

Муниципальное учреждение «Управление образования Администрации
Катайского района»

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Верхнетеченская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза М.С.Шумилова»

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № 1
от «30» августа 2021г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 175
«01» сентября 2021 г.
 Е.О.Казашцева

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа социально-гуманитарной направленности
«Школа кулинарии»**

Возраст обучающихся: 11-15 лет
Срок реализации: 1 год

Автор – составитель: Мамаева Н.Л.,
педагог дополнительного образования.

с.Верхняя Теча, 2021г.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ФИО автора-составителя	Мамаева Надежда Леонидовна
Учреждение	МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа кулинарии»
Детское объединение	Кружок
Направленность программы	социально- гуманитарная
Вид программы	Модифицированная
Тип программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Уровень освоения	Ознакомительный
Срок обучения	1 год
Возраст обучающихся	11-15 лет
Объем часов	36
Форма обучения	очная
Цель программы	формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.
С какого года реализуется	2021

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021

ОДОБРЕНО
на педагогическом совете
МКОУ «Верхнетеченская СОШ»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ программы

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

- 1.1. Пояснительная записка
- Направленность программы
 - Актуальность программы
 - Отличительные особенности программы
 - Адресат программы
 - Срок реализации программы
 - Объем программы
 - Формы обучения, особенности организации образовательного процесса
 - Возможность реализации индивидуального образовательного маршрута (ИОМ)
 - Наличие детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
 - Наличие талантливых детей в объединении
 - Уровни сложности содержания программы
- 1.2. Цель и задачи программы. Планируемые результаты
- 1.3. Рабочая программа.....
- учебный план
 - Содержание программы
 - Тематическое планирование

II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

- 2.1. Календарный учебный график
- 2.2. Формы аттестации (контроля)
- 2.3. Оценочные материалы
- 2.4. Методические материалы
- 2.5. Информационное обеспечение.....
- 2.6. Материально-техническое обеспечение
- 2.7. Кадровое обеспечение
- 2.8. Список литературы и источников (для педагогов и учащихся)

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ 1. Промежуточная диагностика

№ 2. Промежуточная диагностика

III. АННОТАЦИЯ (сокращенный вариант программы)

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Школа кулинарии» предполагает изучение необходимых теоретических сведений и получения практических навыков в области кулинарии. Способствует формированию технологической и кулинарной культуры, овладение знаниями, умениями и навыками по обработке овощей, приготовлению блюд, изделий из теста, сервировки стола. Программа позволяет учащимся оценить свои потребности, возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности.

Направленность программы: социально- гуманитарная.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей обучающихся и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Актуальность программы заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у учащихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду, творчеству, что отвечает запросу социума на современном этапе развития общества. Позволяет решить ряд актуальных вопросов: занятость детей в свободное время, пробуждение интереса к новому виду деятельности, профессиональное самоопределение.

Отличительные особенности программы «Школа кулинарии» состоит в том, что она ставит и решает традиционную для подобных программ задачу обучения детей основам кулинарии в широком культурологическом контексте с использованием приёмов художественного творчества и современных здоровьесберегающих технологий. Эти дополнительные аспекты усиливают социально значимый смысл программы и придают ей особую актуальность как программы, содействующей социальной адаптации обучающихся.

Адресат программы. Программа предназначена для учащихся 11 – 15 лет. На обучение принимаются все желающие, не зависимо от уже имеющихся знаний и умений в области кулинарии. В группе могут обучаться дети разного возраста, что обусловлено занятостью учащихся в школе. Это учитывается при построении занятий, определяет методику проведения занятий, подход к распределению практических заданий, организации коллективных работ. Для успешной реализации программы и в соответствии с условиями учебного кабинета, целесообразно объединение учащихся в учебные группы численностью не более 8 человек. В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до трех человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия).

Срок реализации программы 1 год, 9 месяцев, 36 недель.

Объем программы: 36 часов.

Формы обучения, особенности организации образовательного процесса.

Форма обучения: очная. Программой предусмотрены дистанционные формы обучения через Skype в случаях длительной болезни учащихся, в связи с карантином или в период низких температур зимой.

Режим занятий

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (1 час в неделю) в соответствии с нормами СанПиН. Длительность учебного занятия – 45 минут. Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам.

Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий.

Организация обучения по программе «Школа кулинарии» осуществляется на базе МКОУ «Верхнетеченская СОШ».

Программа «Школа кулинарии» предусматривает возможности реализации индивидуального образовательного маршрута образовательной деятельности обучающегося, обеспечивает условия для раскрытия и развития всех способностей и дарований ребенка с целью их последующей реализации в учебной и профессиональной деятельности, фиксирующая образовательные цели и результаты.

Наличие детей – инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Программа может быть адаптирована для учащихся с особыми образовательными потребностями, в том числе для детей – инвалидов, приём которых осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и по решению психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК). В этом случае численный состав объединения может быть сокращён.

Наличие талантливых детей в объединении.

В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка.

Уровень сложности содержания программы - ознакомительный

Программа разработана с учетом нормативных документов:

1. ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 о порядке применения, осуществления образовательной деятельности с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

4. Письмо Департамента образования и науки Курганской области от 26.10.2021г. № ИСХ.08-05794/21 «Структурная модель дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы»
5. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) – письмо Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-32-42.
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20
7. Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных (общеразвивающих) программ в Курганской области от 21.07.2017 г.

За основу программы взята программа для общеобразовательных школ В.И. Ермаковой «Основы кулинарии». (Ермакова В.И. Программы общеобразовательных учреждений: Основы кулинарии: М.: Просвещение, 2003)

1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.

Цель: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

1.2.1. Планируемые результаты

Предметные:

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, вареники, лапшу и т. д.);
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду,
- накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;

Метапредметные:

- умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму

Личностные:

- умение взаимодействовать со сверстниками;
- навыки коллективизма, самостоятельности.

1.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

1.3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	<i>Введение. Основы физиологии, санитарии и гигиены(6 ч)</i>				
1.1	<i>Основы пищевой санитарии и гигиены</i>	2	2	-	Беседа. Анкетирование. Игра
1.2	<i>Этикет и сервировка стола</i>	2	1	1	Педагогическое наблюдение
1.3	<i>Механическая кулинарная обработка овощей</i>	2	1	1	Педагогическое наблюдение
2	<i>Технология приготовления холодных блюд и закусок(10 ч)</i>				
2.1	<i>Приготовление бутербродов и холодных закусок</i>	5	1	4	Педагогическое наблюдение
2.2	<i>Приготовление салатов и винегретов</i>	5	1	4	Педагогическое наблюдение
3.	<i>Горячие напитки.(3 ч.)</i>				
3.1	<i>Приготовление горячих напитков</i>	3	1	2	Тестирование
4.	<i>«Весенние праздники и блюда к ним».(5 ч.)</i>				
4.1	<i>Пасха. История обрядовых блюд. Приемы росписи пасхальных яиц.</i>	3	1	2	Педагогическое наблюдение
4.2	<i>Пасха. Технология приготовления обрядовых блюд. Куличи.</i>	2	1	1	Праздник, игра
5	<i>Технология приготовления изделий из теста(10 ч.)</i>				
5.1	<i>Изделия из теста</i>	4	2	2	Педагогическое наблюдение
5.2	<i>Изделия из песочного теста</i>	3	1	2	Педагогическое наблюдение
5.3	<i>Изделия из слоеного теста</i>	3	1	2	Тестирование
<i>Итоговое занятие(2 ч.)</i>					
6	<i>Итоговое занятие</i>	2	-	2	Подведение итогов, награждение,

					чаепитие.
	ИТОГО:	36	12	23	

1.3.2. Содержание программы

Раздел 1. Основы физиологии, санитарии и гигиены (6 ч.)

Тема 1. Вводное занятие (1ч.). Количество часов: теория-0.5ч., практика- 0.5ч.

Теория: Знакомство с кружковцами. Рассказ о творческом объединении, традиции, распорядок, расписание. Рассказ о работе школы, о правилах поведения в учреждении. Инструктаж по технике безопасности.

Практика: Анкетирование. Игры на знакомство.

Тема 2. Основы физиологии, санитарии и гигиены (1 ч.), теория – 0,5ч. практика -0,5ч.

Теория: Правила санитарии и личной гигиены

Практика: Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник).

Тема 2. Этикет и сервировка стола.(2 ч.). Количество часов: теория -1 ч., практика -1 ч.

2.1. Общие требования к сервировке стола

Теория.

Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.

Практика.

Формы складывания салфеток.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей(2 ч.).

Количество часов: теория 1 ч., практика 1 ч.

Теория.

Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Практика.

Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей

Раздел 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок (10 ч.)

Тема 1. Приготовление бутербродов и холодных закусок(5 ч.).

Количество часов: теория -1, практика-4 ч.

1.1.Технология приготовления бутербродов

Теория.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

Практика.

Приготовление бутербродов. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий.

1.2. Технология приготовления холодных закусок

Теория.

Технология приготовления блюда «Рулетики ветчинные», рецептура, варианты оформления, требование к качеству.

П р а к т и к а

Приготовление блюда «Рулетики ветчинные». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий.

Тема 2. Приготовление салатов и винегретов(5 ч.): теория-1 ч., практика-4 ч.

2.1.Технология приготовления салатов из сырых овощей

Теория.

Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практика.

Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

2.2. Приготовление салатов из фруктов

Теория.

Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика:

Приготовление салата из фруктов по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

2.3.Технология приготовления винегрета овощного

Теория.

Рецептура винегрета овощного, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Практика:

Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Раздел 3. Горячие напитки.(3 ч.)

Тема 1. Приготовление горячих напитков(3 ч.): теория-1 ч., практика-2 ч.

3.1 . Бодрящие напитки.

Основные понятия: тонины, эфирное масло, кофеин, цикорий
Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность. Технология приготовления напитка; посуда, используемая для приготовления и подачи чая. Питательная ценность, кофе, какао, способы приготовления и его подача.

Практика: приготовление чая, какао, кофе.

Раздел 4. Весенние праздники и блюда к ним.(5 ч.)

Тема 1.Весенние праздники и блюда к ним.(5 ч.): теория-2 ч., практика-3 ч.

4.1 Пасха. История обрядовых блюд. Приемы росписи пасхальных яиц.

Традиционная Русская народная выпечка. Печенье «Тетерки». «Жаворонки». Кликанье весны. Пасхальные яйца. История обрядовых блюд. Поверья, поговорки, легенды

Практика: роспись пасхальных яиц.

4.2. Пасха. Технология приготовления обрядовых блюд. Куличи.

Рецептура блюд. Ассортимент блюд. Приемы подачи блюд.

Технология приготовления обрядовых блюд. Куличи.

Практика: приготовление куличей.

Раздел 5. Технология приготовления изделий из теста(10 ч.)

Тема 1. Изделия из теста(4ч.: теория-2., практика-2 ч.)

1.1. Технология приготовления блинчиков.

Теория.

Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков.

Варианты оформления.

Практика.

Приготовление «Блинчиков со сметаной». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

1.2.Технология приготовления пиццы

Теория.

История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практика.

Приготовление «Пиццы». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

Тема 2. Изделия из песочного теста(3 ч.: теория -1 ч., практика-2 ч.)

2.1. Технология приготовления печенья «Снежок»

Теория.

Технология приготовления песочного теста. Рецепттура, подготовка продуктов, последовательность замеса теста.

Практика.

Приготовление печенья «Снежок». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий.

2.2. Технология приготовления печенья «Венское»

Теория.

Технология приготовления печенья «Венское». Рецепттура, последовательность замеса теста, основные правила формования печенья, температурные режим выпечки.

Практика.

Приготовление печенья «Венское». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий.

Тема 3. Изделия из слоеного теста(3 ч.: теория -1 ч., практика -2 ч.)

3.1. Технология приготовления сосисок в тесте

Теория.

Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления изделий. Варианты оформления.

Практика.

Приготовление изделия «Сосиски в тесте». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

3.2. Технология приготовления «Слойки с яблоком»

Теория.

Технология приготовления «Слойки с яблоком». Рецепт, последовательность приготовления, основные правила формования, температурный режим выпечки.

Практика.

Приготовление изделия «Слойка с яблоком». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

Раздел 6. Итоговое занятие(2 ч.)

Практика.

Подведение итогов года. Перспективы дальнейшего обучения.

Награждение обучающихся и их родителей за активное участие в мероприятиях (конкурсах, фестивалях).

Тематическое планирование

1 год обучения

№ п/п	Название раздела программы, кол-во часов	Дата проведения занятия	Тема занятия	Форма занятия	Форма текущего контроля / промежуточной аттестации
1	Основы физиологии, санитарии и гигиены 6 ч.	8.09.2021 15.09. 22.09. 28.09 5.10 12.10	1. Вводное занятие 2. Основы физиологии, санитарии и гигиены 3. Этикет и сервировка стола. 4. Общие требования к сервировке стола 5. Механическая кулинарная обработка овощей 6. Механическая кулинарная Обработка овощей.	Лекция Лекция Лекция Практическая работа Лекция Практическая работа	Беседа Анкетирование. Игра Педагогическое наблюдение

2	Технология приготовления холодных блюд и закусок. 10 ч.	19.10	7.Приготовление бутербродов и холодных закусок	Лекция	Педагогическое Наблюдение тестирование
		26.10	8.Технология приготовления бутербродов	Практическая работа	
		3.11	9.Технология приготовления бутербродов		
		10.11	10.Технология приготовления холодных закусок	Лекция	
		17.11	11.Технология приготовления холодных закусок	Практическая работа	
		24.11	12. Приготовление салатов и винегретов	Лекция	
		1.12	13.Технология приготовления салатов из сырых овощей	Практическая работа	
		8.12	14.Технология приготовления салатов из сырых овощей	Практическая работа	
		15.12	15. Приготовление салатов из фруктов	Практическая работа	
		22.12	16.Технология приготовления винегрета овощного	Практическая работа	
3	Горячие напитки. 3 ч.	29.12	17.Приготовление горячих напитков	Лекция	Педагогическое наблюдение тестирование
		11.01.2022	18. Бодрящие напитки.	Практическая работа	
		18.01	19..Бодрящие напитки.	Практическая работа	
4	Весенние праздники и блюда к ним. 5 ч.	25.01	20.Весенние праздники и блюда к ним.	Лекция	Педагогическое наблюдение праздник
		1.02	21. Пасха. История обрядовых блюд. Приемы росписи пасхальных яиц.	Лекция	
		8.02	22.Приемы росписи пасхальных яиц.	Практическая работа	
		15.02	23. Пасха. Технология приготовления обрядовых блюд. Куличи.	Лекция	
		22.02	24.Технология приготовления обрядовых блюд. Куличи.	Практическая работа	
5	Технология приготовления изделий из теста 10 ч.	1.03	25.Изделия из теста	Лекция	Педагогическое наблюдение тестирование
		16.03	26.Технология приготовления блинчиков	Лекция	
		23.03	27.Технология приготовления блинчиков.	Практическая работа	
		30.03	28.Технология приготовления пиццы	Практическая работа	
		6.04	29. Изделия из песочного теста	Лекция	
		13.04	30. Технология приготовления печенья «Снежок»	Практическая работа	
		20.04	31. Технология приготовления печенья «Венское»	Практическая работа	
		27.04	32. Изделия из слоеного теста	Лекция	
		4.05	33. Технология приготовления сосисок в тесте	Практическая работа	

		11.05	34. Технология приготовления «Слойки с яблоком»	работа	
6	Итоговое занятие 2 ч.	18.05 25.05	35. Подведение итогов года. Перспективы дальнейшего обучения 36. Подведение итогов года. Перспективы дальнейшего обучения	праздники	Подведение итогов, награждение, чаепитие.

2. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Количество учебных недель	36 недель
Первое полугодие	с 01.09.2021 г. по 31.12.2021 г., 17 учебных недель
Каникулы	с 01.01.2022 г. по 09.01.2022 г.
Второе полугодие	с 10.01.2022 по 31.05.2022 г., 19 учебных недель
Промежуточная аттестация	24.05.2022 г.

2.2. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ (контроля)

В ходе реализации данной программы обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических частях занятий. Эти знания выявляются в *устных ответах* на каждом занятии, во время проведения текущего контроля.

Результатом овладения практическим материалом являются *готовые блюда*, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии, а затем проводятся *обсуждения итогов* работы.

В конце учебного года проводится заключительное занятие с викторинами, конкурсами, обсуждением результатов и награждением победителей.

Обучающиеся принимают участие в конкурсах и праздниках в качестве *детского жюри* и таким образом показывают собственные знания и умения.

2.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для проверки эффективности и качества реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы применяется текущий контроль после прохождения определенной темы в течение всего обучения.

Промежуточная аттестация проводится в форме теста (приложение 1, приложение 2).

2.4. МЕТОДИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

2.4.1. Методы обучения, формы организации образовательного процесса, форма организации учебного занятия.

В процессе обучения используются такие **методы и типы занятий**, как: объяснение и демонстрация; повторение и обобщение; постановка задачи и самостоятельная работа учащегося под руководством педагога.

Традиционные и нетрадиционные формы организации деятельности обучающихся в образовательном процессе (лекция, семинар, учебная игра, праздник, выпускной ринг, защита проекта).

Формы организации, учащихся на занятии: коллективная и групповая (деление на бригады, состоящие из двух или трех человек).

Методы обучения:

- словесный - учащимся рассказывается об истории происхождения кулинарии, истории национальных кухонь с точки зрения здорового и рационального питания, и технологии приготовления блюд;
- наглядно - практический - раздаются технологические карточки, в которых описывается состав продуктов, технология приготовления, оформление и подача блюд;
- проектный - ориентирован на самостоятельную деятельность учащихся по приготовлению разнообразных блюд (индивидуально, в группе), которую учащиеся выполняют в течение определенного отрезка времени. Учащиеся должны самостоятельно решить проблему, применив необходимые знания, получить результат. Позволяет развивать индивидуальные творческие способности учащихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению;

2.4.2. Педагогические технологии.

Для успешной реализации программы, используются следующие **педагогические технологии:**

- лично-ориентированная - позволяет оказать помощь каждому ученику совершенствовать свои способности, развиваться как личность с учетом имеющегося у него опыта;
- Здоровье сберегающая – позволяет решать задачи охраны здоровья учащихся посредством рациональной организации образовательного процесса.
- информационно-коммуникационная - применяется с целью приобретения учащимися новых знаний, их закрепления, совершенствования технических навыков.

2.4.3. Алгоритм учебного занятия:

Объявление темы и цели занятия. Объяснение условий выполнения задания, рассказать о возможных ошибках при приготовлении блюд. Проверить наличие спецодежды, правил техники безопасности. Перед началом выполнения работы, учащиеся делятся на бригады, состоящие из двух или трех человек, получают задание по наличию принесенных продуктов (приобретаются за счет спонсорской помощи родителей).

Первый этап выполнения работы состоит из подготовки продуктов: очистки, нарезки. Второй этап жарка, варка, запекание блюд. Третий этап оформление блюд и подача.

Анализ занятия состоит из демонстрации лучших блюд, дегустации, разбора ошибок. Учащиеся вместе с педагогом дегустируют блюда и оценивают: сервировку стола, оформление блюд, вкусовые качества, соблюдение норм и техники безопасности.

По окончании работы, учащиеся убирают свое рабочее место, моют посуду, столы, расставляют все по своим местам. Получают домашнее задание на следующее занятие.

Приготовление блюд зависит от темы и набора продуктов, и может изменяться от более легких до сложных вариаций блюд.

Работа объединения связана с использованием нагревательных приборов (электрических плит), режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой блюд. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя учащихся с помещением, его оборудованием инструктирует, как нужно обращаться с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях он напоминает правила безопасности работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Учащиеся приносят продукты, из дома. Педагог инструктирует учащихся, обращает внимание при покупке продуктов для занятия на маркировку, состав, дату выхода. Готовить блюда желательно из расчета одна порция на каждого учащегося. Это дает возможность снимать пробу (дегустировать), сервировать стол и одновременно закреплять на практике правила поведения за столом. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд. Обязательное условие занятий - соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи - наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Педагог должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

2.5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для успешной реализации программы по каждой теме имеется богатая библиотека, автором программы разработаны наглядные и дидактические пособия:

- инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда;
- плакаты со схемами по основным темам теоретического курса;
- дидактические разработки занятий по темам;
- видеофильмы и записи телепередач по темам занятий;
- CD-продукция: «Веселый поварёнок», «Кулинария – дело вкуса», «Кулинарная энциклопедия» и др.

Инструкция по охране труда при кулинарных работах

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ учащиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;
- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.5. В кабинете технологии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку

2.2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Проветрить помещение.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя;

- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить электроплиту.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.4. Проветрить помещение.

Инструкция по технике безопасности для учащихся при кулинарных работах

1. Требования безопасности при пользовании газовыми плитами

1.1. Перед использованием плиты хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

1.2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.

1.3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2—3 минуты.

2. Требования безопасности при пользовании электрической плиткой

2.1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2.2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

3. Требования безопасности при пользовании режущими инструментами

3.1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

3.2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы ясной руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

4. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

4.1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении уменьшайте огонь или выключайте плиту.

4.2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

4.3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

5. Требования безопасности после окончания работы

5.1. Аккуратно уберите кухонные приборы и оборудование в специально отведенные места.

5.2. Выключите нагревательные приборы; убедитесь, что на рабочем месте не остались ненужные предметы.

5.3. Уберите рабочее место и сдайте его дежурному или учителю (преподавателю).

Интернет-ресурсы:

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://kuking.net/>

<http://vkusnosti.com/>

<http://www.cookingman.ru/>

2.6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – кабинет кулинарии. Кабинет включает в себя два помещения: учебную кухню с кухонной мебелью и класс для теоретических занятий со столами и стульями.

Помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям: светлые, с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией; соответствуют требованиям пожарной безопасности.

К учебной кухне подведена холодная и горячая вода с кранами и раковинами, электропитание, оснащение электрической плитой с духовым шкафом, микроволновкой и холодильником. Обеденная зона представляет собой гостиную комнату, располагается рядом с кухней, что удобно для сервировки стола и проведения дегустации приготовленных блюд.

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

Примерный перечень необходимого для работы инвентаря

На каждого обучающегося:

- доски разделочные;
- ножи кухонные;
- столовые приборы;
- столовая и чайная посуда.

На группу (4человека):

- кастрюли эмалированные (1-3 л);
- миски разных размеров;
- сковороды;
- дуршлаг, сито, венчик для взбивания, тёрка, пестик, скалка;
- доска разделочная большая для теста;
- противни;
- формы-выемки для печенья и пряников;
- нож консервный, приспособления для фигурной нарезки овощей;
- лопатки, ложки, половники из стали;
- чайник для кипячения воды;
- чайники для заварки, сахарницы;
- подставки под горячее.

- кухонный комбайн, миксер;
- весы;
- наборы для сервировки стола;
- скатерти;
- салфетки.

Инструкции по охране труда и технике безопасности.

Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете технологии.

Инструкция по охране труда при работе с электрической плитой.

Инструкция по охране труда при работе на кухне.

Инструкция по охране труда при работе с горячей жидкостью

Инструкция по оказанию первой медицинской помощи.

2.7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа «Школа кулинарии» реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим профессиональное педагогическое и/или кулинарное образование, и постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.

2. 8. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ.

Для педагога:

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2000. – 134с.
 2. Дервянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с.
 3. Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. – Москва: АЛМА – Пресс: Инвест, 2006. – 206 с.
 4. Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. – М.; 1992. – 232 с.
 5. Куликова В. Н. Блюда из микроволновой печи. – Москва: Издательство «Мир книги», 2007. –143с.
 6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2011.- 165 с.
 7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
 8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
 9. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.–156 с.
 - 10.Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
- Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

Для воспитанников:

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2001. – 165 с.
2. Бородина М.Б., Иофоре Л. В. Вы ждёте гостей. – Иркутск: 2001. – 170 с.
3. Бондарева Н. Ланч с Сосискиным. – Москва: 2000. – 130 с.
4. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2002. – 125 с.
5. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей. – Москва: 2011. – 135 с.
6. Степанов И.В. Праздничные бутерброды. – Москва: 2011. – 124с.
7. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. – Москва: 2010. – 146 с.

Интернет сайты:

1. Видеоурок «Технология приготовления бутербродов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng>
2. Видеорецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOINqCI>
3. Видеорецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
4. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
6. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Задание: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	В чем заключается пищевая ценность творога?	1) Большое содержание витаминов 2) Большое содержание солей кальция 3) Большое содержание белков и жиров	2

2	В какое молоко всыпают манную крупу для приготовления биточков манных?	1) кипящее 2) горячее 3) теплое	1
3	Пищевая ценность моркови состоит в том, что в ней содержится	1) каротин 2) фитонциды 3) углеводы	1
4	В какую воду закладывают макароны для варки?	1) холодную 2) теплую 3) горячую 4) кипящую	4
5	Если свежее молоко оставить на столе в открытой посуде, то через некоторое время из него получится	1) кефир 2) простокваша 3) творог	2
6	Определить название блюда по набору продуктов.	яйцо, молоко, соль, маргарин	омлет
7	Какие формы нарезки можно использовать для приготовления салатов?	1) соломка, брусочек 2) мелкий кубик, ломтик 3) мелкий кубик, долька	2
8	В каких продуктах больше всего содержится белков?	1) мясо 2) морковь 3) молоко	1
9	Какие ингредиенты необходимы чтобы приготовить винегрет?	1) Картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук, масло растительное 2) Картофель, морковь, огурцы соленые, масло растительное 3) Картофель, свекла, капуста квашеная, майонез	1
10	Сколько минут варится яйцо вкрутую?	1) 3-5 мин. 2) 5 -7 мин. 3) 10-12 мин.	3

Приложение № 2

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Форма проведения: тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

Задание 1: ответить на вопросы теста письменно, выбрав правильный вариант ответа из предложенных.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа – 0 баллов.

Максимальное количество баллов – 10.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определить название блюда по набору продуктов	Творог, яйцо, сахар, мука, маргарин.	Сырники

2	Составить алгоритм сборки мясорубки	1. шнек 2. зажимная гайка 3. рабочая камера	
3	Какие формы нарезки овощей относятся к простым?	1. средний кубик, ломтик, звездочки 2. мелкий кубик, долька, чесночки 3. ломтик, мелкий кубик, долька	3
4	Срок реализации салатов, заправленных сметаной	1. 3 часа 2. 1 час 3. 30 минут	3
5	Определить название блюда по набору продуктов.	Мука, молоко, яйца, соль, сахар, масло растительное	блинчики
6.	Как должны быть промаркированы доски для нарезки сырых овощей?	1. ОВ 2. ОС 3. ГП	2
7	При какой температуре моют столовую посуду?	1. 60°C 2. 40°C 3. 30°C	2
8	В каких овощах содержатся фитонциды?	1. морковь, свекла 2. лук, чеснок 3. редька, репа	2
9	С какой маркировкой можно использовать разделочную доску для приготовления винегрета овощного?	1. МВ 2. ОС 3. ОВ	3
10	Как необходимо нарезать картофель для винегрета?	1. средним кубиком 2. мелким кубиком 3. брусочками	3

III. АННОТАЦИЯ к рабочей программе дополнительного образования «Школа кулинарии».

Образовательная программа объединения дополнительного образования «Школа кулинарии» создана на основе федерального государственного стандарта основного общего образования.

Данная рабочая программа адресована учащимся 11-15 лет общеобразовательной школы.

Срок реализации программы - 1 год.

Программа рассчитана на 36 часов.

Цель программы - формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

Воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

Развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Формы занятий: вводное занятие, беседы, практическое занятие, комбинированные формы занятий, экскурсии, выставки, конкурсы.

Режим занятий: 1 раза в неделю – по 1 часу.

Программа «Школа кулинарии» предполагает изучение необходимых теоретических сведений и получения практических навыков в области кулинарии. Способствует формированию технологической и кулинарной культуры, овладение знаниями, умениями и навыками по обработке овощей, приготовлению блюд, изделий из теста, сервировки стола. Программа позволяет учащимся оценить свои потребности, возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности.