

Государственное бюджетное учреждение Саратовской области
«Центр ППМСД» г. Красноармейска

ПРИНЯТО:

На Педагогическом совете
ГБУ СО «Центр ППМСД» г. Красноармейска
протокол № 1

от 01» 09 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБУ СО
«Центр ППМСД» г. Красноармейска
_____ Н.Н.Симоненко

Приказ № 47 от «05» 09 2022года.

ПРОГРАММА
дополнительного образования
по кулинарии
для воспитанников Центра
направленность: социальная адаптация

Составитель:
Серская Лидия Ниловна
инструктор по труду

г. Красноармейск

2022г.

Содержание

Раздел 1. Комплекс основных характеристик	Пояснительная записка	3
	Цели и задачи	5
	Ожидаемые результаты программы	6
	Содержание программы	9
	Форма аттестации и их периодичность	10
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий	Методическое обеспечение программы	12
	Условия реализации программы	12
	Оценочные материалы и критерии оценки	14
	Список литературы и дополнительные источники	15

Раздел 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Вкусные истории» для воспитанников Центра, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь.

Вопрос «Кем быть?» - один из главного для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

В зависимости от задач занятия используются как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Вкусные истории" тесно связаны с уроками математики, трудового обучения. Занятия проводятся в пищевом блоке, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных курсом.

Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Данная программа разработана с учетом следующих документов:

1. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Концепцией развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);
3. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. №41 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
4. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утв. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 09 ноября 2018 №196).
5. Правила ПФДО (Приказ «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования в Саратовской области» от 21.05.2019г. №1077, п.51.)

Направленность программы: относится к социально-педагогической. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетного направления в обучении воспитанников. **По времени реализации – один год.**

Актуальность программы: «Вкусные истории» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

Актуальность и практическая значимость данной программы обуславливается также и тем, что полученные на занятиях знания становятся для ребят необходимыми в дальнейшей самостоятельной жизни! Теоретической и практической основой их дальнейшего участия в выборе профессии, в определении жизненного пути.

На занятиях обучающиеся получают первые представления об организационно-экономических закономерностях производственной деятельности, позволяющие создать наиболее рациональные условия труда. Сюда входят: организация рабочего места и трудового процесса; распределение трудовых функций в группе, умение планировать предстоящую работу; расчет необходимых продуктов и времени; выбор инструментов и приспособлений, рациональных приемов работы; умение контролировать, учитывать и оценивать проделанную работу по количеству и качеству.

Педагогическая целесообразность: данной программы объясняется тем, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и формирует социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности. Отличительной особенностью программы «Вкусные истории» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, в ней прослеживается связь с традициями, народными обычаями, дети знакомятся со старинными обрядовыми блюдами, а затем - с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчеты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Новизна программы: Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни. Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно – энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизнедеятельности). Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи. Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо. Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать. Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Вкусные истории» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации учащихся. Знания, умения и навыки, полученные учащимися, позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

1.2. Цели и задачи

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

Задачи:

- обучающие:**
- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
 - дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
 - 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.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы.

Программа кружка рассчитана на обучение детей в возрасте от 7-17 лет. Занятия проводятся по схеме: 2 раза в неделю по 2 часа. Срок реализации программы – 1 год.

Режим занятий

Данная программа включает в себя как теоретическую, так и практическую части.

Форма занятий: в процессе занятий используются различные формы занятий: традиционные, комбинированные и практические занятия.

Методы в организации занятий:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу);
- практический (выполнение работ по технологическим картам, схемам);

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – воспитанники воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Принципы, лежащие в основе программы:

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов).
- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, ребенок применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ).

1.3. Ожидаемые результаты программы

Результаты реализации программы соответствуют ее цели, задачам и содержанию. Данная образовательная программа не нацелена на достижение предметных результатов основной образовательной программы начального, основного, среднего общего образования, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом. К концу обучения по программе обучающиеся приобретут необходимый уровень компетенций. Основным результатом реализации программы являются следующие компетенции:

Личностные:

- формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение – желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со – сверстниками;

- умение общаться при коллективном выполнении работ;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

Метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Дифференциация уровней сформированности метапредметных результатов и этапность их формирования относится к ответственности образовательной организации.

Предметные:

Предметные результаты (см. ФГОС основного общего образования) определяются по двум уровням:

«учащийся научится» (базовый учебный материал),

«учащийся получит возможность научиться» (углубляющий, дополняющий, расширяющий или пропедевтический учебный материал)

Предметные результаты:

Различать и выбирать материалы для решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту.

- Осуществлять технологические операции при решении технико-технологических задач, соответствующих возрасту. Читать простейшие чертежи и схемы.

- Организовывать рабочее место решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту. Приёмам работы с кухонным оборудованием.

- Применять правила эксплуатации производственной и бытовой техники. Различать виды профессий, соответствующих содержанию курса.

- Применять технологии представления, преобразования и использования информации.

- Устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для подготовки и осуществления технологических процессов.

- Владеть алгоритмами и методами решения технико-технологических задач, соответствующих возрасту. Составлять технологические карты.

- развитие умений применять, преобразовывать и использовать информацию;
- рациональное– использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- овладение методами эстетического оформления блюд, обеспечения сохранности продуктов.

Механизм оценки результатов по программе:

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

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п/п	Тема.	Всего.
1.	Вводный блок	1ч.
2.	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Теоретическое и практическое занятия	1ч.
3.	Режим дня. Самостоятельное составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник, ужин	4ч.
4.	Овощи в нашем питании. Теоретическое и практическое занятия	2ч.
5.	Салаты. Теоретическое и практическое занятия	2ч.
6.	Бутерброды. Теоретическое и практическое занятия	4ч.
7.	Первые блюда. Теоретическое и практическое занятия	4ч.
8.	Вторые блюда. Теоретическое и практическое занятия	4ч.
9.	Третьи блюда Теоретическое и практическое занятия	4ч.
10.	Молочная кухня Теоретическое и практическое занятия	1ч.
11.	«Красна изба пирогами» (выпекаем пироги) Теоретическое и практическое занятия	4ч.
12.	Приготовление вареников, пельменей. Теоретическое и практическое занятия	4ч.
13.	Экскурсии на рынок, в магазин.	1 ч.

Итого: 36 ч.в мес.

1.4. Содержание программы

1. Введение

Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Что такое правильное питание? Знание о значимости правильного питания в жизни человека.

2. Правила этикета

Откуда к нам пришел этикет? Нормы и правила этики. Умение посмотреть на себя со стороны. Правила поведения за столом и в гостях.

Правила приема гостей. Инсценирование ситуации приема гостей. Понимание ситуативных и этикетных норм бесконфликтного общения. Воспитание самооценки личности, позволяющие адаптироваться в обществе.

Нормы и правила этики. Осознание личностью своей неповторимости.

3. Режим дня для школьника

Знание о важности режима дня. Почему обязательно завтракать? Каким должен быть обед и ужин?

Самостоятельное составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник, ужин.

Воспитание бережного отношения к природе, к окружающей среде, к человеку. Воспитывать ответственность за сохранность своего здоровья и здоровья окружающих. Воспитывать эстетический вкус.

4. Овощи в нашем питании

Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли).

Правильное хранение овощей, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье.

Приготовление овощей на пару (способ приготовления овощей на пару, максимальное сохранение полезных свойств продукта).

Что такое вегетарианская кухня и кто такие вегетарианцы? Разнообразие вегетарианской кухни. Полезные качества вегетарианских блюд для нашего организма. Ребенок – вегетарианец. Положительное и отрицательное в вегетарианской кухне для растущего организма.

5. Салаты

Разнообразие салатов. Мясные салаты, фруктовые салаты, овощные. Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов.

Рецепты праздничных блюд. Оригинальное оформление. Сервировка стола.

Умение пользоваться столовыми приборами.

6. Бутерброды

Какие виды бутербродов существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов.

Варианты оформления блюд. Самостоятельное приготовление бутербродов (правильный подбор продуктов).

7. Первые блюда

Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы. Продукты для приготовления супов.

Приготовление щей, как блюдо из традиционной русской кухни. Приготовление холодных - кислых щей.

Сервировка стола к обеду. Пряности и специи для усиления вкусовых качеств.

8. Вторые блюда

Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие: варим макаронные изделия, крупы.

Правила подачи вторых блюд. Гарнир, дополнение к гарниру; шницель, котлеты, мясные биточки их отличия.

Оформление вторых блюд. Воспитание эстетического вкуса.

Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие.

9. Третьи блюда

Напитки, соки, морсы. Как заварить правильно чай. Сорта чая (листовой, мелко-зерновой, гранулированный).

Почему человеку необходима вода? Когда и как надо пить воду? Полезные свойства чая и травяные сборы для чая.

10. Молочная кухня

Молоко и молочные продукты (творог, сметана)

Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Приготовление молочных блюд (кисель и каши).

Что важно знать о молоке? Химический состав (БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ).

Кисломолочные продукты. О пользе сметаны и творога. Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах).

11. «Красна изба пирогами»

Разнообразие выпечки, дрожжевое тесто, тесто для пельменей и вареников,

Технология приготовления пирожков и пирогов с разнообразными начинками. Выпечка пирогов (в духовом шкафу) и пирожков (на газ.плите)

12. Приготовление вареников

Какие виды вареников существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления начинки.

Воспитание эстетического вкуса, умение работать с тестом, научиться придавать красивую форму вареникам.

Варианты оформления блюд.

13. Приготовление пельменей

Какие виды пельменей существуют, разнообразие национальной кухни. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления начинки.

Воспитание эстетического вкуса, умение работать с тестом, научиться придавать красивую форму пельменям.

Варианты оформления блюд.

14. Совместимость продуктов питания

Применение на практике умений, знаний, навыков подборки продуктов. Приготовление блюда по выбору, при условии правильного подбора продуктов. Экскурсия на рынок, в магазин – с целью ориентирования ценовой политики при покупке продуктов.

Что такое раздельное питание? Для чего оно нужно? Правильное питание – залог нашего здоровья.

1.5 Форма аттестации и их периодичность

Для проверки эффективности и качества реализации программы применяются различные способы отслеживания результатов.

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной программе «Вкусные истории» 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.

Процесс обучения по данной программе предусматривает следующие формы диагностики и аттестации:

1. Вводная диагностика, проводится перед началом обучения и предназначена для выявления уровня подготовленности обучающихся к усвоению программы. Формы контроля: опрос, тестирование, участие в мастер-классе

2. Промежуточная аттестация проводится в конце каждой темы и позволяет выявить уровень усвоения знаний по данной теме, уровень сформированности умений. Формы контроля: опрос, зачет (контрольный норматив), участие в соревнованиях

3. Итоговая аттестация проводится после завершения всей учебной программы. Формы контроля: другая форма аттестации (контрольный норматив), участие в соревнованиях

Вводная диагностика направлена на выявление уровня подготовки обучающихся на начало обучения, дает информацию об уровне теоретической и технологической подготовки.

Предлагается входная анкета.

Имя,О,Ф? _____

1. Умеете ли Вы готовить? Да _____ нет _____
2. Хотели бы научиться? Да _____ нет _____
3. Знаете ли Вы правила техники безопасности? Да _____ Нет _____
4. Вы вегетарианец? Да _____ нет _____
5. Нравится ли Вам питание в нашем Центе? Да _____ Нет _____
6. Знакомы ли вы с правилами питания? Да _____ Нет _____
8. Знакомят ли Вас с организацией правильного питания на уроках в общеобразовательной школе?
Да _____ Нет _____

Всего 20 вопросов.

Промежуточная аттестация

Цели:-формировать представления школьников о профессиональной деятельности в области индустрии питания; предоставить возможность проявить индивидуальные творческие способности и таланты учащихся, в том числе, приобрести первичные практические умения в области современных технологий по карвингу; - способствовать профессиональному самоопределению школьников и осознанному выбору будущей профессиональной деятельности.

Мастер-класс на тему «Карвинг: декор из овощей и фруктов» является одной из форм занятий при организации обучения по дополнительной программе «Вкусные истории», а также при организации профориентационной деятельности в образовательном комплексе. Содержание мастер-класса направлено на демонстрацию новых методов и технологий, принятых на современных предприятиях индустрии питания, трансляцию передового опыта работы и актуализацию профессиональной деятельности в области индустрии питания.

Раздел 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Методическое обеспечение программы

В основе организации работы кружка лежат субъектные взаимоотношения руководителя кружка и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности. Кружок «Вкусные истории», организованный в Центре, проводит занятие в пищевом блоке, при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарногигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки, а так же сменной обуви. Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу. Работа кружка связана с использованием нагревательных приборов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты. Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов. Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты в виде утренников. Основные формы проведения занятий: **-теоретическая лекции ,беседы,- практическая работа** ; Дети учатся самостоятельно готовить блюда с учетом различных меню, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности и т.д. Контроль так же дает возможность детям и педагогу увидеть результаты своего труда.

2.2 Условия реализации программы

Кадровые условия реализации программы

Реализацию данной образовательной программы могут осуществлять педагоги, имеющие высшее и средне-специальное педагогическое образование, обладающие достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в области кулинарии.

Научно-методические условия реализации программы. .

1. Плакаты
2. Таблицы
3. Схемы приготовления блюд;
4. Фото и репродукции
5. Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
6. Дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
7. Игровой материал; 8. - наглядный иллюстративный материал;
9. Библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии

10. Инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда;

11. Инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда.

Материально-технические условия реализации программы

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – пищевой блок для практических занятий 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, наличие огнетушителя. Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 15 человек

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой. Продукты, учащиеся приобретают самостоятельно со склада готовой продукции, из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе. Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь: набор ножей для карвинга, посуда, доска разделочная, поднос.

Продовольственное сырье: редис дайкон.

Технические средства: мультимедийный проектор.

Дидактические средства: мультимедийная презентация; методическая разработка.

Организационный момент: сбор участников мастер-класса, проверка готовности к мастер-классу, наличие продуктов, наличие инвентаря и посуды;

Мотивация воспитанников с целью их восприятия и понимания новых знаний и практического опыта.

Беседа: Актуализация новых знаний и краткая характеристика темы: «Карвинг: декор из овощей и фруктов».

2.3 Оценочные материалы и критерии оценки.

Итоговая аттестация обучающихся по программе «Вкусные истории»

Цель: Оценить уровень знаний, умений и профессиональные навыки полученные в процессе обучения.

Форма аттестации: другая форма аттестации (разработка и приготовление блюда из имеющихся продуктов)

Порядок выполнения:

Задание 1. Оценить представленные продукты, какое блюдо из данного набора много приготовить.

Задание 2. Составить технологию приготовления блюда

Задание 3. Взвесить предложенные ингредиенты и составить рецептуру (технологическую карту).

Задание 4. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления.

Задание 5. Приготовить блюдо соблюдая правила техники безопасности.

Форма оценки: аттестован/не аттестован

Критерии оценки;

Аттестован:

- Правильный выбор блюда по продуктам
- умение подобрать оборудование и инвентарь
- знание правил составления технологии приготовления и технологических карт
- умение соблюдать правила гигиены санитарии и техники безопасности.

Не аттестован: не ориентируется в группах блюд, не может выбрать нужное блюдо, не знает правил безопасности, не соблюдает личную гигиену и санитарные нормы, не умеет подбирать инвентарь и оборудование.

2.4. Список литературы и дополнительные источники

1. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007
 2. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992
 3. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД
 4. «Издательство Мир книги», 2005
 5. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005
 6. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирог.» - М.: Изд. Эксмо, 2005
 7. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги»,
 8. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993
 9. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС»
 10. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987
 11. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991
 12. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2007
 13. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня»,
 14. «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
 15. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001
 16. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА,
 17. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008
 18. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008
 19. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002
 20. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
 21. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
 22. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008
 23. Лаврова С.А. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003
 24. Лихачева Л. «Уроки этикета»
 25. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008
 26. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008
- Шабельник Е.С., Каширцева Е.Г. «Ваши права» - ООО Изд. «Вита – Пре

Интернет ресурсы:

- Видео уроки онлайн – Уроки кулинарии для начинающих:
- видео для занятий дома (<https://vse-kursy.com/read/269-uroki-kulinarii-onlain-obuchayuschie-video-dlyagotovki.html>)
- wwwcooksmeal.ru/chef
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie>

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2010
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2011
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2011
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.иперер.- Ростов н/Д: Феникс, 2011

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2009
4. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим», 2009

