Бузуртанова Айшет Абубакаровна
Подписан: Бузуртанова Айшет Абубакаровна
ИО, С="МКУ ДО ""ЦТД и Ю Сунженского муниципального района""", CN=Бузуртанова Айшет Абубакаровна, E=cdy@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа

Пояснительная записка.

Данная программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

- Конституция РФ
- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 25.07.1998 г. №124-ФЗ
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие дополнительного образования детей до 2020 годы», утвержденная Постановлением Правительства Российской Федерации 22.11.2012 г., № 2148-р.
- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. N 41 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей".
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 № 1008,

Основными задачами учреждения дополнительного образования детей являются:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

Направленность общеобразовательной программы «Вкусные истории»

Дополнительная общеобразовательная программа **«Вкусные истории»** относится к социально-педагогической направленности.

Реализация программы дополнительного образования детей «Вкусные истории», рассчитанной на один год обучения, позволяет решать в реальных условиях Центра дополнительного образования все перечисленные выше задачи, определенные реформой общеобразовательной и профессиональной школы.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относится к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно. Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Вкусные истории» способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание

программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.
Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.
Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность образовательной программы определяется:

- Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
- Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.
- По проведенным нами опросам многие школьники 4-7 классов отметили неумение готовить вкусные и полезные блюда, красиво их оформлять. Поэтому, организация данной программы была вызвана социальным запросом детей начальной школы и их родителями.

Программа способствует
-развитию разносторонней личности ребенка, воспитание воли и характера;
-помощи в его самоопределении, самовоспитании и самоутверждению в жизни;
-формированию понятия о роли здорового образа жизни и здорового питания в жизни человека;
-освоению основных правил и норм санитарии и гигиены при кулинарных работах;
-обучению практическим навыкам приготовлению пищи, умению обобщать свои опыт;
- созданию творческой атмосферы в группе воспитанников на основе взаимопонимания коллективной работы.
Педагогическая целесообразность образовательной программы «Весёлые поварята» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в предпрофессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Содержание программы «Вкусные истории» согласуется с установками духовно-нравственного развития и воспитания детей, с традиционными источниками нравственности, которыми являются следующие ценности:

- Ценность добра – направленность воспитанников на общечеловеческие ценности жизни, через сострадание и милосердие, как проявление высшей человеческой способности любви.
- Ценность семьи, как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной образовательной среды. Семья – забота, помощь и поддержка, равноправие, здоровье, достаток, уважение к родителям, забота о старших и младших, любовь и верность, забота о продолжении рода.

- Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни. Уважение к труду, творчество и созидание, целеустремлённость и настойчивость, трудолюбие.
- Ценность личности — саморазвитие и совершенствование, смысл жизни, внутренняя гармония, самоприятие и самоуважение, достоинство.

Цель программы: содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Образовательные:

- ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;
- обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- развить интерес к кулинарному искусству у обучающихся.
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося.
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
- воспитать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

Отличительной особенностью настоящей программыявляется потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. 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 постепенноусложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Решение педагогических задач в программе «Весёлые поварята» 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 учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Из этого следует, что программа рассчитана на:

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;
- духовное развитие личности;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- эмоциональное благополучие ребенка;
- профилактику асоциального поведения;
- охрану и укрепление физического и психического здоровья детей;
- взаимодействие педагога с учащихся.

Адресат программы (примерный портрет учащегося, для которого будет актуальным обучение по данной программе)

Темп жизни очень высок и взрослые постоянно заняты решением бесконечных проблем, работой, карьерой, зарабатыванием денег, что, безусловно, направлено на благо семьи, но всё это требует большого количества времени, которое они уже не могут уделить своему ребёнку. Любая мама переживает по этому поводу, думая постоянно: «Как он там
? Поел ли?» Данная программа создана в помощь родителям, которые не имеют возможности
научить своих детей основам приготовления пищи. Она рассчитана на обучение мла дших школьников, когда ещё не предусмотрены уроки кулинарии и доступна как для девочек так и мальчиков. Это учащиеся 4-7-х классов (10-13 лет).Программа строится на основе знаний возрастных, психолого – педагогических, физических особенностей детей младшего школьного возраста.

Возрастные особенности детей 10-13 лет

Дети 10-13 лет отличаются большой жизнерадостностью, внутренней уравновешенностью, постоянным стремлением к активной практической деятельности. Эмоции занимают важное место в психике этого возраста, им подчинено поведение ребят. Дети этого возраста весьма дружелюбны, легко вступают в общение. Для них все большее значение начинают приобретать оценки их поступков не только со стороны старших, но и сверстников. Их увлекает совместная коллективная деятельность. Они легко и охотно выполняют поручения и отнюдь не безразличны к той роли, которая им при этом выпадает. Они хотят ощущать себя в положении людей, облеченных определенными обязанностями, ответственностью и доверием. Неудача вызывает у них резкую потерю интереса к делу, а успех сообщает эмоциональный подъем. Далекие цели, неконкретные поручения и беседы "вообще" неуместны. Их захватывают игры, содержащие тайну, приключения, поиск, они весьма расположены к эмоционально окрашенным обычаям жизни, ритуалам и символам. В этом возрасте дети очень общительны, они активно ищут контакты, и находят их, любят коллективную деятельность, хотя стремление к самореализации выражено у этих ребят также весьма ярко. Неуемная активность одновременно является плюсом и минусом этого возраста. Детскую энергию важно направить в нужное русло, ведь именно в 9-10 лет детям свойственно не задумываться о последствиях своих действий. Так как этот возраст часто называют «золотым возрастом памяти», ребенка необходимо также поощрять запоминать возможно большее количество информации. В этот период происходит важнейший в становлении личности скачек от

детства к взрослости. Он заключается в жажде получить признание их новых возможностей от взрослых. В этом может помочь искусство кулинарии – быть полезным совей семье на кухне. Успешная учеба, осознание своих способностей и умений качественно выполнять различные задания, в том числе и кулинарии, приводят к становлению чувства компетентности — нового аспекта самосознания, который наряду с развитием сферы произвольности можно считать центральным новообразованием младшего школьного возраста.

Сроки реализации программы - 1 год. Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 144 часов.

Режим обучения:

Занятия включают теоретическую и практическую направленность .

Занятия проводятся в учебном помещении, оборудованном в соответствии с установленными нормами и требованиями к кабинету.

Формы организации детей на занятии:

Обучение в основном проводится в очной форме, в форме групповых занятий(работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема).Однако используется и индивидуальная учебная деятельность: учащимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей).Для наилучшей организации работы группа делится на 2 бригады по семь человек в каждой во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задание от руководителя, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все были заняты работой. Дежурят в объединении по бригадам. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи.

Также формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий:

- организационный момент,
- повторение пройденного материала,
- изложение новой темы, вводный инструктаж,
- подготовка к практической работе,
- практическая работа и текущий инструктаж,
- уборкарабочих мест,
- сервировка стола,
- дегустация.
- заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

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

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пиши — наличие спецодежды: фартука и косынки

для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель, кружка строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Формы проведения занятий:

-комбинированные занятия;
- практические занятия;
-мастер-классы;
- проведение праздников;
- занятие- конкурс;
- Дни открытых дверей.
- экскурсия.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

Первоначальная оценка компетентности производится при поступлении в группу, когда проводится первичное собеседование и анкетирование .

Мониторинг роста компетентности обучающегося производится в середине и конце учебного года. Результативность образовательной деятельности определяется способностью обучающихся расширять круг задач на основе использования полученной в ходе обучения информации, коммуникативных навыков, социализации в общественной жизни.

В систему определения результативности входит:

- опрос,
- наблюдение,
- открытые и итоговые занятия,
- тестирование,
- дидактические игры
- конкурсы и выставки блюд.

Основным результатом прохождения программы является Мероприятие – конкурс «Кулинарный поединок» с показом для гостей выставки «Удиви друзей», выставка «Фигурки из теста».

Планируемые личностные результаты отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся, которые они должны приобрести в процессе освоения программы:

- овладение навыками коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, в команде под руководством педагога;
- умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
- сформированность в эстетических потребностях;
- развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;

Планируемые метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической деятельности:

- познавательные:

- осознавать важность правил санитарии и гигиены и правил техники безопасности при кулинарных работах;
- освоение универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливать технологию приготовления блюд;
- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- коммуникативные:

- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;

- уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- регулятивные:

- уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- организовывать рабочее место;
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Планируемые предметные результаты характеризуют опыт учащихся в профессиональной деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения программы: «Вкусные истории»

Дети будут иметь представление:

- о технологии приготовления некоторых блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети должны знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- правила общения.

Дети должны уметь:

- приготавливать простые блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи, каши и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи;
- выпекать калитки, рыбники, простые пироги;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету

Формы подведения итогов

Открытое занятие и представление творческого проекта в конце учебного года

Главный показатель эффективности программы является: повышение интеллектуального уровня у воспитанников; личностный рост каждого учащегося; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных компетенций.В результате занятий по кулинарии у обучающихся должны быть развиты такие качества личности, как умение замечать красивое, аккуратность, трудолюбие, целеустремленность.

Данная программа направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих

В процессе реализации программы решаются *следующие задачи:*

Обучающие:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства;
- познакомить с историей кулинарного искусства
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся

Развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству
- развивать творческих способностей учащихся
- развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы
- развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»
- развивать мелкую моторику рук, памяти, внимания, эстетического вкуса.

Воспитательные:

- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

Содержание учебного курса

	Тема	Количество часов	Содержание	Виды учебн деятельнос ученика
1	Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии.	2	Организация коллектива. Содержание программы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.	Лекция установочна Беседа демонстраци
2	Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки.	8	История появления хлеба. Значение хлеба в питании человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия

			1) приготовление бутербродов простых: - бутерброд со сливочным маслом и сыром, бутерброд с вареной колбасойэ 2) Приготовление простых горячих бутербродов 3) приготовление чая.	
3	Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	8	Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных лиц и яичниц. ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую 2) приготовление яичницы — глазуньи	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.
4	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки	12	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. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу. ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка 2) приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука 3) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком 4) приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.
5	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные	12	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и	Лекция, Беседа презентацие

	продукты.		молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш. ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) Приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом. 2) Приготовление молочной лапши. 3) Приготовление сырников.	Практически занятия.
6	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	12	Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон. ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) подготовка круп и макарон к тепловой обработке 2) приготовление рассыпчатой гречневой каши 3) приготовление отварных макарон с овощами.	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.
7	Холодные сладкие блюда.	12	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). ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) Приготовление компота из сухофруктов. 2) Приготовление киселя	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.

			клюквенного. 2) Приготовление желе фруктового.	
8	Виды теста. Продукты для приготовления теста.	50	Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья. ***<u>Практическая работа:</u>*** 1) Определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности 2) Приготовление и выпечка блинов скороспелых 3) Приготовление блинчиков с творогом 4) Приготовление оладий с яблоками 5) Приготовление песочного печенья «Мечта» 6) Приготовление песочного печенья «Золотистое» 7) Приготовление вареников с картофелем. 8) Приготовление кексов с изюмом. 9) Приготовление булочек из сдобного дрожжевого теста. 10) Приготовление булочек с изюмом. 11) Приготовление хвороста. 12) Приготовление пирожного картошка.	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.
9	Сервировка стола.	8	Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и	Лекция, Беседа

			совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом. **Практическая работа.** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола.	презентацие Практически занятия
10	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него.	12	Способы жаренья мяса. Блюда из жареного мяса. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Технология приготовления жареного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. ***Практическая работа:*** 1) приготовление борща на мясном бульоне 2) приготовление мясного блюда «азу» 3) приготовление ленивых голубцов	Лекция, Беседа презентацие Практически занятия.
	Итого:	144		

Учебно –тематический план

№ п./п	Т е м а	Всего часов	Теория	Практика
1.	Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии.	2	2	-
2.	Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки	8	2	6
3.	Значение яиц в питании. Блюда из яиц	8	2	6
4.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки	12	2	10
5.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	12	2	10
6.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человек	12	2	10
7	Холодные сладкие блюда.	12	2	10
8.	Виды теста. Продукты для	50	4	46

	приготовления теста			
9	Сервировка стола.	4	2	2
10.	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	12	2	10
	ИТОГО:	144	**22**	**122**

Результаты освоения содержания курса

Личностные результаты

Личностные результаты освоения программы дополнительного образования социально-гуманитарного направления должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширения опыта деятельности на её основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности.

Гражданского воспитания:

- готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;
- активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;
- неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;
- понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;
- представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

Патриотического воспитания:

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родной истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;
- ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;
- уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

Духовно-нравственного воспитания:

- ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
- готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.

Эстетического воспитания:

- восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства;
- осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;
- стремление к самовыражению в разных видах искусства.

Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности жизни;
- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;
- умение принимать себя и других, не осуждая;

умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;

Трудового воспитания:

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности;
- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;
- готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

По окончании прохождения программы учащиеся должны иметь представление:

· о культурных ценностях национальных кухонь;
· о рациональном питании;
· о способах обработки продуктов;
· о сущности диетического питания;
· об особенностях различных диет, лечебных свойствах некоторых продуктов;
· об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;
· о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности;

Должны знать:

· о культуре труда;
· пищевой ценности продуктов;
· правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием
· виды и кулинарные свойства продуктов;

· основы технологии приготовления пищи;
· о культуре застолья, правил приёма гостей, сервировке стола;
· об основах рационального питания;
· о физиологии питания;
· о лечебных свойствах продуктов;
· общие сведенья о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;
· об особенностях различных диет;

Должны уметь:
· осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
· определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
· работать с кухонным оборудованием;
· определять качество продуктов;
· планировать работу;
· выполнять сервировку стола;
· составлять меню, согласно калорийности продуктов;
· правильно выбирать способы обработки продуктов;
· готовить диетические блюда;
· рассчитать калорийность блюда;
· рационально использовать знания о здоровой пищи;
· использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Цели контроля:

1. Определение оценки знаний, умений и навыков, которые получают обучающиеся в процессе обучения.

2. Выявление пробелов в знаниях обучающихся.

3. Определение степени комфортности обучающихся в коллективе.

4. Определение уровня развития творческих способностей обучающихся в процессе обучения.

Оценка результативности проводится через тематические контрольные проверки знаний, умений и навыков обучающихся. По данной программе используются следующие формы контроля:

- Графические тесты
- Викторины
- Игры и творческие показы

Оценка результативности проводится через тематические контрольные проверки знаний, умений и навыков обучающихся. По данной программе используются следующие формы контроля:

- Графические тесты
- Викторины
- Игры и творческие показы

Способы определения результативности

Время проведения	Цель проведения	Форма контроля
Входная диагностика (начало учебного года)	Определение уровня развития	тестирование
Текущий контроль (в течение учебного года)	Контроль усвоения тем программы.	практическая работа
Промежуточный контроль (по итогам полугодия)	Контроль усвоения тем программы.	практическая работа
Итоговый контроль (в конце учебного года)	Определение уровня развития	тестирование

Материально-техническое обеспечение программы.
Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей одноразовых, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства.
Данная программа в полном объеме может быть реализована в формате дистанционного обучения . ДО может быть осуществлено на платформе Google Classrom. Работа на этой платформе позволяет размещать обучающий материал и получать обратную связь от учащихся.

Список использованной литературы
1 Энциклопедия «Все обо Всем».
2 Ознакомление дошкольников с секретами кухни О. В. Дыбина.
3 Д. В. Габолкин 500 бабушкиных рецептов.
4 В. В. Серегин Качество продуктов – ваше здоровье.
5 М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Разговор о здоровом и правильном питании.
6 Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.
7 Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формирования культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.
19 Губарева И.Н. Кроссворды. – М.: Хатбер-М, 2002
8 Детство: Программа развития и воспитания детей в детском саду. / под рук. Логиновой В.В. - СП: Детство-Пресс, 2002г.
9 Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.
10 Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ Сфера, 2003г.
11 Дыбина О.В. Ребенок и окружающий мир. Программа и методические ре-

комендации. - М.: Мозаика - Синтез, 2006г.
12 Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград: Учитель, 2007г.
13 Комарова Т.С., Куцакова Л.В., Павлова Л.Ю. Трудовое воспитание в детском саду. - М.: Мозаика - Синтез, 2005г.

Информационное обеспечение

www. povar. ru
www. delo - vcusa. ru / recepti
www .100 vkusov. ru
www. gastronom. ru
www. mamagotov. ru
https :// gotovim - doma. ru