

Приложение к программе ДО

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Закрутовская основная общеобразовательная школа**

**Программа кружка
«Весёлые поварята»**

Уровень-базовый

Пояснительная записка

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка в возрасте 6-10 лет.

Дополнительная общеразвивающая программа «**Весёлые поварята**» направлена на познавательное, речевое, художественно–эстетическое, социально–коммуникативное развитие; формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни. Глубокие социально - экономические преобразования на современном этапе выявили обострение проблемы социализации ребенка в обществе, в связи с чем программа «Весёлые поварята» имеет **социально-педагогическую направленность**, уровень сложности – «**стартовый**».

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность образовательной программы «Весёлые поварята» 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.
- 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

Педагогическая целесообразность Данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. 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, взаимовыручки.

Основные **принципы** реализации программы – научность, доступность, добровольность, деятельностный и личностно ориентированный подходы, творчество и успех.

В программе «Весёлые повара» для изучения предусмотрены следующие разделы:

1. Введение в мир кулинарного искусства.
2. Салаты.
3. Бутерброды.
4. Сладкая выпечка и десерты.
5. Пищевая ценность блюд.

Программа адресована обучающимся 6-10 лет

Программа «Весёлые повара» рассчитана на 1 год обучения (34 занятия). Занятия проводятся один раз в неделю по 1 академическому часу (34 часа в год).

Форма обучения – очная. Состав группы – постоянный.

Цель и задачи программы

Цель: формирование культуры поведения в быту и развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства в системе дополнительного образования.

Задачи:

- Прививать интерес к кулинарному искусству
- Формировать умения и навыки приготовления простых блюд
- Развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка
- Способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе
- Формировать навыки самообслуживания

- Воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

Планируемые результаты

Обучающиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- значение здорового питания в жизни человека.

Обучающиеся должны уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные и горячие блюда и закуски, сладкие блюда.

Планируемые личностные результаты освоения программы

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Планируемые метапредметные результаты освоения программы

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

Содержание программы

Учебный план

дополнительной общеразвивающей программы
социально-педагогической направленности «**Весёлые повара**»
(34 занятия, 34 часа)

№	Название раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации, контроля
		всего	теория	практика	
	Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства	6	6		Опрос
1.	Вводное занятие	1	1		
2.	Кухня. Оборудование кухни. Экскурсия в школьную столовую.	1	1		
3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	1	1		
4.	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	1	1		
5.	Виды нарезки	1	1		
6.	Правила заготовки продуктов	1	1		
	Раздел 2. Салаты	6	1	5	Викторина
7.	Салат «Фруктовая радость»	2		1	
8.	Салат «Осенний»	2		1	
9.	Салат «Весенний»	2		1	
10.	Салат «Витаминный»	2		1	
11.	Салат «Винегрет»	2		1	
12.	Контрольное занятие по разделу «Салаты»		1		
	Раздел 3. Бутерброды	5	2	3	Мини-выставка, опрос
13.	Хлеб и его значение.	1	1		
14.	История появления бутербродов	1	1		
15.	Бутерброды простые и сложные	1		1	
16.	Горячие бутерброды	1		1	
17.	Контрольное занятие по разделу «Бутерброды»	1		1	
	Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты	11	2	9	Мини-выставка, опрос
18.	Виды теста. Продукты для приготовления теста	1	1		
19.	Гренки сладкие	1		1	

20.	Пирожное «Картошка»	1		1	
21.	Сладкая колбаса	1		1	
22.	Сырники	1		1	
23.	Конфеты «Трюфель»	1		1	
24.	Банановое печенье	1		1	
25.	Лимонное печенье с начинкой	1		1	
26.	Творожные кексы	1		1	
27.	Кекс 3 вкуса	1		1	
28.	Итоговое занятие	1	1		
	Раздел 5. Пищевая ценность блюд	6	6		
29.	Виды и история появления напитков	1	1		
30.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека, пищевая ценность	1	1		
31.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	1	1		
32.	Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее	1	1		
33.	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	1	1		
34.	Итоговое занятие	1	1		
	Итого	34	17	17	

Содержание
дополнительной общеразвивающей программы
«Весёлые повара»
(34 занятия, 34 часа)

Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства

Теория: Правила поведения в кружке. План и задачи кружка. Заполнение анкет. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи, Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. История появления столовых приборов, сервировка стола.

Практика: игра «Знакомство»

Раздел 2. Салаты

Практика: приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», «Витаминный» «Весенний», «Винегрет».

Раздел 3. Бутерброды

Теория: история появления бутербродов

Практика: приготовление бутербродов холодных/горячих.

Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты

Теория: подведение итогов года, опрос.

Практика: приготовление гренков сладких, колбасы сладкой, творожных кексов, сырников, пирожного «Картошка», конфет «Трюфель», бананового печенья, лимонного печенья с начинкой, кекса 3 вкуса.

Раздел 5. Пищевая ценность блюд

Теория: Виды и история появления напитков. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека, пищевая ценность. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее. Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него

Литература для педагога

1. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2003
2. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004
3. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из риса. – М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2004
4. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002
5. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2002
6. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
7. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
8. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000
9. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2007
10. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2003
11. 1. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд.– М.: Мозаика-Синтез, 2015. – 336 с.
12. 2. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова /- М.: Просвещение, 2014.-246 с.
13. 3. Евладова, Е.И., Логинова, Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.И. Евладова, Л.Г. Логинова/. – М.: Феникс, 2013.
14. 4. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Ринол классик, 2016.
15. 5. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/ . – М.: Ринол классик, 2012
16. 6. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.
17. 7. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Киреевский / . - М.: Слово, 2013.
18. 8. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина / . – М.: Просвещение, 2015.
19. 9. Руфанова, Е .Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.
20. 10. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов /Т.М. Радина/. –М.: Спб., 2015.

Литература для обучающихся

1. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
2. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2003
3. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В.Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
4. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2006
5. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2009
6. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009

