

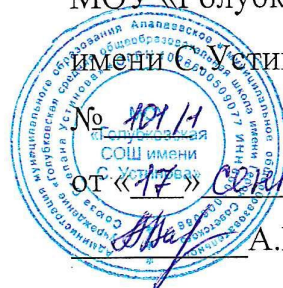
Управление образования
Администрации муниципального образования Алапаевское
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Голубковская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Степана Устинова»

Принято

На заседании
педагогического совета
Протокол № 2
« 14 » сентября 2021г.

Утверждено

Приказом врио директора
МОУ «Голубковская СОШ
имени С. Устинова»



№ 101/1-1
от « 17 » сентября 2021 г.
А.И.Вараксина
А.И.Вараксина

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Вкусные истории»

Направленность: социально-педагогическая

Возраст обучающихся 12-16 лет

Срок реализации программы — 9 месяцев

Количество часов в год: 68 часов

Автор - составитель:

Мокина Ксения Евгеньевна, педагог
дополнительного образования

с. Голубковское
2021 г.

Оглавление

Пояснительная записка	3
Учебный (тематический) план	5
Содержание учебного (тематического) плана	7
Планируемые результаты	9
Методическое обеспечение	10
Материально-техническое оснащение	11
Список используемой литературы.....	15

Пояснительная записка

1.1. Дополнительная общеразвивающая программа «Вкусные истории» имеет социально-педагогическая направленность.

1.2. Уровень программы – ознакомительный.

1.3. Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 N 196 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам".

1.4. **Новизна** программы заключается в том, что в процессе освоения содержания модулей, практических занятий обучающимся предлагается возможность самореализации при планировании своей деятельности при приготовлении того или иного блюда.

1.5. **Педагогическая целесообразность** программы состоит в том, что в процессе ее реализации обучающиеся овладевают знаниями, умениями и навыками, которые направлены на преодоление трудностей, возникающих в процессе самостоятельного приготовления пищи.

1.6. **Актуальность программы.**

Школа призвана не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У ребят появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя и иметь возможность сформировать адекватную самооценку. Поэтому занятия в кружке кулинарного искусства «Вкусные истории» по программе «Учимся готовить» будут способствовать расширению кругозора воспитанников на основе значения питания в жизни и деятельности человека; формированию знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формированию умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов. Кружок кулинарного искусства «Вкусные истории», опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

1.7. **Цель программы:**

Оказание социальной помощи и подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

1.8. **Задачи программы:**

1. Формировать потребность в самостоятельной деятельности.
2. Ознакомить учащихся с общими трудовыми процессами.

3. Привить обще трудовые навыки и умения работы с кулинарным инструментами и приспособлениями.
4. Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
5. Приобщить учащихся к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы.
6. Ознакомить с правилами кулинарного этикета.
7. Обучить готовить простейшие блюда.
8. Обучить приемам эстетичной подачи приготовляемых блюд.
9. Привить навыки экономного ведения домашнего хозяйства.
10. Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур.
11. Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

1.9. Категория и возраст детей, участвующих в реализации.

Возраст обучающихся по данной программе: 12-16 лет. Группы формируются с учетом возрастных особенностей обучающихся.

1.10. Уровень освоения программы- ознакомительный.

1.11. Срок реализации программы.

Срок реализации программы – 1 учебный год (9 месяцев). Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения: 68 часов. Количество учебных часов в год: 68 часов.

1.12. Количество обучающихся в группе: 5 – 12 человек.

1.13. Формы и режим занятий.

Форма занятий – групповая. Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 академических часа (ак.час – 40 мин.) с интервалом для перерыва 10 мин.

Учебный (тематический) план

Дата	№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов		
			Теория	Практика	Всего
	1	Введение	6	4	10
1.	1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	2	0	2
2.	1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	1	1	2
3.	1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, французский омлет).	1	1	2
4.	1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из сухофруктов).	1	1	2
5.	1.5	Витамины (салат "Греческий"). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	1	1	2
	2	Холодные блюда и закуски	2	6	8
6.	2.1	Салат "Таёжный"	0,5	1,5	2
7.	2.2	Бутерброды к празднику	0,5	1,5	2
8.	2.3	Салат "Цезарь"	0,5	1,5	2
9.	2.4	Сельдь под шубой в рулете	0,5	1,5	2
	3	Первые блюда	3	3	6
10.	3.1	Харчо вегетарианский	1	1	2
11.	3.2	Вегетарианский борщ	1	1	2
12.	3.4	Окрошка	1	1	2
	4	Овощные гарниры и изделия из круп	3	3	6
13.	4.1	Овощное рагу	1	1	2
14.	4,2	Гречневая каша (рассыпчатая) с грибами	1	1	2
15.	4.3	Картофельные оладьи, котлеты капустные	1	1	2
	5	Изделия из мяса	3	3	6
16.	5.1	Фаршированные сосиски	1	1	2
17.	5.2	Пицца с вкусным краешком	1	1	2
18.	5.3	Печеночные оладушки	1	1	2

	6	Рыбные блюда	2	2	4
19.	6.1	Салат «Мимоза»	1	1	2
20.	6.2	Пирог с картофелем и рыбной консервой	1	1	2
	7	Изделия из яиц и творога	4	4	8
21.	7.1	Деревенская яичница с картофелем	1	1	2
22.	7.2	Творожное печенье «Поцелуйчики»	1	1	2
23.	7.3	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	1	1	2
24.	7.4	Королевская ватрушка	1	1	2
	8	Изделия из теста	7	7	14
25.	8.1	Хворост	1	1	2
26.	8.2	Шарлотка	1	1	2
27.	8.3	Печенье с предсказаниями	1	1	2
28.	8.4	Чебуреки с картошкой и сыром	1	1	2
29.	8.5	Торт «Радуга»	1	1	2
30.	8.6	Эклеры	1	1	2
31.	8.7	Круассаны	1	1	2
	9	Сладкие блюда	3	3	6
32.	9.1	Напиток из черной смородины	1	1	2
33.	9.2	Витаминный напиток из шиповника	1	1	2
34.	9.3	Желе «Разбитое стекло»	1	1	2
		ВСЕГО	33	35	68

Содержание учебного (тематического) плана

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

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и учащихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

Содержание блока «Введение» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности.

Практика: Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления.

Практика: Оформление и подача на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд.

Практика: Знакомство с технологией приготовления супов. подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду.

Практика: Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса.

Практика: Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении

блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Практика: Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом.

Практика: Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Практика: Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает:

Теория: ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами.

Практика: Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Планируемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения и самосовершенствования. Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Методическое обеспечение

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно – иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение

- интернет- ресурсы;
- книги о вкусной и здоровой пище;
- журналы о кулинарии.
- Презентации: «Приготовление бутербродов», «Технология приготовления супов», «Блюдо из рыбы «Мимоза»», «Приготовление десертов», «Супы разных народов», «Изделие из теста»

Материально-техническое оснащение

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.

Результаты выполнения программы каждым обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта. После завершения каждого этапа обучения и воспитания, у обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого, безусловно, необходим контроль знаний и умений, задача которого - проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы преподавателя по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие обучающиеся. Этот вид опроса удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части обучающихся класса. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все обучающиеся.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля - регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а, следовательно, вовремя внести коррективы в работу помогает тематический контроль.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ. Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов обучения. Итоговые тесты сформированы с учетом важных критериев: широта охвата материала курса, сложность и представительность выборки. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения

Оценивание практической работы по кулинарии

Ф.И учащегося:

Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	<ol style="list-style-type: none"> 1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б. 	
Соблюдение последовательности и технологии приготовления при практической работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0б. 	
Взаимодействие в группе при практической работе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Между членами бригады были распределены обязанности– 2 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 1б. 3. При работе не было согласованности действий – 0 б. 	
Внешний вид готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое изделие украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2б. 2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0б. 	
Вкус готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое изделие вкусное – 2б. 2. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – 1б. 3. Готовое изделие несъедобно – 0б. 	
Количество баллов		Итого баллов :

Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Выполнение задания	1 Выполнено полностью без ошибок -3б 2 Выполнено с 1-2 ошибками-2б 3 Выполнено с 3 и более ошибками-1б	
Самостоятельность при выполнении задания	1 Задание выполнил самостоятельно-3б 2 Выполнено с небольшой помощью товарища, учителя -2б 3 Списал с тетради, учебника -1б	
Реакция учащегося на замечания, критику во время выполнения задания и после его оценивания.	1 Правильная, адекватная-3б 2 Признаёт ошибки, но частично не согласен, спорит, высказывает недовольство-2б 3 Спорит с ребятами и учителем, ругается, выражает недовольство через различные неадекватные реакции.-0б	

Список используемой литературы

1. В. В.Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2014;
2. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М, 2009 г.;
3. Журналистское агенство «Гласность», Русская закуска, М, 2009 г.;
4. Журналистское агенство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2012 г.;
5. И. Е.Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011;
6. Л.В.Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2014;
7. М.Б.Бородина, Л.В.Иоффе «Вы ждете гостей» - Восточно-Сибирское книжное издательство, 1990г.;
8. Ольга Ивушкина «Тайная формула запеканки» -М.: РИПОЛ-КЛАССИК, 2008г.;
9. Р.П.Кенгис Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов» - М.: Издательство «Колос», 1992г.;
10. С.А. Попова, Просто о простом, Совьяж БЕВО, 1994;
11. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015.