

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 14 имени В.И. Муравленко станицы
Незамаевской муниципального образования Павловский район
Краснодарского края

Принята на заседании
педагогического совета
от «__» _____ 2023 г.
Протокол № ____

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ
№ 14 ст. Незамаевской
_____ Е. П. Мигитко
Приказ № ____
От «__» _____ 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

ТЕХНИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

« Школа кулинарии»

(наименование программы)

Уровень программы: ознакомительный
Срок реализации программы: 1 год; 108 часа
Возрастная категория: от 9 до 11 лет
Состав группы: до 15 человек
Форма обучения: очная
Вид программы: модифицированная
Программа реализуется на бюджетной основе
ID-номер программы в Навигаторе: _____

Автор-составитель:
Чахмахчева Лариса Георгиевна
педагог дополнительного образования

ст. Незамаевская, 2023

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования: объём, содержание, планируемые результаты»

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа кулинарии» (далее Программа) имеет техническую направленность. Данная Программа разработана на основе программы «Учимся готовить» Е.И. Газиевой, педагога дополнительного образования ГБОУ Школа № 2001 (г. Москва, 2017 г.).

Актуальность, новизна, педагогическая целесообразность

Актуальность Программы

Актуальность Программы заключается в том, что экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания занимают особое место в повседневной жизни. Кулинария – искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение красиво подать блюдо – воспитывает эстетический вкус. Навыки и умения, сформированные в детстве, остаются на всю жизнь. На занятиях по Программе обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и т.д.

Новизна Программы

Новизна Программы Школа кулинарии заключается в том, что в процессе освоения содержания модулей, практических занятий у обучающихся развивается экономическое мышление, навыки труда, планирования и самоконтроля, большое внимание уделяется изучению технологии и организации питания, что позволяет осваивать оборудование, инвентарь, технологические процессы.

Педагогическая целесообразность Программы

В процессе реализации Программы у обучающихся формируются навыки индивидуальной и коллективной работы.

Практическая деятельность обучающихся на занятиях по Программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определять простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

Отличительная особенность программы «Школа кулинарии», заключаются в том, что она знакомит учащихся с современной кухней и оборудованием. Дает информацию о профессии. Больше времени отведено на практическое использование полученных теоретических знаний.

Адресат программы

Программа предназначена для учащихся 9 – 11 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.

Уровень программы, объём и сроки реализации

Программа реализуется на **ознакомительном** уровне. Обучение по программе предполагает освоение базовыми знаниями, умениями и навыками в области кулинарии.

Срок освоения программы – 1 год, 108 часа.

Форма обучения по данной программе – очная. Возможно обучение в дистанционном режиме.

Формы организации образовательной деятельности - групповая, количество обучающихся в группе не более 15 человек.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 часа.

Особенности организации образовательного процесса

В ходе реализации теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ. Связь теории и практики позволяет выстроить учебный процесс так, чтобы дети научились использовать полученные знания в повседневной жизни. В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его способности и возможности.

При организации деятельности используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические. На занятиях используется дидактический материал (технологические карты, иллюстрации), в том числе электронные образовательные ресурсы (компьютерные презентации, видеоматериалы). Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала.

1.2. Цель и задачи Программы

Цель – заложить у обучающихся основы рационального питания, научить технологии приготовления пищи, способствовать профессиональному самоопределению.

Задачи Программы

Образовательные:

- ознакомить с технологическим процессом приготовления пищи;
- ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;
- обучать работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;

- обучать приготовлению простейших блюд;
- обучать грамотно использовать профессиональную терминологию;
- обучать приемам эстетичной подачи приготовленных блюд; обучать правилам санитарии и гигиены.

Личностные:

- формировать потребность в самостоятельной деятельности;
- способствовать развитию коммуникативных навыков; способствовать развитию фантазии, мышления, воображения;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- способствовать формированию толерантного отношения к кулинарным традициям других народов и культур;
- воспитывать аккуратность в ведении домашнего хозяйства;
- воспитывать трудолюбие, стремление.
- добиваться поставленной цели.

1.3. Содержание программы Учебный план

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Техника безопасности	2	2	-	Беседа
2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола	4	2	2	Устный опрос
3	Инструменты и приспособления. Организация рабочего места	4	2	2	Практическая работа
4	Салаты	28	7	21	
4.1	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов	6	2	4	Практическая работа
4.2	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	6	2	4	Практическая работа
4.3	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей	2	1	1	Практическая работа
4.4	Приготовление салата оливье. Подача	4	-	4	Практическая работа

4.5	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	4	-	4	Практическая работа
4.6	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата	6	2	4	Практическая работа
5	Закуски	15	3	12	
5.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов	3	3	-	Практическая работа по технологической карте
5.2	Приготовление сложных холодных бутербродов	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
5.3	Приготовление горячих закрытых бутербродов	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
5.4	Блюда французской кухни. Приготовление канапе	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
5.5	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	3	-	3	Игра - соревнование
6	Блюда из яиц	15	2	13	
6.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц	3	2	1	Устный опрос
6.2	Приготовление «мраморных» яиц	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
6.3	Яйца жареные. Приготовление яичницы по-болгарски	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
6.4	Приготовление французского омлета	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
6.5	Приготовление «гоголя-моголя»	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
7	Крупяные и макаронные изделия	15	4	11	
7.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий	3	3	-	Устный опрос
7.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши	3	1	2	Практическая работа по технологической карте

7.3	Английская овсянка с бананом	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
7.4	Пшеник	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
7.5	Запеканка из макарон	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
8	Изделия из теста	21	6	15	
8.1	Мучные изделия. Виды теста	6	6	-	Устный опрос
8.2	Русские блины	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
8.3	Блинчики с начинками	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
8.4	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
8.5	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
8.6	Урок - соревнование «Воскресный ужин»	3	-	3	Практическая работа по технологической карте
9	Итоговое занятие	4	-	4	Игра - соревнование
	Всего	108	28	80	

Содержание учебного плана 2023-2024 учебного года

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Знакомство. Обсуждение организационных вопросов. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

Раздел 2. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола

Теория. Правила сервировки стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом. Правила употребления блюд.

Практика. Сервировка стола, подача блюд, варианты складывания салфеток.

Раздел 3. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места

Теория. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места.

Практика. Практическое задание по организации своего рабочего места.

Раздел 4. Салаты

Тема 4.1 Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов

Теория. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практика. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

Тема 4.2 Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»

Теория. Способы определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Технология приготовления салата «Коул слоу».

Практика. Приготовление овощного салата «Коул слоу». Подача салата.

Тема 4.3 Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей

Теория. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособления для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей.

Практика. Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

Тема 4.4 Приготовление салата оливье. Подача

Практика. Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

Тема 4.5 Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»

Практика. Приготовление сложного салата «Грибы на полянке».

Оригинальная подача этого салата.

Тема 4.6 Салат «Новогодняя ёлочка». Оформление салата

Практика. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка».

Раздел 5. Закуски

Тема 5.1 Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов

Теория. Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо – бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

Тема 5.2 Приготовление сложных холодных бутербродов

Практика. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

Тема 5.3 Приготовление горячих закрытых бутербродов

Практика. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.

5.4 Блюда французской кухни. Приготовление канapé

Практика. Приготовление французского закусочного бутерброда канapé с использованием специальных приспособлений. Подача бутербродов.

Тема 5.5 Урок - соревнование «Воскресный завтрак»

Практика. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак».

Раздел 6. Блюда из яиц

Тема 6.1 Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц

Теория. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

Тема 6.2 Приготовление «мраморных» яиц

Практика. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»), мраморное (использование натуральных природных красителей). Подача готовых блюд. Работа с технологическими картами.

Тема 6.3 Яйца жареные. Приготовление яичницы по-болгарски

Практика. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

Тема 6.4 Приготовление французского омлета

Практика. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов.

Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

Тема 6.5 Приготовление «гоголя - моголя»

Практика. Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголя - моголя».

Раздел 7. Крупяные и макаронные изделия

Тема 7.1 Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий

Теория. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий.

7.2 Каша. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши

Теория. Каша. Особенности русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практика. Приготовление вязкой манной каши.

Тема 7.3 Английская овсянка с бананом

Практика. Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами.

Тема 7.4 Пшеница

Практика. Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеничника. Работа с технологическими картами.

Тема 7.5 Запеканка из макарон

Практика. Несливной способ приготовления макаронных изделий.

Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда.

Раздел 8. Изделия из теста

Тема 8.1 Мучные изделия. Виды теста

Теория. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления теста, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

Тема 8.2 Русские блины

Практика. Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.

Тема 8.3 Блинчики с начинками

Практика. Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.

8.4. Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»

Практика. Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

Тема 8.5 Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»

Практика. Невыпеченные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадной колбаски».

Тема 8.6 Урок - соревнование «Воскресный ужин»

Практика. Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.

Раздел 9. Итоговое занятие

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

1.4. Планируемые результаты и способы определения их результативности Образовательные (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, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- 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.

Формы аттестации и оценочные материалы

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;

- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, групповые задания с технологическими картами приготовления блюд;

- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При низком уровне освоения Программы:

- работа с технологическими картами с помощью учителя; затруднения при соблюдении рецептуры; низкая эстетика подачи готового блюда.

При среднем уровне освоения Программы:

- самостоятельная работа с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;

- средний уровень соблюдения рецептуры;

- средний уровень эстетики подачи готового блюда.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся:

- быстрая и качественная работа с технологическими картами;

- высокий уровень соблюдения рецептуры;

- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, самостоятельно выполняя задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подаче изучаемых блюд.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации»

2.1. Календарный учебный график

Дата начала учебного периода: 1 сентября 2023 г.

Срок реализации: 1 сентября 2023 года – 24 мая 2024 года.

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется Календарным учебным графиком

Срок реализации программы	Объем учебных часов	Всего учебных недель	Режим работы
1 год обучения	108 часа	36	1 раз в неделю по 3 часа

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедийные пособия

Технологическое оборудование:

- моечная ванна
- холодильник
- жарочный шкаф
- электроплита
- рабочий стол

Инвентарь:

- весы настольные
- разделочные доски
- ножи поварской тройки
- ложки
- шумовка
- ножи
- кастрюли
- сотейники
- сковороды
- сито

Дидактические материалы:

- натуральные образцы продуктов

- плакаты

Кадровое обеспечение

Данную программу реализует педагог дополнительного образования, имеющий высшее профессиональное образование. Общий педагогический стаж 8 лет.

2.3. Формы аттестации

Наблюдение, опрос и анкетирование позволяют определить результативность освоения программы, учитывая сформированные осознанные теоретические и практические знания, умения и навыки. В ходе реализации программы практикуются и другие формы работы:

- выполнение заданий, тестов;
- демонстрация практических и теоретических знаний и умений на занятиях;
- индивидуальные беседы, дискуссия;
- выполнение практических и творческих работ.

2.4. Оценочные материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Школа кулинарии» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий;
- анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Школа кулинарии» осуществляется с учетом следующих **педагогических принципов**:

- **принцип добровольности** – участие учащихся основано на их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;
- **индивидуальный подход** – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;
- **принцип сотрудничества** – предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;
- **принцип творчества** – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности.
- **принцип деятельностного подхода** – предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

2. 5. Методические материалы

Реализация Программы предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

- групповые теоретические беседы с учащимися;
- индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам;
- групповые практические задания по приготовлению блюд;
- групповые практические задания по сервировке стола;
- устные опросы;
- игры – соревнования.

2.6. Список литературы

Для педагога:

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2010. – 134 с.
2. Деревянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2014. – 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», 2017. – 143с.
6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2011.- 165 с.

для учащихся:

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.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

ФИО

МБОУ СОШ № 14 ст. Незамаевской

от _____ 20__ года № _____

Подпись

ФИО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ВР

Подпись

_____ 20__ года