых холодных блюд и закусок.	1
	<b>Практические работы:</b>	<b>50</b>
	1. Приготовление горячих бутербродов.	2
	2. Приготовление закрытых бутербродов.	2
	3. Приготовление бутербродов канапе.	2
	4. Приготовление тарталеток.	2
	5. Приготовление фаршированных блинов салатом «Фантазия»	2

	6. Приготовление салата «Загадка»	2
	7. Приготовление салата «Цезарь»	2
	8. Приготовление салата «Лесной»	2
	9. Приготовление фаршированной рыбы.	2
	10.Приготовление фруктового салата.	2
	11.Приготовление горячего салата.	4
	12.Приготовление и оформление различных ассорти.	2
	13.Приготовление Роллов.	2
	14.Приготовление холодных закусок.	6
	15.Приготовление горячих закусок.	6
	16.Приготовление холодных закусок.	2
	17.Приготовление греческого салата.	2
	18.Приготовление салат-коктейль.	4
	19.Конференция по теме «Холодные блюда и закуски»	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>68</b>