

**Управление образования администрации Собинского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Черкутинская основная общеобразовательная школа
им. В.А. Солоухина Собинского района
Владимирской области**

РЕКОМЕНДОВАНО
Педагогический совет
Протокол №7 от «25» 05. 2023 г.



УТВЕРЖДЕНО

И.О. директора Густякова О.В.

Густякова
Приказ №75-д от «25» 05. 2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа**

«Юный шеф-повар».

Направленность: социально – гуманитарная.
Возраст участников: 12-16 лет.
Срок реализации: 1 год.
Уровень сложности: ознакомительный.

Составитель:
Козлова Светлана Анатольевна,
педагог дополнительного образования.

с. Черкутино, 2023

Содержание.

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

- 1.1. Пояснительная записка.....3
- 1.2. Цели и задачи программы.....4
- 1.3. Содержание программы.....4-5
- 1.4. Планируемые результаты.....6-7

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

- 2.1. Календарный учебный график7
- 2.2. Условия реализации программы8
- 2.3. Формы аттестации8-9
- 2.4. Оценочные материалы9
- 2.5. Методические материалы9-10
- 2.6. Список использованной литературы10

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1. Пояснительная записка.

*Направленность программы: социально-гуманитарная.

*Программа разработана с опорой на программу «Учимся готовить» Газиевой Елены Игоревны, педагога дополнительного образования ГБОУ города Москвы «Школа № 2001».

*Нормативно-правовая база:

1) Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р).

2) Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242).

3) Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.11.2018 № 196).

4) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 СанПин 2.4.3648-20) и от 28.01.2021 г. №2 СанПин 1.2.3685-21;

5) Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

*Актуальность программы «Юный шеф-повар» в том, что она направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию школьников, является важным этапом на пути социализации личности, а также формирует хорошую привычку умение вкусно готовить, красиво подать блюдо, правильно сервировать стол и воспитывает эстетический вкус. Новизна заключается в том, что данная программа позволит расширить знания учащихся по профпросвещению и даст возможность успешной их социализации в дальнейшей самостоятельной жизни, а также повысит мотивацию к получению профессии, востребованной на рынке труда.

*Педагогическая целесообразность программы: позволяет дать общие сведения о способах приготовления продуктов; сформировать правила безопасной работы с инструментами; дать технические характеристики и назначение бытовой техники. Психолого-педагогические особенности возрастной категории учащихся связаны с тем, что в этом возрасте учащиеся могут включиться в учебно-профессиональную деятельность, что позволит сделать первые шаги на пути к профессиональному самоопределению. Очень важно в эти годы выявить и по мере возможностей развить те способности, на основе которых учащемуся можно было бы разумно и правильно осуществить выбор направления дальнейшего обучения и понять срез будущих профессий для более плотной к ним подготовки. Основным мотивом познавательной деятельности становится стремление приобрести профессию.

*Отличительные особенности программы: научит организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием, поддерживать порядок во время работы, работать индивидуально и коллективно, самостоятельно распределять

обязанности, сообща решать поставленные задачи; развивать самостоятельность, практические навыки и творческие способности обучающихся.

*Адресат программы: возраст 12-16 лет.

*Объём и срок освоения программы: 1 час в неделю, 36 часов в год.

*Форма обучения: очная.

*Особенности организации образовательного процесса: разновозрастная группа; индивидуально-групповая и групповая формы.

*Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий: 36 часов в год, 1 час в неделю по 1 академическому часу (пятница, 15.00-15.45).

1.2. Цели и задачи.

Цель: создание условий для развития личности подростка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами кулинарного мастерства.

Задачи:

-личностные: формировать готовность к саморазвитию и самообразованию, развивать самостоятельность, формировать уважительное отношение к труду, учить сотрудничать со сверстниками в процессе деятельности,

-метапредметные: формировать умение самостоятельно определять цели обучения, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения задач, уметь вести диалог и аргументировать свою точку зрения,

-предметные: прочитать рецепт блюда и подобрать продукты для его приготовления, сервировать стол для приёма пищи, пользоваться кулинарными инструментами, правильно организовать своё рабочее место.

1.3. Содержание программы.

Учебный план.

Название темы	Итого	Теория кол-во часов	Практика кол-во часов	Формы аттестации
1. Вводное занятие. 1.1. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни. Техника безопасности.	1	1	-	Фронтальный опрос, беседа
2. Приготовление холодных блюд.	10	5	5	Фронтальный опрос, проба
2.1. Салаты.		1	1	приготовленного блюда, работа с
2.2. Винегреты.		1	1	

2.3. Блюда из овощей.		1	1	технологическими картами
2.4. Блюда из рыбы.		1	1	
2.5. Блюда из мяса.		1	1	
3. Приготовление бутербродов.	10	5	5	Фронтальный опрос, проба приготовленного блюда, работа с технологическими картами
3.1. Открытые бутерброды.		1	1	
3.2. Канапе и тартинки.		1	1	
3.3. Корзинки.		1	1	
3.4. Горячие бутерброды.		1	1	
3.5. Холодные бутерброды.		1	1	
4. Приготовление напитков.	5	2,5	2,5	Фронтальный опрос, проба приготовленного блюда, работа с технологическими картами
4.1. Чай.		0,5	0,5	
4.2. Кофе.		0,5	0,5	
4.3. Какао.		0,5	0,5	
4.4. Компоты.		0,5	0,5	
4.5. Коктейли.		0,5	0,5	
5. Приготовление блюд из теста.	4	2	2	Фронтальный опрос, проба приготовленного блюда, работа с технологическими картами
5.1. Шарлотка.		0,5	0,5	
5.2. Манник.		0,5	0,5	
5.3. Пицца.		0,5	0,5	
5.4. Пончики.		0,5	0,5	
6. Украшение блюд.	4	2	2	Фронтальный опрос, конкурс работ
6.1. Украшения для праздничного стола своими руками.		1	1	
6.2. Украшения из овощей и фруктов.		0,5	0,5	
6.3. Украшения на день рождения.		0,5	0,5	
7. Итоговое занятие.	2		2	Проект
7.1. Проект «Любимое блюдо».				
Итого	36	17,5	18,5	Формы аттестации

Содержание учебного плана.

Раздел 1. Вводное занятие. 1 час.

Тема 1.1. Изучать роль пищи и ее предназначение в жизни человека. Говорить о культуре питания как составляющей здорового образа жизни. Знакомиться с техникой безопасности. 1 час.

Раздел 2. Приготовление холодных блюд. 10 часов.

Приготовление холодных блюд. Знакомство с холодными блюдами. Беседа о любимых семейных блюдах и их приготовление.

2.1. Салаты. 2 часа. Изучать виды салатов. Готовить салат «Мимоза».

2.2. Винегреты. 2 часа. Изучать виды винегретов. Готовить овощной винегрет.

2.3. Блюда из овощей. 2 часа. Знакомиться с блюдами из овощей. Готовить холодную закуску «Осенняя карусель».

2.4. Блюда из рыбы. 2 часа. Знакомиться с блюдами из рыбы и особенностями их приготовления. Готовить «Селёдку под шубой».

2.5. Блюда из мяса. 2 часа. Знакомиться с холодными закусками из мяса. Готовить салат «Цезарь».

Раздел 3. Приготовление бутербродов. 10 часов.

Знакомство с разновидностями бутербродов. Приготовление быстрых и легких бутербродов.

3.1. Открытые бутерброды. 2 часа. Знакомиться с видами открытых бутербродов. Готовить бутерброд «На завтрак школьнику».

3.2. Канапе и тартинки. 2 часа. Знакомиться с видами канапе и тартинок. Готовить канапе «Всега понемножку».

3.3. Корзинки. 2 часа. Знакомиться с видами корзинок. Готовить ягодную корзиночку.

3.4. Горячие бутерброды. 2 часа. Знакомиться с видами горячих бутербродов. Готовить бутерброды с сыром и зеленью.

3.5. Холодные бутерброды. 2 часа. Знакомиться с видами холодных бутербродов. Готовить бутерброд «На скорую руку».

Раздел 4. Приготовление напитков. 5 часов.

Горячие и холодные напитки. Технология их приготовления.

4.1. Чай. 1 час. Знакомиться с видами чая. Готовить ягодный чай.

4.2. Кофе. 1 час. Знакомиться с видами приготовления кофе. Варить кофе в турке.

4.3. Какао. 1 час. Знакомиться со способами приготовления какао. Варить какао из порошка.

4.4. Компоты. 1 час. Знакомиться с видами компотов. Варить компот из сухофруктов.

4.5. Коктейли. 1 час. Знакомиться с видами коктейлей. Готовить молочный коктейль.

Раздел 5. Приготовление блюд из теста. 4 часа.

Выпечка и полезная пицца на скорую руку.

5.1. Шарлотка. 1 час. Знакомиться с разновидностями шарлоток. Готовить шарлотку-пятиминутку.

5.2. Манник. 1 час. Знакомиться с способами приготовления манника. Готовить манник с фруктами.

5.3.Пицца. 1 час. Знакомиться с видами пиццы. Готовить пиццу «Маргарита».

5.4.Пончики. 1 час. Знакомиться с видами пончиков. Готовить простые пончики.

Раздел 6.Украшение блюд. 4 часа.

Беседа об эстетике подачи блюд, презентация с примерами.

Самостоятельное украшение блюда.

6.1.Украшения для праздничного стола своими руками. 2 часа. Знакомиться с видами украшений для праздничного стола. Украсить разные блюда своими руками.

6.2.Украшения из овощей и фруктов. 1 час. Знакомиться со способами украшений. Изготовить украшения из овощей и фруктов по выбору учащегося.

6.3. Украшения на день рождения. 1 час. Знакомиться с видами украшений. Изготовить украшения на день рождения по выбору учащегося.

Раздел 7.Итоговое занятие. 2 часа.

Итоговое занятие – самостоятельное приготовление блюда под контролем руководителя.

7.1. Проект «Любимое блюдо». 2 часа. Приготовить любимое блюдо и прорекламирровать его.

1.4. Планируемые результаты.

По итогам обучения обучающиеся будут знать:

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- о правилах и приемах кулинарного этикета;
- о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов; о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;
- о способах и приёмах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ; о культуре подачи готовых блюд.

По итогам обучения обучающиеся будут уметь:

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место; составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи.

По итогам освоения программы учащиеся приобретут 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 учёбе и познавательной деятельности;
- формирование умения самостоятельно планировать 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 своё мнение и аргументировать свою точку зрения.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1. Календарный учебный график.

Кол-во учебных недель	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий	Дата начала занятий	Дата окончания занятий
36	36	36	1 раз в неделю по 1 часу	01.09. 2023	26.05. 2024

2.2. Условия реализации программы.

*Материально-техническое обеспечение.

1. Специализированный кабинет для занятий кулинарному искусству.
2. Рабочие столы.
3. Наборы кулинарных инструментов и приспособлений
4. Электрооборудование (плита, микроволновая печь, холодильник).

*Информационное обеспечение.

Ресурсы Интернет.

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр

- информационно-образовательных ресурсов.
2. <http://school-collection.edu.ru/> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
 3. <http://www.ug.ru/> - Официальный сайт "Учительской газеты". На сайте представлены новости образования, рассматриваются воспитания, социальной защиты, методики обучения.
 4. <http://pedsovet.org/> - Всероссийский интернет-педсовет.
 5. <http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.
 6. <http://www.fipi.ru/> - ФИПИ.
 7. <http://www.uchportal.ru/> - учительский портал – по предметам – уроки, презентации, внеклассная работа, тесты, планирования, компьютерные программ.

*Кадровое обеспечение.

Козлова С.А., классный руководитель, учитель высшей квалификационной категории, стаж работы 40 лет.

Козлов А.В., учитель технологии, учитель первой квалификационной категории, стаж работы 37 лет.

Тетерина С.Ю., повар школьной столовой, стаж работы 30 лет.

Шагеева Э.З., заведующая столовой села Черкутино, стаж работы 10 лет.

2.3. Формы аттестации.

Реализация программы «Юный шеф-повар» предусматривает входной, текущий и итоговый контроль обучающихся.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся.

Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы.

Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

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 следующие формы: фронтальный опрос, конкурс работ, оценивание приготовленного блюда, работа с технологическими картами приготовления блюд.

Итоговый контроль осуществляется в форме проектной деятельности.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

- умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготавливаемого блюда;
- точность соблюдения рецептуры приготавливаемого блюда;
- эстетика подачи готового блюда.

2.4. Оценочные материалы.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

- работает с технологическими картами с помощью учителя;
- испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
- показывает низкую эстетику подачи готового блюда.

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

- работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка испытывает затруднения;
- демонстрирует средний уровень соблюдения рецептуры;
- показывает средний уровень эстетики подачи готового блюда.

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

- быстро и качественно работает с технологическими картами;
 - демонстрирует высокий уровень соблюдения рецептуры;
 - показывает высокий уровень эстетики подачи готового блюда.
- Учащиеся работают в команде, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд.

Формы аттестации: беседа, проект, игра.

2.5. Методические материалы.

*Особенности организации образовательного процесса: очно.

*Методы обучения: ИКТ, групповой, проблемный, поисковый, игровой, убеждение, поощрение, стимулирование, мотивация.

*Формы организации образовательного процесса: индивидуально-групповая.

*Формы организации учебного занятия: лекции и беседы, диалоги, практическая работа, самостоятельная работа, презентации, творческая мастерская, встречи с интересными людьми, работа с научно-практической литературой (чтение и беседа).

*Педагогические технологии: ИКТ, поисково-исследовательская, проблемная, игровая, дифференцированная, кейс-технология, технология Портфолио.

*Алгоритм учебного занятия: 1) изучение инструкций и технологической карты, 2) приобретение или подготовка нужных продуктов, 3) санитарная обработка рук, 4) рабочая одежда, 5) приготовление рабочего места, 6) расклад приготовленных продуктов для готовки блюда, 7) распределение обязанностей, 8) подготовка нужной техники, 9) приготовление блюда в соответствии с инструкцией, 10) сервировка стола, 11) подготовка к приёму пищи, 12) оценка приготовленного блюда, 13) уборка рабочего места.

2.6. Список использованной литературы.

- 1) Блины и оладьи. Вкусно. ЭКСМО, 2019.
- 2) Братушева А. Салаты для супер-героев. ЭКСМО, 2020.
- 3) Васильева И.Е. Сто потрясающих обедов. Москва. РИПОЛ классик, 2011. Десерты и всякие вкусные штуки. ЭКСМО, 2020.
- 4) Дыбина О.В. Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей / О.В. Дыбина /. – М: Просвещение, 2017.
- 5) Журналистское агентство «Гласность». Салаты и закуски. М, 2012.

Кексы в кружках весело и быстро. ЭКСМО, 2020..

6)Передерей Н. Рецепты мировой кухни. Москва. Издательство ВЕЧЕ. 2009.

7)Попова С.А. Просто о простом. Совяз БЕВО,1994.

Сотникова Т. Любимая пицца. ЭКСМО, 2021.

8)Строкова Л.В. Вкусные салаты и закуски для праздников. Москва. РИПОЛклассик,2014.

9) Трухина, М.В. Я люблю готовить. Кулинарные рецепты для мальчиков и девочек /М.В. Трухина/.- М: Отчий дом.- 2016.

10)Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Москва. ОЛМА -ПРЕСС,2015.