

**Государственное казенное образовательное учреждение
«Специальная-коррекционная образовательная школа-интернат»
с. Ташла Тюльганского района Оренбургской области**

Утверждаю
Директор ГКОУ «СКОШИ» с. Ташла
_____ В.А. Ямникова
_____ 2023 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«Кулинария»
(стартовый уровень)**

Срок реализации программы - 1 год

Возраст обучающихся - 7-15 лет

Автор-составитель:

педагог Емельянова Ирина Ивановна

с. Ташла, 2022 г.

Содержание

Раздел №1 Комплекс основных характеристик программы.....	3
1.1 Пояснительная записка.....	3
Нормативно-правовая база.....	3
Направленность программы.....	3
Актуальность программы.....	4
Педагогическая целесообразность.....	4
Отличительные особенности программы.....	4
Адресат программы.....	5
Объем и срок освоения программы.....	5
Форма обучения и формы реализации программы.....	5
Особенности организации образовательного процесса.....	5
Режим занятий.....	5
1.2 Цель и задачи программы.....	6
1.3 Содержание программы.....	6
Учебный план 1 года обучения.....	7
Содержание программы 1 года обучения.....	9
1.4 Планируемые результаты.....	15
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.....	16
2.1 Календарный учебный график.....	16
2.2 Условия реализации программы.....	
Материально-техническое обеспечение.....	
Информационное обеспечение.....	
Кадровое обеспечение.....	
2.3 Формы аттестации/контроля.....	
2.4 Оценочные материалы.....	
2.5 Методические материалы.....	
Особенности организации образовательного процесса	
Методы обучения и воспитания.....	
Формы организации образовательного процесса.....	
Формы организации учебного занятия.....	
Педагогические технологии.....	
Алгоритм учебного занятия.....	
Дидактический материал.....	
Список литературы.....	
Приложение.....	

Раздел №1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Танцевальная гимнастика» составлена в соответствии с **нормативно-правовыми документами:**

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Государственная программа Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области» (подпрограмма «Развитие общего и дополнительного образования детей») от 28 июня 2013 года № 553-пп;
- Приказ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» от 9 ноября 2018 г. № 196
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (утверждено Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 г. № 41);
- Письмом Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ);
- Уставом Государственного казенного образовательного учреждения «Специальная-коррекционная образовательная школа-интернат»

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинария» - имеет **социально-гуманитарную направленность**.

Программа реализуется в ГКОУ «СКОШИ» с. Ташла, Тюльганского района.

Актуальность программы. Воспитанники школы-интерната испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Поэтому занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программой предусмотрена корректировка и развитие психических свойств личности, коммуникативных и интеллектуальных способностей, обучающихся в процессе обучения азам кулинарии, а также – подготовка детей к самостоятельной жизнедеятельности и усвоению социальной роли «домохозяина».

Педагогическая целесообразность. Занятия по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе являются эффективными формами реализации здоровьесберегающего и духовного направлений воспитания. Основопологающей в программе является педагогическая идея воспитания духовности, уважения и любви к культурному наследию своей малой родины.

Отличительные особенности программы

Программа «Кулинария» является модифицированной. При ее написании были изучены программы данной направленности «Кулинария» Разумовой Н.В., педагога дополнительного образования ГБУ Калининградской области «Нестеровская школа-интернат №8» г. Нестеров и «Учимся готовить» Газиевой Е.И., педагога дополнительного образования ГБОУ «Школа № 2001» г. Москва.

Отличительными особенностями программы «Кулинария» от программ «Кулинария» (Разумовой Н.В.) и «Учимся готовить» является:

- содержание учебного материала расширено за счет включения новых разделов: выпечка, сервировка праздничного стола;
- включены занятия по приготовлению блюд, берущих начало из глубокой древности, учтены традиции, народные обычаи;
- знакомство с основными профессиями пищевой промышленности.

Адресат программы

Учебный материал программы распределен в определенной последовательности с учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей.

Программа рассчитана на работу с обучающимися 7-9 классов специального (коррекционного) общеобразовательного учреждения VIII вида.

Обучение происходит в двух группах: мальчики занимаются отдельно от девочек.

Объем и срок освоения программы

Программа рассчитана на 1 год обучения, объем часов – 136.

Формы обучения и формы реализации программы

Обучение детей в объединении «Кулинария» происходит в очной форме. Очная форма обучения предполагает освоение программы при непосредственном посещении объединения. Основной формой организации образовательного процесса является занятие.

Занятие может проходить в различных формах:

По дидактической цели – вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий.

По количеству детей – сочетание групповых и индивидуальных занятий.

Особенности организации образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляется в разновозрастной группе постоянного состава. Состав группы 10 человек. Работа с разновозрастной группой при реализации программы строится на принципах дифференциации, индивидуализации и учета половозрастных различий обучающихся.

Режим занятий

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа с 10 минутным перерывом. Итого 4 часа в неделю.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: оказание социальной помощи и подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Поставленная цель раскрывается в триединстве следующих задач:

Воспитывающие:

- Воспитывать навыки организации работы на занятиях во внеурочное время;
- Воспитывать навыки самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание, мышление, память;
- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость;
- Прививать нравственные гуманистические нормы жизни и поведения;
- Развивать пространственное воображение и фантазию;
- Уметь анализировать, сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческой работы;
- Развивать самостоятельность и ответственности, владеть навыками самооценки;
- Владеть социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду, системой норм и правил межличностного общения, обеспечивающих успешность совместной деятельности;
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить обучающихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,
- Обогащать словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии.

- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

1.3 Содержание программы Учебный план

№	Раздел	1 год		
		Теория	Практика	Всего
1	Вводное занятие	1	1	2
2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	2	4	6
3	Первые блюда	4	12	16
4	Заготовка овощей и фруктов	4	8	12
5	Холодные блюда и закуски	4	10	14
6	Блюда из круп	4	10	14
7	Овощные блюда	4	10	14
8	Молочные блюда	4	10	14
9	Выпечка	10	28	38
10	Сервировка праздничного стола	2	4	6
	ИТОГО	39	97	136

Учебный план

№ Модуля	Тема	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
I. Вводное занятие		2	1	1	Презентация
II. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни		6	2	4	
2.1	Пища и ее предназначение в жизни человека.	2	1	1	Круглый стол
2.2	Культура питания как составляющая здорового образа жизни	4	1	3	Беседа, викторина
III. Первые блюда		16	4	12	
3.1	Пищевая ценность	2	2		Наблюдение Демонстрация навыков
3.2	Супы	14	4	10	Наблюдение Демонстрация навыков
IV. Заготовка овощей и фруктов		12	4	8	
4.1	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
4.2	Консервирование овощей, фруктов и ягод	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
4.3	Компот	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
4.4	Заморозка овощей и ягод на зиму	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
V. Холодные блюда и закуски		14	4	10	
5.1	Холодные сладкие блюда. Питательная ценность	4	2	2	Наблюдение Демонстрация навыков
5.2	Приготовление салатов	6	2	4	Наблюдение Демонстрация навыков
5.3	Холодные закуски	4	2	2	Наблюдение

					Демонстрация навыков
VI. Блюда из круп		14	4	10	
6.1	Гречка	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
6.2	Рис	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
6.3	Перловка	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
6.4	Горох	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
6.5	Овсянка	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
VII. Овощные блюда		14	4	10	
7.1	Овощные гарниры	6	2	4	Наблюдение Демонстрация навыков
7.2	Запеченные овощи	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
7.3	Фаршированные овощи	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
VIII. Молочные блюда		14	4	10	
8.1	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	2	2		Наблюдение Демонстрация навыков
8.2	Каша, запеканка	10	2	8	Наблюдение Демонстрация навыков
8.3	Суп	2	1	1	Наблюдение Демонстрация навыков
IX. Выпечка		38	10	28	
9.1	Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления теста.	4	2	2	Наблюдение Демонстрация навыков
9.2	Технология приготовления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
9.3	Драники	4	1	3	Наблюдение Демонстрация навыков
9.4	Оладьи, блины	6	1	5	Наблюдение Демонстрация навыков

					ия навыков
9.5	Пирожки	6	1	5	Наблюдение Демонстрац ия навыков
9.6	Бисквит	6	1	5	Наблюдение Демонстрац ия навыков
9.7	Домашний хлеб	8	2	6	Наблюдение Демонстрац ия навыков
Х. Сервировка праздничного стола		6	2	4	
10.1	Декор и сервировка праздничного стола	4	2	2	Наблюдение Демонстрац ия навыков
10.2	Чаепитие (итоговое занятие)	2		2	Наблюдение Демонстрац ия навыков
ИТОГО		136	39	97	

Содержание обучения

I. Вводное занятие (2 часа)

Теория (1 час). Введение в образовательную программу «Кулинария». Цели и задачи на предстоящий год. Инструктаж по технике безопасности: правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены

Практика (1 час). Презентация творческого объединения. Игра на сплочение и доверительные отношения «Ладушки»

II. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни (6 часов)

2.1. Пища и ее предназначение в жизни человека (2 часа)

Теория (1 час). История развития и расширение пищевого рациона человека. Характеристика пищи как одной из существенных составляющих материальной культуры человека.

Практика (1 час). Выявление потребности человека в применении кулинарного искусства.

2.2. Культура питания как составляющая здорового образа жизни (4 часа)

Теория (1 час). Культура питания как составляющая здорового образа жизни.

Практика (3 часа). Беседа на тему «В здоровом теле – здоровый дух», викторина «Полезные продукты»

III. Первые блюда (16 часов)

3.1. Пищевая ценность (2 часа)

Теория (2 часа). Таблица калорийности первых блюд и их пищевая ценность.

3.2. Супы (14 часов)

Теория (4 час). Ингредиенты для супа, дозировка.

Практика (10 часов). Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам). Приготовление первых блюд. Перечень блюд: овощной суп, уха, щи, борщ и т.д

IV. Заготовка овощей и фруктов (12 часов)

4.1 Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки (2 часа)

Теория (1 час). Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей.

Практика (1 час). нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка; приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука

4.2. Консервирование овощей, фруктов и ягод (4 часа)

Теория (1 час). Способ отборки и обработки овощей, фруктов, ягод для консервации. Необходимые правила консервации.

Практика (3 часа). Консервирование огурцов (холодная обработка), малиновой и яблочное варенье.

4.3. Компот (4 часа)

Теория (1 час). Способ отборки и обработки фруктов, ягод для консервации. Необходимые правила консервации.

Практика (3 часа). Приготовление яблочного, грушевого компота.

4.4. Заморозка овощей и ягод на зиму (2 часа)

Теория (1 час). Способ отборки и обработки овощей и ягод для заморозки. Необходимые правила заморозки.

Практика (1 час). Заморозка лесной ягоды, кабачков, перца.

V. Холодные блюда и закуски (14 часов)

5.1 Холодные сладкие блюда. Питательная ценность (4 часа)

Теория (2 часа). Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды

крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).

Практика (2 часа). Приготовление компота из сухофруктов; приготовление киселя клюквенного

5.2 Приготовление салатов (6 часов)

Теория (2 часа). Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места. 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. Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособление для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей. Приготовление сложных салатов. Блюда французской кухни. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола.

Практика (4 часа). Практическое задание по организации своего рабочего места. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов. Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки). Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

5.3. Холодные закуски (4 часа)

Теория (2 часа). Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо-бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. Подача бутербродов.

Практика (2 часа). Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

VI. Блюда из круп (14 часов)

6.1. Гречка (4 часа)

Теория (1 час). Блюда из гречки. Рецепты

Практика (3 часа). Гречка с грибами и тушёная капуста с грибами

6.2. Рис (4 часа)

Теория (1 час). Блюда из риса. Рецепты

Практика (3 часа). Плов

6.3. Перловка (2 часа)

Теория (1 час). Блюда из перловки. Рецепты

Практика (1 час). Перловая каша

6.4. Горох (2 часа)

Теория (1 час). Блюда из гороха. Рецепты

Практика (1 час). Гороховая каша

6.5. Овсянка (2 часа)

Теория (1 час). Блюда из овсянки. Рецепты

Практика (1 час). Овсяная каша

VII. Овощные блюда (14 часов)

7.1 Овощные гарниры (6 часов)

Теория (2 часа). Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Практика (4 часа). Приготовление картофельного пюре и моркови в молочном соусе.

7.2 Запеченные овощи (4 часа)

Теория (1 час). Блюда из запеченных овощей. Рецепты

Практика (3 часа). Приготовление запеченных шампиньонов в духовке.

7.3 Фаршированные овощи

Теория (1 час). Рецепты

Практика (3 часа). Приготовление фаршированного перца

VIII. Молочные блюда (14 часов)

8.1 Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты (2 часа)

Теория (2 часа). Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.) Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.

8.2 Каша, запеканка (10 часов)

Теория (1 час). Рецепты

Практика (3 часа). Приготовление манной, рисовой каши, каши «Дружба», запеканки для завтрака.

8.3 Суп (2 часа)

Теория (1 час). Рецепты

Практика (1 час). Приготовление молочного супа – лапша.

IX. Выпечка (38 часов)

9.1 Откуда к нам пришло тесто. История, виды, технология приготовления теста (4 часа)

Теория (2 часа). Правила внутреннего распорядка на кухне. Инструменты и приспособления. Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Практика (2 часа). Определение доброкачественности муки.

9.2 Технология приготовления сметанника на основе безопасного дрожжевого теста (4 часа)

Теория (1 час). Состав теста и начинки для сметанника. Способы приготовления.

Практика (3 часа). Приготовление безопасного дрожжевого теста, начинки для сметанника. Определение времени выпекания. Выпечка и подача к столу.

9.3 Драники (4 часа)

Теория (1 час). Рецепт. Способы приготовления.

Практика (3 часа). Приготовление драников. Определение времени выпекания. подача к столу.

9.4 Оладьи, блины (6 часов)

Теория (1 час). Рецепт. Способы приготовления.

Практика (5 часов). Приготовление оладьев, блинов. Определение времени выпекания. подача к столу.

9.5 Пирожки (6 часов)

Теория (1 час). Рецепт. Способы приготовления.

Практика (5 часов). Приготовление пирожков с капустой. Луком и яйцами. Определение времени выпекания. подача к столу.

9.6 Бисквит (6 часов)

Теория (1 час). Рецепт. Способы приготовления.

Практика (5 часов). Приготовление домашнего бисквита. Определение времени выпекания. подача к столу.

9.7 Домашний хлеб (8 часов)

Теория (2 часа). Рецепт. Способы приготовления.

Практика (6 часов). Выпекание ржаной булочки, хлеба из высшего сорта муки. Определение времени выпекания.

X. Сервировка праздничного стола (6 часов)

10.1 Декор и сервировка праздничного стола (4 часа)

Теория (2 часа). Сервировка стола

Практика (2 часа). Сервировка и украшение стола.

10.2 Чаепитие (итоговое занятие) (2 часа)

Практика (2 часа). Чаепитие. Поздравление ребят с окончанием обучения по программе. Выдача сертификатов и грамот.

1.4. Планируемые результаты обучения и способы их определения

Личностные результаты	Метод	Методика
- мотивация к занятиям кулинарией; - готовность и способность учащихся к саморазвитию; - ориентация на позитивные взаимоотношения с участниками коллектива и педагогом	наблюдение	- карта наблюдения; - диагностика мотивации
Метапредметные	Метод	Методика
- способность к целеполаганию; - умение подчинять свои действия задачам коллектива; - способность устанавливать контакт со сверстниками и взрослыми; - умение договариваться и планировать в совместной деятельности;	наблюдение беседа	- социометрия Дж.Морено
Предметные результаты	Метод	
- представление о здоровой и полезной пищи, рационе; - о кухне русского народа и народов других национальностей; - знание пищевой ценности продуктов, первичной и вторичной обработки, консервации и т.д.; - знание терминологии; - умение выпекать, фаршировать и т.д.	наблюдение итоговый контроль	

Раздел № 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график

№	Форма занятия	Кол-во часов	Тема	Форма контроля аттестация
Вводное занятие				
1.	Занятие-презентация	1	«Основы кулинарии»	Беседа опрос
2.	Комбинированное занятие	1	Инструктаж по Т.Б. Игра на сплочение	наблюдение
Первые блюда				
3.	Первые блюда	1	Теория виды супов. Борщ, горох, суп. Приготовление куриного бульона	Наблюдение.
4	Вторые блюда	1	Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Приготовление гречневой каши с мясом. Макароны с сыром.	Беседа
5	Третьи блюда.	1	Знакомство с видами третьих блюд. Мороженое, пирожным, мусом , желе. Приготовление сливочных колбасок.	Беседа опрос
6	Секреты вкусной выпечки	1	Историческая справка. Особенности приготовления теста.	Наблюдение
7	Различные мучные изделия	1	Инструктаж презентация Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Практическое занятие выпечка блинов, хвороста, пирожков. дегустация	беседа

8		История чая	1	Инструктаж .презентация История появления чая. сорта, состав. Практическое занятие приготовление цветочного чая. дегустация	наблюдение
9		Итоговое занятие	1	Инструктаж .Оформление рецептов Заключительное чаепитие.	викторина

2.2 Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи.

Информационное обеспечение

<https://docs.pfdo.ru/uploads/programs/program-4273-1530176638.pdf> -

ДООП «Кулинария»

https://sch2001.ru/userDocs/vkusnyashka_2018_17.pdf - ДООП «Учимся готовить»

<https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2016/11/13/dopolnitelnaya-obshcherazvivayushchaya-programma> - ДООП «Готовим вкусно»

Кадровое обеспечение

Педагог, имеющий высшее или среднее профессиональное образование, обладающий достаточным практическим опытом, знаниями, умениями и выполняющий качественно и в полном объеме возложенные на него должностные обязанности.

2.3 Формы аттестации / контроля

Результаты освоения образовательной программы отслеживаются 3 раза в год: первичная диагностика, промежуточная и итоговая, а также по итогам показательных выступлений

Формы аттестации: итоговое занятие, открытое занятие, портфолио.

Способы и формы выявления результатов. Осуществляется анализ освоения программы посредством беседы, опроса, наблюдения, викторин, игр, выполнения творческих заданий, зачет.

Способы и формы фиксации результатов: протоколы открытых занятий, портфолио.

Способы и формы предъявления результатов: диагностические карты, аналитический материал по итогам диагностик.

2.3 Оценочные материалы

1. Методика «Социометрия» Дж. Морено;
2. Методика определения психологического климата группы (Л.Н.Лутошкин);
3. Опросник Т. Лири (изучения представлений о себе и других)

2.5 Методические материалы

Особенности организации образовательного процесса

Обучение детей в объединении «Кулинария» происходит в очной форме.

Образовательный процесс осуществляется в разновозрастной группе постоянного состава. Состав группы 10 – 15 человек. Работа с разновозрастной группой при реализации программы строится на основе системного подхода, а также на принципах дифференциации, индивидуализации, учета половозрастных различий обучающихся.

Методы обучения и воспитания

Для успешной реализации программы используются следующие **методы обучения:**

1. Словесные (беседа, разъяснения, рассказ). В процессе разъяснения педагог излагает, объясняет учебный материал, а учащиеся активно его воспринимают и усваивают.

2. Наглядные. При изучении нового материала они являются способом формирования новых знаний, которые позволят получить достаточно полные и достоверные представления об изучаемом объекте, а при его закреплении – способом практикования знаний.

4. Практические. Знания, полученные непосредственно на практике, оказываются, как правило, прочными и создают базу для последующей самостоятельной деятельности, поэтому большинство занятий по программе – практические.

Основные **методы воспитания**, с помощью которых осуществляется образовательный процесс:

- Метод убеждения – объяснение, рассказ, беседа, диспут;
- Методы организации деятельности и формирования опыта поведения – приучение, педагогическое требование, упражнение, общественное мнение, воспитывающие ситуации;
- Методы стимулирования поведения и деятельности – поощрение (выражение положительной оценки, признание качеств и поступков) и наказание (обсуждений действий и поступков, противоречащих нормам поведения).

Формы организации образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляется в виде групповых занятий. Индивидуальные занятия вводятся с 1 года обучения для формирования и развития специальных и общих физических качеств.

Формы организации учебного занятия

Учебное занятие, в течение которого обучающиеся занимаются с педагогом образовательной деятельностью, может иметь различные формы – традиционные и нетрадиционные.

По особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей – конкурс, занятие-праздник, викторина и др.

По дидактической цели — вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий.

Педагогические технологии

Программа объединения «Кулинария» предусматривает использование таких педагогических технологий как:

- развивающего обучения - взаимодействие педагога и учащихся на основе коллективно-распределительной деятельности.

- здоровьесберегающие - реализуются на основе личностно-ориентированного подхода. Осуществляемые на основе личностно-развивающих ситуаций, они относятся к тем жизненно важным факторам, благодаря которым учащиеся учатся жить вместе и эффективно взаимодействовать. Предполагают активное участие самого обучающегося в освоении культуры человеческих отношений, в формировании опыта здоровьесбережения, который приобретается через постепенное расширение сферы общения и деятельности учащегося, развитие его саморегуляции (от внешнего контроля к внутреннему самоконтролю), становление самосознания и активной жизненной позиции на основе воспитания и самовоспитания, формирования ответственности за свое здоровье, жизнь и здоровье других людей.

- кейс-технологии позволяют более успешно по сравнению с традиционной методикой обучения развивать творческие способности учащихся, формируют навыки выполнения сложных заданий в составе небольших групп, помогают педагогу успешно овладеть способностями анализа непредвиденной ситуации, самостоятельно разрабатывать алгоритмы принятия решения.

- КТД - это деятельность одновременно практическая и духовная, позволяющая ребенку приобрести не только практические, организаторские, коммуникативные и другие навыки, но также выявить и реализовать свои способности, приобрести опыт диалогического взаимодействия и гуманных отношений, освоить принятые в обществе способы и формы реализации ценностных отношений к окружающему миру и другим людям.

- технология проблемного обучения – это проблемные задания и вопросы, которые требуют от учащихся применения знаний и умений в новой ситуации, получения, новых путей их поиска. Эти знания и умения необходимы для творческого мышления, они помогают учащимся овладеть методами научного познания, формируют интерес и потребность в творческой деятельности.

- личностно-ориентированные – ориентация на индивидуальные особенности учащихся, где средством реализации индивидуального подхода являются индивидуальные занятия, направлена на обеспечение условий и наличие факторов, способствующих личностному росту и успешности каждого ребенка.

Алгоритм учебного занятия

Учебное занятие, являясь ограниченным по времени процессом, представляет собой модель деятельности педагога и детского коллектива. В связи с этим учебное занятие необходимо рассматривать в логике организации деятельности, выделяя цель, содержание, способы, результаты деятельности, а также этапы их достижения.

Учебное занятие – одна из основных форм занятий, которое имеет следующую структуру:

- | | |
|--|----------|
| 1. Организационно-мотивационный момент | - 2 мин. |
| 2. Актуализация знаний | - 5 мин. |
| 3. Теоретическая часть занятия | -10 мин. |
| 4. Практическая часть занятия | -20 мин. |
| 5. Заключительный этап | - 2 мин. |
| 6. Рефлексия | -1 мин. |

Дидактические материалы

В работе используется теоретическая и методическая литература по темам занятий, видеоматериалы.

Список литературы

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
5. Коньшев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО «Комплект», 2005.
7. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО «Комплект», Литвина ИМ 2005.
8. Буйлова Л.Н., Кленова Н.В. Как разработать программу дополнительного образования детей // Практика административной работы в школе.-2004.-№4.

Тестовые задания для 1-го года обучения

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т»

правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;

- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

16

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относится:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;

- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;
- пироги;
- печенье;
- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относится:

- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;
- замораживание.

Тестовые задания

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т»

правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

3. Гренки - это...

- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

4. Омлет-это...

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. К тепловой обработке продуктов относится:

- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

6. Винегрет-это...

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. К кисломолочным продуктам относится:

- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

8. Блюда из творога бывают:

- горячие;
- теплые;
- холодные;

9. для приготовления запеканок и биточков используют кашу:

- вязкую;
- жидкую;
- рассыпчатую.

10. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

11. При жарении рыбу панируют в:

- муке;
- сухом молоке;
- сухарях.

12. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

13. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;

18

- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

14. Песочное тесто используют для приготовления:

- печенья;
- пирогов;

- тортов;
- пельменей;
- оладий.

15. Дрожжевое тесто называют:

- кислым;
- пресным;
- сладким;
- соленым.

16. Изделия из дрожжевого теста:

- пироги;
- печенье;
- зефир;
- плюшки;
- торты.

17. К горячим сладким блюдам относится:

- компот;
- пудинг;
- яблоки в тесте;
- кофе;
- сладкие каши.

18. для заготовки продуктов применяются:

- сушка;
- кипячение;
- соление;
- маринование;
- нагревание.

19. Фрукты консервируют следующим образом:

- варенье;
- компоты консервированные;
- соление;
- замораживание;
- квашение.