

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Тополево имени Героя Советского Союза
полковника милиции Грищенко Павла Яковлевича

ПРИНЯТО

Педсоветом

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

_____Кирилкина О. С.

Протокол №77 от 01.09.2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
« ВКУСНЯШКИ »
НАПРАВЛЕННОСТЬ: ТЕХНИЧЕСКАЯ**

Уровень: ознакомительный

Возраст обучающихся: 12-15 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель - разработчик:
Вахарчук Галина Павловна

с. Тополево
2023/2024 уч. Год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Учебный (тематический) план
3. Содержание учебного (тематического) плана
4. Формы аттестации и оценочные материалы
5. Организационно – педагогические условия реализации программы
6. Список литературы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусняшки» (далее Программа) имеет техническую направленность. Программа разработана на основе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кондитер» (разработчики А.А. Аликина, С.М. Финикова, М.А. Дюжева, О.С. Кунавина, педагоги дополнительного образования ГБПОУ КСУ № 32 г. Москва, 2017 г.) и дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кондитерское дело» (разработчик Е.Е. Шафинская, педагог дополнительного образования ГАПОУ МОК им. В. Талалихина).

Уровень Программы – ознакомительный.

Актуальность Программы

Школа призвана не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У ребят появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя и иметь возможность сформировать адекватную самооценку. Поэтому занятия в кружке кулинарного искусства «Вкусняшки» будут способствовать расширению кругозора обучающихся на основе значения питания в жизни и деятельности человека; формированию знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формированию умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов. Кружок кулинарного искусства «Вкусняшки», опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

- развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации

кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

- художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д).

Цель и задачи Программы

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

Задачи Программы

Обучающие:

- ознакомить с 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.

Развивающие:

- 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.

Категория обучающихся

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 144 часа.

Формы и режим занятий

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2-3 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество

обучающихся в группе 5 – 12 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Ожидаемые результаты Программы

По окончании реализации Программы обучающиеся

будут знать:

- принципы рационального питания;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правила и приемы кулинарного этикета;
- правила эффективной организации рабочего места;
- санитарно – гигиенические нормы приготовления пищи;
- способы определения и отбора качественных продуктов;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила составления рецептов блюд;
- особенности национальных кухонь народов мира;
- способы и приемы кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них питательных веществ;
- правила подачи готовых блюд;

будут уметь:

- обрабатывать свое рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- составлять рецепт блюда;
- правильно проводить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правильно подавать готовое блюдо;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

Проектирование планируемых результатов на универсальные учебные действия (УУД) и общее развитие личности

Познавательные, регулятивные, коммуникативные

Результаты освоения Программы разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и включают:

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- мотивация детей к познанию, творчеству, труду;

- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе разных видов деятельности;

Метапредметные результаты:

- формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности;
- намечать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- овладение различными способами поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
- готовность слушать собеседника и вести диалог, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;
- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

Содержание программы

Учебный (тематический) план

- Приготовление бутербродов – 5 уроков
- Приготовление салатов – 5 уроков
- Приготовление завтрака из яиц – 2 урока
- Приготовление блюд из творога – 2 урока
- Приготовление пицци их картофеля – 4 урока
- Приготовление блюд из молока и молочных продуктов – 2 урока
- Приготовление макаронных изделий – 1 урок
- Изделия из разных видов теста – 8 уроков
- Блюда из овощей, рыбных, мясных продуктов – 4 урока
- Третьи блюда: кисель, компот – 1 урок

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	

1	Вводное занятие. Техника безопасности. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	1	1	-	Беседа
2	Приготовление бутербродов: - бутерброды для детей; - бутерброды с огурцом и помидором; - канапе с огурцом на шпажках; -закуски из плавленого сырка; - бутерброды с сыром и помидорами.	5 1 1 1 1 1		5	Практическая работа
3	Приготовление салатов: - « козёл в огороде»; - « сельдь под шубой»; - салаты из морской капусты и горошка; - салаты с крабовыми палочками; - « красное море»	5 1 1 1 1 1		5	Практическая работа
4	Приготовление завтрака из яиц: - хлеб в кляре; - оладьи с луком и яйцом на кефире.	2 1 1		2	Практическая работа
5	Приготовление блюд из творога: - творожные сырники; - конфеты из творога	1 1		2	Практическая работа

6	Приготовление пищи из картофеля: - картофельные « гнёздышки» с куриными яйцами; - вареники с картофелем; - бабка картофельная жареная; - пирожки с картофелем;	4 1 1 1 1		4	Практическая работа
7	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов: - простые блины на молоке; - тонкий хворост	2 1 1		2	Практическая работа
8	Приготовление макаронных изделий: - макароны флотские	1 1		1	Практическая работа
9	Изделия из разных видов теста: - пельмени рыбные; - булочки; - пирожки; - вафли; - торт « Птичье молоко»; - кексы; - торт блинный	8 1 1 1 1 1 1 1	1	7	Практическая работа
10	Блюда из овощей, рыбных, мясных продуктов: - баклажаны с чесноком;	4 1		4	Практическая

	- торт из печени; -рыбные котлеты; - блины фаршированные мясным фаршем;	1 1 1 1			работа
11	Третьи блюда: - компот и кисель с рулетом	1 1		1	Практическая работа

**Материально - техническое обеспечение
Программы**

Технические средства обучения:

- компьютер
- средства аудио и видео визуализации
- DVD – фильм
- мультимедийные пособия

Технологическое оборудование:

- холодильник
- электроплита
- рабочий стол

Инвентарь:

- разделочные доски
- ножи
- лопатка
- венчик
- ложки
- шумовка
- кастрюли
- сотейники
- сковороды
- сито конусообразное

Дидактические материалы:

- натуральные образцы продуктов
- муляжи

- плакаты

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012г. «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минпросвещения России № 196 от 09.11.2018 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы). / Приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации № 09-3242 от 18 ноября 2015 г.
4. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 4 июля 2014 г.
5. Приказ Департамента образования города Москвы № 922 от 17.12.2014 г. «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30).

Список литературы, используемой при написании Программы

1. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира / Ю.В. Безлепкин. - Харьков: Прапор, 1993.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для СПО. - 5-е изд., - М.: Академия, 2008.
3. Жеребцова, О. Л. Все об этикете и сервировке стола / О.Л. Жеребцова. - М.: Ниола - Пресс, 2008.
4. Левина М. Сервировка праздничного стола / М. Левина. – М., 2000.
5. Строкова Л.В. Вкусные салаты и закуски для праздников / Л.В. Строкова. – М.: РИПОЛ классик, 2014.
6. Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для СПО. - М.: Академия, 2007.

Список литературы для учителя

1. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. – М.: РИПОЛ классик, 2011.
2. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009.
3. Руфанова Е. Кухни народов мира / Е. Руфанова. – М.: Слог, 2011.
4. Светлова Е.В. Сервировка праздничного стола и этикет застолья / Е.В. Светлова – М.: Лада, 2009.
5. Титюнник А.И., Новожинов Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня / А.И. Титюнник, Ю.М. Новожинов. – М.: Высшая школа, 1977.
6. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015.

Интернет-ресурсы

7. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> .

8. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> .