

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

Приложение к основной  
общеобразовательной программе  
основного общего образования

**Рабочая программа  
внеурочной деятельности «Юный кулинар»  
для 6 классов общеобразовательной школы.  
Модуль № 2 «Приготовление блюд из овощей»**

село Курьи  
городской округ Сухой Лог

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР» МОДУЛЬ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ».	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»	6
3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»	13
4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»	14

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

## МОДУЛЬ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»

Модуль № 2 «Приготовление блюд из овощей» – 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 блюд из овощей**».

***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 блюд из овощей.

### **Задачи модуля:**

- Знакомить учащихся с основными понятиями и базовыми технологиями приготовления блюд из овощей;
- Обучать различным технологическим приёмам приготовления блюд из овощей;
- Формировать умения следовать устным инструкциям и технологическим картам;
- Знакомить учащихся с основными правилами приготовления и оформления блюд из овощей;
- Обогащать словарь учащихся специальными терминами;

- 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;
  - 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 - 6 классы, группы по 5-8 человек.
  - Модуль рассчитан на 68 часа; из них на аудиторную – 20 часов, практическую – 48 часа для учащихся 6 классов.
  - 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 в неделю для 6 классов в течение 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».

***Принципы, лежащие в основе программы:***

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов). “Чем более органов, наших чувств, принимает участие в восприятии какого-нибудь впечатления или группы впечатлений, тем прочнее ложатся эти впечатления в нашу механическую, нервную память, вернее сохраняются ею и легче, потом вспоминаются” (К.Д. Ушинский);

- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и учащегося в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы).
- “от простого к сложному” (научившись элементарным навыкам работы, учащийся применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ).

Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения учащимися содержания программы учитывается темп развития общих и профессиональных компетенций, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. В процессе работы по программе «Юный кулинар», учащиеся постоянно совмещают и объединяют в одно целое все компоненты художественного образа: сырье, изобразительное и цветное решение, технологию приготовления, назначение и др.

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»**

Модуль № 2 «Приготовление блюд из овощей» – 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 блюд из овощей» и соответствующих профессиональным компетенциям (ПК) формирование которых основывается на освоение универсальных учебных действий учащимся.

### *Личностными результатами освоения учащимися являются:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- 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;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 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:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.

ПК 1.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей.

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

#### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей;

- выбирать инвентарь и оборудование для обработки приготовления блюд из овощей;
- обрабатывать различными методами овощи;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей;
- правила хранения овощей;
- технику обработки овощей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;
- варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- виды оборудования и инвентаря, используемых при обработке овощей, правила их безопасного использования.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»  
ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР».**

<b>Результаты</b>	<b>ууд</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.	1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку овощей в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества нарезки и формовки Сравнение с технологической и инструкционной картой

<p>ПК 1.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей</p>	<p>1.Готовит простые блюда из традиционных видов овощей с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой</p> <p>2.Оформляет готовые блюда из овощей в соответствии с правилами и способами оформления</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления блюд</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Сравнение с требованиями к качеству</p>

### **3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»**

#### **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. 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.

#### **3. Блюда и гарниры из овощей.**

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 2 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»

Профессиональная компетенция	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов в классах	Объем времени, отведенный на освоение модуля	
			Аудиторная нагрузка.	Практические занятия
ПК 1.1	Раздел 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей.	14	6	8
ПК 1.2	Раздел 2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.	44	14	40
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	<b>48</b>

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ»

Наименование разделов профессионального модуля.	Содержание учебного материала и практические занятия.	Объем часов
	<b>Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка видов овощей.</b>	6
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов</b></p> <p>1.1.Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. 1</p> <p>1.2.Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов. 1</p> <p>1.3.Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом. 1</p> <p>1.4.Оборудование и инвентарь, используемые для механической обработки овощей. 1</p> <p><b>2. Механическая кулинарная обработка овощей других групп</b> 1</p> <p>Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей.</p> <p><b>3. Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод</b></p> <p>Требования к качеству плодов и ягод определяемые органолептическим способом 1</p> <p>Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод.</p>	
	<b>Раздел 2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</b>	14
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.1.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>1. Блюда и гарниры из вареных овощей.</b></p>	

<b>Приготовление блюд из овощей.</b>	Ассортимент блюд и гарниров из овощей. Сущность способа тепловой обработки – варка. Способы варки.	1
	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей способом варки.	1
	Оформление и подача блюд из отварных овощей (выход блюда, гарнир, соус).	1
	Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения.	1
	<b>2. Блюда и гарниры из припущенных овощей</b>	1
	Сущность способа тепловой обработки – припускание.	
	Технологический процесс приготовления блюд гарниров из овощей способом припускания.	1
	Оформление и подача блюд из припущенных овощей (выход блюда, гарнир, соус).	1
	Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения.	
	<b>3. Блюда и гарниры из жареных овощей</b>	1
	Сущность способа тепловой обработки – жарка. Способы жарки.	
	Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей основным способом жарки.	1
	Приготовление овощной массы и технология приготовления блюд из нее.	1
	Оформление и подача блюд из жареных овощей (выход блюда, гарнир, соус).	1
	Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения.	
	<b>4. Блюда и гарниры из тушеных овощей</b>	
	Сущность способа тепловой обработки – тушение. Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей способом тушения. Оформление и подача блюд из тушеных овощей (выход блюда, гарнир, соус). Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения.	1
<b>5. Блюда из запеченных овощей</b>		

	Сущность способа тепловой обработки – запекание. Технологический процесс приготовления блюд из овощей способом запекания. Оформление и подача блюд из запеченных овощей (выход блюда, гарнир, соус). Требования к качеству блюд из овощей и срок их хранения.	1
	<b>Практические работы:</b>	48
	1. Приготовление блюда «Картофель шато».	4
	2. Приготовление блюда «Картофель жаренный».	4
	3. Приготовление блюда «Картофельная запеканка»	4
	4. Приготовление блюда «Картофельные роллы»	4
	5. Приготовление блюда «Лапти фаршированные»	4
	6. Приготовления блюда «Картофельные ватрушки»	4
	7. Приготовление блюда «Картофель тушёный с черносливом»	4
	8. Приготовление блюда «Биточки картофельные».	4
	9. Приготовление блюда «Рулет картофельный со сметаной»	4
	10. Приготовление блюда «Крокеты картофельные»	4
	11. Приготовление блюда «Маркиза»	4
	12. Практическая конференция.	4
<b>ВСЕГО:</b>		<b>68</b>