

Аннотация к программе «Ассорти»

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

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

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

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

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Актуальность программы «Ассорти» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

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

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации

практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Ассорти" тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения. Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведено место для классного участка и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных курсом. Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

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

Цель программы — формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской, татарской кухни.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы. Программа рассчитана на детей школьного возраста 7-18 лет. Занятия

проводятся 4 часа в неделю, что составляет 144 часов в год. Занятия проводятся в группе по 15 человек. Срок реализации программы 2 года. Режим работы кружка – 2 занятия в неделю по 2 часа.

Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Содержание и материал программы организован по принципу дифференциации в соответствии с уровнями сложности.

Предусматривает два уровня освоения: стартовый и базовый.

Нормативная база

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).
3. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» в рамках Национального проекта «Образование», утвержденного Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 3.09.2018 №10
4. Приказ министерства просвещения РФ от 9.11.2018 №196 « Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2014 №33660)
Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Ожидаемые результаты. В ходе освоения содержания программы обеспечиваются условия для достижения обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- осознать свои личные способности, интересы и склонности;
- обрести уверенность в себе и уметь представлять свои возможности;
- чувство гордости за культуру и искусство Родины, своего народа;
- уметь применять полученные знания в собственной технологической творческой деятельности;
- сформированность эстетических чувств, художественно-творческого мышления, наблюдательности и фантазии;
- умение сотрудничать с товарищами в процессе совместной деятельности, соотносить свою часть работы с общим замыслом;
- уметь слушать и понимать высказывания собеседников в группе;
- участвовать в диалоге на занятиях и в жизненных ситуациях;
- отвечать на поставленные вопросы педагога на занятии, товарищей по группе;
- уметь задавать вопросы для корректировки своей деятельности;
- уметь обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций творческих задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения;
- совершенствовать навыки индивидуальной творческой деятельности;
- сознательное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких и оригинальных творческих результатов;
- использовать полученные умения для работы в домашних условиях;
- проектировать изделия под руководством учителя и самостоятельно, создавать образ в соответствии с замыслом, реализовывать замысел;
- начало профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий, связанных с различными технологиями

Метапредметные результаты:

- овладение умением творческого видения с позиций художника, т.е. умением сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать;
- овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы;
- умение планировать и грамотно осуществлять учебные действия в соответствии с поставленной задачей, находить варианты решения различных художественно-творческих задач;
- умение рационально строить самостоятельную творческую деятельность, умение организовать место занятий;
- формирование умений ставить цель – создание творческой работы, планировать достижение этой цели, создавать вспомогательные эскизы в процессе работы;
- оценивание получающегося творческого продукта и соотнесение его с изначальным замыслом, выполнение по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла;
- решение коммуникативных, познавательных и творческих задач.

Предметные результаты:

- Сформированы политехнические знания перспективных и распространенных технологий преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства.
- Приобретен опыт применения политехнических, технологических, прикладных и экологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Сформированы и применены общие способы организации проектной деятельности и на их основе – технологической культуры, созидательной преобразующей деятельности.
- Применение умений, знаний и представлений в процессе выполнения художественно-творческих и технологических работ;
- Способность использовать в практической деятельности различные материалы, технологии и техники;
- Владение навыками моделирования, конструирования. самостоятельно организовывать рабочее место в соответствии с особенностями используемого материала и поддерживать порядок на нем во время работы;
- Наблюдать, сравнивать, сопоставлять и анализировать форму предмета;
- На основе усвоенных умений и навыков по всем модулям программы перейти к применению их в творческой деятельности.
- Один из способов проверки ожидаемых результатов, это ведение мониторинга сформированности ключевых компетенций обучающихся в течение учебного года.

По завершении обучения, обучающиеся будут знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Будут уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

6. Содержание программы стартового уровня 1 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

История возникновения кулинарии В гостях у этикета. 10 часов.

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. 10 часов.

Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. *Практика:* Сервировка стола.

Разновидности бутербродов. 36 часа.

Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. *Практика:* изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю.

Витамины. Овощные салаты. Блюда из овощей. 28 часов.

Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. *Практика:* салаты из моркови, капусты, свеклы, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.

Способы обработки пищевых продуктов. 8 часов.

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. *Практика:* Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.

Холодные закуски. 16 часов.

Разнообразие вариантов приготовления закусок. *Практика:* правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.

Молоко и молочные продукты 14 часов.

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. *Практика:* Приготовление молочной лапши.

Растительные продукты питания. Виды круп. 8 часов.

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. *Практика:* Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты.

Блюда из яиц 8 часов.

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. *Практика:* Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.

6.1. Содержание программы базового уровня 2 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

Разновидности бутербродов. 24 часов.

Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. *Практика:* изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов из слоённого теста. Сервировка стола к чаю.

Что такое меню. Составление меню. 8 часов.

Расчет продуктов на день, разработка меню. *Практика:* составление меню на день, праздничного меню.

Приготовление завтрака, обеда и ужина. 42 часа.

Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека *Практика:* приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром. Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле. *Практика:* приготовление кондитерских колбасок.

Оборудование кухни. Организация рабочего места. Правила уборки рабочего места после приготовления. 6 часов.

Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Кухонная мебель.

Секреты вкусной выпечки. 34 часа.

Историческая справка. Особенности приготовления теста. *Практика:* приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек. Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. *Практика:* выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.

История чая. Виды и приготовление. 14 часов.

История появления чая, сорта, состав. *Практика:* приготовление цветочного чая. Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.

Салаты. 10 часов.

История салата, виды. *Практика.* Приготовление квашенный капусты.

Контрольный ЗУН. 4 часа.