

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ № 1360»
(ГБОУ ШКОЛА №1360)

Принята на заседании
методического (педагогического)
совета
Протокол № _____
от «_____» _____ 20__ года

«Утверждаю»
Директор ГБОУ Школа №1360
Синченко Л.А.

Приказ № _____
от «_____» _____ 20__ года

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ПОВАРЁНОК»**

Направленность: техническая
Уровень программы: ознакомительный
Возраст учащихся: 10-15 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Хайруллина Ирина Ильгизаровна
Педагог дополнительного образования

Москва 2016

Пояснительная записка.

Актуальность создания данной программы объединения дополнительного образования «Поваренок» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа объединения дополнительного образования «Поваренок» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Цель программы: создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка

Задачи:

- Ознакомление учащихся с культурными традициями предков, формирование у детей основ целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций;
- Формирование у подрастающего поколения бережного отношения к культурному наследию, к истории и традициям России, уважение к людям труда;
- Привитие навыков нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Учебно-тематический план.

Дата	№ п/п	Наименование темы	Общее кол-во часов	Теория	Практика
	1	Введение	10	1.25	8.75
	1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	2	0.25	1.75
	1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	2	0.25	1.75
	1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).	2	0.25	1.75
	1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).	2	0.25	1.75
	1.5	Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	2	0.25	1.75
	2	Холодные блюда и закуски	8	1.0	7.0
	2.1	Винегрет	2	0.25	1.75
	2.2	Бутерброды на скорую руку	2	0.25	1.75
	2.3	Тёртая морковь с яблоками	2	0.25	1.75
	2.4	Сельдь под шубой	2	0.25	1.75
	3	Первые блюда	6	0.75	5.25
	3.1	Щи вегетарианские	2	0.25	1.75
	3.2	Вегетарианский борщ	2	0.25	1.75
	3.4	Суп-пюре с грибами	2	0.25	1.75
	5	Овощные гарниры и изделия из круп	6	0.75	5.25
	5.1	Овощное рагу	2	0.25	1.75
		Гречневая каша (рассыпчатая)	2	0.25	1.75
	5.4	Картофельные оладьи, котлеты капустные	2	0.25	1.75
	6	Изделия из яиц и творога	8	1.0	7.0
	6.1	Деревенская яичница с картофелем	2	0.25	1.75
	6.2	Творожное печенье «Поцелуйчики»	2	0.25	1.75
	6.3	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	2	0.25	1.75
	6.4	Королевская ватрушка	2	0.25	1.75
	7	Изделия из теста	14	1.75	12.25
	7.1	Пицца	2	0.25	1.75
	7.2	Шарлотка	2	0.25	1.75
	7.3	Картофельный пирог	2	0.25	1.75
	7.4	Чебуреки с картошкой и сыром	2	0.25	1.75
	7.5	Торт «Черепашка»	2	0.25	1.75
	7.6	Пирог песочный «1-2-3»	2	0.25	1.75
	7.7	Пирог с сыром и сосисками	2	0.25	1.75
	8	Сладкие блюда	18	2.25	15.75
	8.1	Напиток из черной смородины	2	0.25	1.75

	8.2	Витаминный напиток из шиповника	2	0.25	1.75
	8.3	Желе «Разбитое стекло»	2	0.25	1.75
	8.4	Печенье на сиропе	2	0.25	1.75
	8.5	Цукаты цитрусовые	2	0.25	1.75
	8.6	Карамель	2	0.25	1.75
	8.7	Печенье «Безе»	2	0.25	1.75
	8.8	Шоколадный мусс	2	0.25	1.75
	8.9	Конфеты из сухофруктов	2	0.25	1.75
	Итого:		70	8.75	61.25

Содержание учебно-тематического плана

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Учебный материал строится по 70 -часовой годичной сетке.

Программа ориентирована на годичный курс обучения учащихся 5-8 классов. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией на уроках технологии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Концепция программы.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе «Поваренок» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Формы и методы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (дается самостоятельные задания с учетом возможности учащегося);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

объяснительно - иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

практические методы – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации соблюдать правила ТБ; и, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;

- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Вид программы по форме организации и содержания и процесса педагогической деятельности: **практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские.**

Дидактическое обеспечение

Оборудование: столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства: «Прогресс», «Хлорамин», кальцинированную соду.

Материалы: Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

Учебно-методическое обеспечение:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;

- Информационный материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Используемая литература

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.
4. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
- 5.. Виноградова Е.В Программа работы кружка «Вкусные истории»
6. Новоженев Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
7. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
7. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
8. Учебник технологии 5-7 класс под редакцией Симоненко
9. Интернет - ресурсы