

**Приложение № 5  
к основной образовательной программе  
основного общего образования**

РАССМОТРЕНО и РЕКОМЕНДОВАНО  
к утверждению на заседании  
педагогического совета  
от « 30 » августа 2023  
протокол № 12



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МАОУ «СОИШ с УИОП № 3»  
**О.М.Горохова**  
Приказ № 270 от 30.08.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
курса внеурочной деятельности  
8 класс**

**Вкусное ремесло**

Составитель: Сивкова О.Е.

г. Березники  
2023 г.

## **Содержание программы**

1. Планируемые результаты освоения внеурочного курса «Вкусное ремесло».
2. Содержание внеурочной деятельности с указанием форм ее организации и видов деятельности.
3. Тематическое планирование.

## **Цель и задачи**

### 1.Цель внеурочной деятельности:

формирование у обучающихся представлений о характере профессиональной деятельности в сфере общественного питания и собственного взгляда на выбор профессии в этой области.

### 2.Задачи внеурочной деятельности:

- формирование знаний по программе курса, развития умений и навыков (специальных и общественных) в области кулинарии;
- формирование и развитие познавательного интереса обучающихся к изучаемому материалу курса;
- развитие речи (овладения научной терминологией) и мыслительной деятельности обучающихся (учит анализировать, систематизировать, доказывать и опровергать, ставить и решать проблемы и т.п.);
- формирование нравственных, трудовых, эстетических и других качеств личности; воспитание уважения к труду работников общественного питания;
- развитие самостоятельности и умения делать обоснованный выбор ответственного решения.

## **1.Планируемые результаты освоения внеурочного курса «Вкусное ремесло»**

В результате освоения курса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

### *Личностные результаты:*

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в определенной сфере с позиции будущей социализации;
- Развитие готовности к самостоятельным действиям;
- Воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

### *Метапредметные результаты:*

- Самостоятельная организация и выполнение различных практических работ;

- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой и производства;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательной труда;
- Умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- Самоорганизация учебной деятельности и саморегуляция.

*Предметные результаты:*

- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку продуктов, готовить первые, вторые блюда, сервировать стол.

## **2.Содержание внеурочной деятельности.**

### **Тема 1.Основы физиологии питания. Рациональное питание. Детское и диетическое питание .Введение «В мире существуют повара».**

Об истоках профессии кулинара. Творчество повара.

Общие сведения о физиологии питания; понятие о пищевых веществах - белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах, воде и других составляющих. Роль пищевых веществ в питании; общие сведения об органах пищеварения и усвояемости пищим. Понятие о рациональном питании, режим питания.

Особенности питания детей и подростков. Рецепты блюд для детей и подростков. Понятие о диетическом питании. Значение отдельных продуктов в диетическом питании.

Практические работы: Составление меню для подростков.

### **Тема 2.Овощи. Технология механической кулинарной обработки овощей.**

Пищевая ценность овощей; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей; кулинарное использование нарезных форм овощей; условия и сроки хранения блюд из овощей; использование пищевых отходов; основы организации работы овощного цеха. Сведения о проектировании (цели и задачи, темы проектов).

Практическая работа: Формы нарезки овощей.

### **Тема 3.Значение и классификация закусок в питании. Виды бутербродов. Виды украшений из овощей .**

Основные сведения по технологии приготовления закусок; значение и классификация закусок в питании; виды бутербродов; технология приготовления бутербродов; украшения для бутербродов. Виды пищевых украшений. Продукты для украшений.

Практическая работа: Технология приготовления открытых бутербродов с пищевыми украшениями.

#### **Тема 4. Значение и классификация салатов и винегретов. Технология приготовления салатов и винегретов .**

Пищевая ценность салатов и винегретов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей, технология приготовления винегретов. Виды пищевых украшений для салатов и винегретов. Национальные кухни о приготовлении салатов и винегретов.

Практическая работа: Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей. Технология приготовления винегретов (по выбору).

#### **Тема 5. Значение и классификация супов. Технология приготовления первых блюд .**

Основные сведения по технологии приготовления супов. Виды бульонов и общие правила варки; технология приготовления мясокостного, рыбного бульонов, грибного отвара. Ассортимент заправочных супов; общие правила варки; технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников и т.д.

Ассортимент супов-пюре; технология приготовления супов-пюре. Ассортимент молочных супов; технология приготовления молочных супов: с овощами, крупами и макаронами изделиями; правила подачи молочных супов. Ассортимент холодных и сладких супов; технология приготовления холодных и сладких супов: свекольника, окрошек, сладких супов из смеси сухофруктов; правила подачи холодных и сладких супов. Национальные кухни о приготовлении первых блюд.

Практическая работа: Технология приготовления холодных супов (окрошки овощной).

#### **Тема 6. Тесто. Технология приготовления различных видов теста. Блины, блинчики, оладьи. Начинки для блинов.**

Основные сведения о технологии приготовления теста и изделий из него; виды теста и разрыхлители.

Схема технологического процесса приготовления блинов, блинчиков, оладий. Фарш и начинки для изделий из теста. Русская кухня о блинах. Масленица.

Практическая работа: Технология приготовления блинов с начинкой из творога.

#### **Тема 7. От меню до этикета.**

Виды меню. Требования к составлению меню. Порядок составления меню. Блюда, рекомендуемые для меню. Основные и вспомогательные приборы. Столовые приборы и посуда. Правила этикета народов мира.

Практическая работа: Сюжетно-ролевая игра «За столом».

## **Тема 8.Сервировка стола. Формы обслуживания потребителей.**

Общие требования к сервировке стола. Виды приемов и банкетов. Варианты сервировки стола для разных приемов и банкетов. Сервировка чайного и кофейного столов. Способы оформления стола (украшения, визитки и т.д.). Способы складывания салфеток.

Формы обслуживания потребителей в столовых. Организация раздачи блюд. Формы обслуживания потребителей в ресторанах. Личная гигиена работника предприятий.

Практическая работа: Способы складывания салфеток и оформления визитных карточек.

Проверка знаний, умений и навыков учащихся. Контроль знаний - тест. Контроль знаний, умений и навыков - защита творческих проектов.

## **Тема 9.Экскурсия в Березниковский Техникум Профессиональных Технологий.**

Знакомство с содержанием профессии повар, повар-кондитер. Мастер-класс «Изготовление изделий из дрожжевого теста»

**3.Тематическое планирование 34 часа**

	<b>Тема занятия</b>	<b>Виды деятельности</b>	<b>Количество часов</b>
1	Введение «В мире существуют повара». Основы физиологии питания. Рациональное питание. Детское и диетическое питание.	Вводная лекция. Практические работы. «Составление меню для детей и подростков». «Технология приготовления диетического блюда».	2
2	Овощи. Технология механической кулинарной обработки овощей	Беседа. Практическая работа «Формы нарезки овощей»	2
3	Значение и классификация закусок в питании. Виды бутербродов. Виды украшений из овощей.	Рассказ. Игровое проектирование. Практические работы «Технология приготовления открытых бутербродов». «Технология приготовления украшений из овощей»	2
4	Значение и классификация салатов и винегретов. Технология приготовления салатов и винегретов	Мини-конференция. Конкурс «Кулинарный поединок». Практическая работа «Технология приготовления салатов и винегретов (по выбору).	2
5	Значение и классификация супов. Технология приготовления первых блюд	Лекция. Практическая работа «Технология приготовления холодных супов (окрошки овощной)»	2
6	Тесто. Технология приготовления различных видов теста. Блины, блинчики, оладьи. Начинки для блинов	Лекция с элементами беседы. Сообщение учащихся. Практическая работа «Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста: блинчики с начинкой (творогом)»	2
7	От меню до этикета.	Лекция с элементами беседы. Выступления учащихся. Сюжетно-ролевая игра «За столом».	1

8	Сервировка стола. Формы обслуживания потребителей. Итоговое занятие	Семинар. Игровое проектирование. Практическая работа «Способы складывания салфеток и оформления визитных карточек. Защита творческих проектов.	2
9	Экскурсия в БТПТ	Профессиональные пробы по профессии повар	2
ИТОГО			17

Темы и часовая нагрузка может варьироваться. Часы внеурочной деятельности могут быть реализованы как в течение учебной недели, так и в период каникул, в выходные и нерабочие праздничные дни.