



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского
муниципального района»

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С. БЕЛГАТОЙ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 2 с. Белгатой Шалинского муниципального района»)**

Муниципальни учреждения «Шелан муниципальни кюштан дешаран дакъа»
**Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждения
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
БЕЛГІАТОЙ-ЭВЛАН № 2 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА
ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА» (МБЙУУ «Шелан
муниципальни кюштан БелгІатой-Эвлан № 2 йолу ЙУЙУШ»)**

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по ВР
Мирзаева Л.М.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ № 2 с.Белгатой»
Муциев А.С.
Приказ № 79 от 29.08.2026г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E4EE7930159C42254E9C9D23E6D14A64
Владелец: Муциев Абубакар Саидович
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГРУППЫ
«Юный кулинар»**

Составитель: Ахмаева Р. Д.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Питание - неотъемлемая составная часть жизни. Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую - либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.

Всем этим занимается наука о приготовлении пищи - кулинария. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле - здоровый дух!» - говорили древние. Умение приготовить вкусную пищу - необходимо всем. Особенно это касается женской половины человечества, хотя лучшие повара, по статистике, - мужчины. Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов, девочки должны выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям.

Программа - «Юный кулинар» - предметный, является как бы продолжением изучения предмета «Технология приготовления пищи», раздела «Кулинария». На изучение этого раздела в программе отводится не более 70 часов. Изучают этот блок все ребята 11-13 лет очень охотно, но не всегда можно дать много дополнительного материала по этому разделу, как бы не хотелось учителю, ведь время на уроке ограничено.

Программой предусмотрено 70 – 75 % учебного времени на практические занятия - овладение общетрудовыми умениями и навыками; на самостоятельные работы (под контролем учителя), а остальное - на изучение теоретического материала.

Для эффективного усвоения содержания данной программы использую следующие методы:

- объяснительно - иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, инструктаж, беседа);
- репродуктивный (лекция, демонстрация, упражнения);
- частично - поисковый (самостоятельная работа, конкурсы - соревнования);
- исследовательский (проектирование сценариев праздников);
- бригадный метод;
- творческие домашние задания.

Все дети обладают разными потенциальными способностями.

Моя задача - выявить и развить их в доступной и интересной детям деятельности.

Занятия кружка проводятся один раз в неделю не более 2-х час.

У обучающихся должна быть для практических занятий форма. Особое внимание уделяю занятиям и соблюдению учащимися правил безопасности труда, производственной санитарии и личной гигиены. У ребят свой уровень способностей и возможностей, знаний и умений. Я стараюсь создать такие условия, чтобы ребята любого уровня подготовки и развития чувствовали себя свободной личностью, зная, что они сами выбирают уровень сложности работы, а руководитель – помощник и проводник на сложном пути постижения профессионального мастерства.

Эти занятия – особые. На них учитель близок к ученику. Он стремится любую работу: в нашем случае: приготовление пищи – сделать максимально индивидуальной. Но, а если из занятия в занятие учитель пробуждает мысль у детей, создает условия для творчества, если дети с нетерпением ждут занятия, и на них нет равнодушных и скучающих глаз, значит, можно сказать: «Усилия педагога потрачены не напрасно».

Программа - «Юный кулинар» (по приготовлению пищи) рассчитана на один год обучения – 102 часа (3 часа в неделю)

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ КРУЖКА:

Развитие самостоятельной, самодостаточной личности ребенка, обладающей умениями рационального, бережного и экономного расходования продуктов, приготовления полезных и эстетически привлекательных блюд, адаптации к современным условиям жизни.

ЗАДАЧИ:

- расширение знаний учащихся в кулинарии;
- формирование культуры общения;
- реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний;
- формирование и развитие творческих способностей в кулинарии.

Организация образовательного процесса.

На занятиях по программе «Юный кулинар» используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть.

Теоретические сведения - это объяснение нового материала (форма беседа) с использованием слайдовых презентаций.

Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый ученик должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Для преодоления учащимися затруднений в процессе работы педагог оказывает помощь:

- стимулирующую
- направляемую

Коллективная работа по приготовлению блюд - наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы.

В конце работы учащиеся получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

По возможности проявлять себя – принимать участие в конкурсах по приготовлению блюд.

Содержание разделов программы.

1. *Вводный урок.*
2. *Правила ТБ и санитарии. – 2 ч.*

Содержание программы и расписание занятий. Повторение правил ТБ и санитарии, правил внутреннего распорядка.

2. *Механическая обработка сырья:*
 - Овощи -4час.
 - Виды тепловой обработки продуктов : 4час.
 - Блюда из овощей. – 18 часов

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару). Варка в различных жидкостях (воде, молоке и т. д.). Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки. Технология приготовления блюд из овощей.

Практическая работа:

- 1) приготовление салата из овощей;
- 2) приготовление драников;
- 3) приготовление жареный картофель (фри).
- 4). Картофельные котлеты.
- 5.) Капуста жареная.
- 6.) Рагу из овощей.

3. *Крупы и макароны.*
 - Использование в кулинарии. – 7 ч.

Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжаривание). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Технология приготовления котлет, биточков, запеканок.

Практическая работа:

- приготовление каш.
 - приготовление макаронных изделий с сыром.
4. *Мясо. Блюда из мяса. – 10 ч.*

Способы приготовления блюд из мяса. Блюда из жареного, тушеного, отварного мяса.

Практическая работа:

- приготовление мясного блюда « гуляш»;
- приготовление изделий из котлетной массы (Биточки , котлеты, тефтели и т.д.)

5. *Рыба.- 5 час.*

Блюда из рыбы (отварная, жареная и т.д.).

- Национальные блюда РК.
- Уха поморская.
- Жареха поморская.
- Навага в молоке.

- 6).. *Супы.- 10 час. Их классификация и приготовление.*
(Молочные, заправочные, протертые, сезонные)

Практическая работа:

- Суп молочный из макаронных изделий.
- Щи.
- Солянка.
- Окрошка.
- Овощной – пюре -образный суп.

- 7). *Изделия из дрожжевого теста . – 25 ч.*

-Дрожжевое тесто (опарное, безопарное).

Приготовление дрожжевого теста.

Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.

Приготовление пресного теста для калиток; начинки. Приготовление оладий.

Практическая работа:

приготовление дрожжевого теста.

приготовление пресного теста (из ржаной муки);

приготовление пирожков с различными фаршами.

приготовление калиток.

приготовление пиццы;

приготовление оладий.

6. Третьи блюда -13.

Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (компоты, кисели и др.). Сырьё для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.

Практическая работа:

1) приготовление блюд из яблок

2) приготовление желе из ягод

7.Зачет. (Промежуточный контроль за 1 –е полугодие) - 1 ч.

8. Зачет по курсу - (Итоговый контроль) – 1 ч.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
По программе «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

	№ п/п	Изучаемые темы	Всего часов по теме	Теор.	Практ.	Дата	
						План.	Факт.
	1	<i>Вводный урок. Правила ТБ и санитарии</i>	2	2	-		
1-2	1.1	Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.	1				
			1				
	2.	<i>Механическая обработка овощей.</i>	26	18	12		
3-6	2.1	<i>Овощи.</i>	4	2	2		
7-10	2.2	Значение и виды тепловой обработки продуктов.	4	2	2		
		<i>Приготовление блюд из овощей.</i>	18		12		
11-13	2.3	<i>Практическая работа №1 «Приготовление салата»</i>	3	1	2		
14-16	2.4	<i>Практическая работа №2 «Приготовление дранников».</i>	3	1	2		
17-19	2.5	<i>Практическая работа №3 «Приготовление картофеля фри».</i>	3	1	2		
20-22	2.6	<i>Практическая работа №4 «Приготовление котлет из картофеля».</i>	3	1	2		
23-25	2.7	<i>Практическая работа №5 «Приготовление жареной капусты».</i>	3	1	2		
26-28	2.8	<i>Практическая работа №6 «Приготовление рагу из овощей».</i>	3	1	2		
	3.	<i>Крупы и макароны. Использование в кулинарии.</i>	6	3	3		
29-30	3.1	<i>Технология приготовления каш</i>	2	1	1		
31-32	3.2	<i>Технология приготовления котлет и биточков. Практическая работа №7 «Приготовление биточков».</i>	2	1	1		
33-34	3.3	<i>Практическая работа №8 «Приготовление макарон с сыром».</i>	2	1	1		
	4.	<i>Мясо. Блюда из мяса.</i>	10	5	5		
35-36	4.1	<i>Технология приготовления мяса и блюд из него.</i>	2	2			

37-38	4.2.	Практическая работа №9 «Приготовление плова»	2	1	1		
39-41	4.3	Практическая работа № 10 «Приготовление мясного блюда «гуляш».	3	1	2		
42-44	4.4	Практическая работа № 11 «Блюда из котлетной массы»	3	1	2		
	5.	Рыба	7	2	3		
45-46	5.1	Национальные блюда РК.	2	2			
47-48	5.2	Практическая работа № 12 «Уха поморская»	2	1	1		
49-50	5.3	Практическая работа № 13 «Жареха поморская»	2		2		
51-52	5.4	Практическая работа № 14 «Навага в молоке»	2		2		
	6	Супы	10		10		
53-54	6.1	Практическая работа № 15 «Суп молочный из макаронных изделий.»	2		2		
55-56	6.2	Практическая работа № 16 «Щи.»	2		2		
57-58	6.3	Практическая работа № 17 «Солянка.»	2		2		
59-60	6.4	Практическая работа № 18 «Окрошка.»	2		2		
61-62	6.5	Практическая работа № 19 «Овощной – пюре-образный суп.»	2		2		
	7	Изделия из теста пресного, дрожжевого	25	13	12		
63-66	7.1	Приготовление дрожжевого теста	4	4			
67-69	7.2	Практическая работа № 20 «Приготовление пирожков с фаршами.	3		3		
70-71	7.3	Фруктовые, овощные начинки.	2	1	1		
72-74	7.4	Практическая работа № 21 «Приготовление колобов с картофелем».	3	1	2		
75-77	7.5	Практическая работа №22 «Приготовление пиццы».	3	1	2		
78-81	7.6	Приготовление пресного теста.	4	4			
82-84	7.7	Практическая работа №23 «Приготовление калиток».	3	1	2		

85-87	7.8	Практическая работа № 24 «Приготовление оладьи из дрожжевого теста»	3	1	2		
	8.	Горячие сладкие блюда. Десерты.	13	2	2		
88-90	8.1	Технология приготовления горячих сладких блюд.	3	3			
91-95	8.2	Практическая работа № 25 «Приготовление компотов».	5	1	3		
96-99	8.3	Практическая работа № 26 «Приготовление желе из ягод»	4	1	3		
100	9.	Зачет (промежуточный контроль за 1 –й триместр).	1	1			
101		Зачет (промежуточный контроль за 2 –й триместр).	1	1			
102	10.	Зачет по курсу (итоговый контроль).	1	1			
	Итого:		102				

Ожидаемые результаты.

Учащиеся должны знать:

- Общие сведения о процессе пищеварения;

правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

- виды овощей правила первичной обработки овощей;

- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки;

- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;

- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста.

1. Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду,

Применять и знать моющие средства для посуды.

- выполнять нарезку сложную и простую овощей;

- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, мяса;

- готовить тесто, фарши и выпекать .

Литература:

1. А. Селезнев Сладкие рецепты. – М.: Эксмо, 2020
2. В.В. Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва:Центрполиграф, 2020
3. В.М. Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: «Махаон», 2021.
4. Г. И. Поскребышева Праздничный стол. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2023
5. Г. И. Поскребышева Энциклопедия домашней кухни. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, Олма Медиа Групп, 2022
6. Д.В. Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: «АСТ», 2023.
7. Е.А. Попова 500 праздничных тортов домашнего приготовления. – Москва: ЗАО «БАО-ПРЕСС», 2018
8. Е. Матыкина Готовим на пару. 365 рецептов. – М.: Эксмо, 2018.
9. К.А. Ляхова. Сервировка стола. Москва:Рипол классик, 2015
10. Книга о вкусной и здоровой пище /Под общ. Ред. И.М. Скурихина, - М.: Колос, 2020
11. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
12. Л.П. Ляховская Секреты вкусной еды. – М.: Изд-во Эксмо, Спб.: Терция, 2025
13. О.В. Узун Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп, 2010
14. Русская кухня. - М.: ЭКСМО, 2026
15. Т.М. Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов: «Феникс», 2020
16. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2022

Мультимедийные ресурсы:

18. «Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия», 2026
19. «Кулинария. Кухни мира», 2025
20. «Энциклопедия домашней выпечки», 2025
21. Электронное пособие по кулинарии для 5-8 классов