

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования «Дом детства и юношества» Мамадышского
муниципального района РТ

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
от «31» 08 2023 года
Протокол № 1

Утверждаю
Директор МБОУДО
«Дом детства и юношества»
Ефимов А.М./
от «31» 08 2023 года



**Дополнительная
общеобразовательная общеразвивающая программа
по кулинарии «Кулинарное искусство»**

Возраст обучающихся: 10-14 лет
Срок реализации: 2 года

Автор-составитель:
Филиппова Надежда Николаевна
Педагог дополнительного образования

г. Мамадыш 2023 учебный год

Пояснительная записка

Программа дополнительного образования «Кулинарное искусство» составлена на основе Федерального закон от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).

Сан -Пин к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41)

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 № 1008). Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242).

Программа кружка «Кулинарное искусство» предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса. Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинарное искусство» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство». В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. 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 обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, 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. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замену отдельных тем, количества часов по темам. 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. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство». Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящее время.

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

Программа занятий рассчитана на 1 год 144 учебных часа. Занятия проходят 2 раза в неделю по 2 часа. В группу рекомендуется записывать не более 15 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 10 до 12 лет. Форма занятий - групповая. Занятия в кружке завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом. Указанный в учебной программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным четвертям или концентрировать в одной из них. При организации обучения по основным разделам учебной программы необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

Для реализации поставленных задач применяются следующие методы:

- метод беседы;
- методы творческого самовыражения в практических работах;
- игровые мероприятия;
- рефлексия.

Занятия проходят по 4 часа в неделю. В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.

- что мы сегодня узнали?;
- что для вас было новым и интересным?;
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся

межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

Цели и задачи программы

-**Цель** — Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

-Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

Обучающие: - Обучить технологии приготовления различных блюд. - Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи; - Обогащить 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 и 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.

Воспитательные: - Воспитывать трудолюбие, аккуратность. - Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения. - Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни. - Формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Материально-техническое и информационное обеспечение учебного процесса

Дидактическое обеспечение

- Карточка «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.

- Таблица калорийности основных продуктов питания

- Технологические карты, схемы приготовления блюд

- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)

-Тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- Наглядный иллюстративный материал;

- Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Система оценки результатов освоения обучения дополнительной общеразвивающей программы кружка «Кулинарное искусство» являются уровень сформированных знаний, умений, навыков, уровень развития учащихся, включающий индивидуальные качества и личностный рост. Участие в школьных праздниках, конкурсах, концертах. Порядок и периодичность проведения промежуточной аттестации учащихся (формы проведения промежуточной аттестации) С целью выявления уровня освоения обучающимися программы кружка и их соответствия прогнозируемым результатам образовательной программы проводится итоговая и промежуточная аттестация. Текущий контроль проводится в течение учебного года в различных формах в праздниках, конкурсах, концертах.

Содержание программы

За 1 четверть учащиеся должны освоить темы Еда в походных условиях. Печеный картофель с овощами. Правила поведения за столом. Голубцы из виноградных листочков. Пирожки с луком и яйцами. Пирожки с луком и яйцами.

Сходить в осенний лес и приготовить блюда в походных условиях: уха походная, печёный картофель.

За 2 четверть учащиеся должны освоить темы татарское национальное блюдо «Чак-чак» Научиться приготовлению шаурмы, торта «Генеральский», сосиски в тесте, приготовление «Бэлеша», приготовление картофеля сложного с овощами в духовке, приготовление картофельного пюре с жареной курицей Должны организовать грамотно праздничный стол с Новогодними пожеланиями и поздравлениями, и блюдами собственного приготовления для праздника «Именинников».

За 3 четверть учащиеся должны изучить темы приготовление самсы с горбушей, самсы с сыром, темы столового этикета, приготовление королевской ватрушки, организации семейных праздников, проведения дня рождения, приготовление торта «Улыбка», Ёжиков с соусом, холодные блюда и закуски(завтрак, обед, десерт), коктейль шоколадно- банановый и вафли, приготовление Роллы Дракон, приготовление «Треугольников», приготовление плова « Узбекский»Создать групповой проект «Здоровая жизнь начинается с меня».

За 4 четверть учащиеся должны изучить темы изделия из теста, приготовление «Ханумы», шарлотки с корицей, изделий из яиц и творога. Встреча Весны с блинами, приготовление блинчиков с фаршем, приготовление гречки с жареной рыбой, приготовление «Розочки» из теста дрожжевого, приготовление пончиков ванильных, ватрушки с творогом, приготовление мантов.

Проведение школьной ярмарки «Выпечка собственного приготовления».

Тематический план

	Темы	Теория	Практика	Всего
1	Вводное занятие	2		2
2	Блюда из овощей	6	6	12
3	Изделия из теста с начинкой	9	9	18
4	Каши	3	3	6
5	Праздничные блюда	22	22	44
6	Горячие напитки	2	2	4
7	Английская кухня	2	2	4
8	Узбекская кухня	4	4	8
9	Кондитерские изделия	9	9	18
10	Татарская кухня	6	6	12
11	Изделия в духовке	6	6	12
12	Подведение итогов	2	2	4
	Всего:	72	72	144

«Календарно - тематическое планирование»

№ занятия	Тема занятия	Кол-во час.	Наименование раздела	Дата проведения
1.	Инструктаж по технике безопасности.	2	Вводное занятие.	
2.	Жульен с грибами.	2	Блюда из овощей	
3.	Правила поведения за столом. Голубцы из виноградных листочков.	2		
4.	Приготовление запеканки картофельной с овощами в духовке.	2		
5.	Салат кудряш.	2		
6.	Приготовление картофельное пюре с жареной курицей	2		
7.	Тонкости приготовления салатов. Приготовление салата «Турецкий».	2		
8.	Приготовление самсы с горбушей.	2	Изделия из теста с начинкой	
9.	Приготовление лапши по- домашнему.	2		
10.	Приготовление "Курника"	2		
11.	Приготовление «Треугольники» .	2		
12.	Приготовление торта Генеральского с маком	2		
13	Приготовление пирога с капустой	2		
14.	Приготовление национального блюда «Манты»	2		
15.	Пирожки с луком и яйцами.	2		
16.	Пирожки со сгущёнкой, орехами, яблоками.	2		
17.	Каша рассыпчатая гречневая.	2	Каша	
18.	Каша вязкая рисовая с изюмом и тыквой.	2		
19.	Каша жидкая манная с пшеничными гречками.	2		
20.	.Приготовление салата Айгиза.	2	Праздничные	

21.	Приготовление закрытой пиццы.	2	блюда	
22.	Столовый этикет. Приготовление королевской ватрушки.	2		
23.	Организация семейных праздников. День рождения. Приготовление торта	2		
24.	Приготовление спагетти итальяно.	2		
25.	Холодные блюда и закуски(завтрак, обед, десерт) Тутти- фрутти	2		
26.	Приготовление котлет и картофеля	2		
27.	Приготовление «Лодочки Мен» или «Мясо по-чешски»	2		
28.	Приготовление «Борщ украинский»	2		
29.	Приготовление салата «Шуба»	2		
30.	Приготовление салата «Грибы под снегом»	2		
31.	Изделии из теста. Приготовление «Ханумы».	2		
32.	Шарлотка с корицей	2		
33.	Приготовление «Солянки»	2		
34.	Приготовление фаршированной рыбы.	2		
35.	Приготовление «Лимонного пирога» из теста дрожжевого.	2		
36.	Приготовление торта «Медового».	2		
37.	Приготовление коктейля «Тутти-фрутти»	2		
38.	Приготовление коржиков с компотом.	2		
39.	Яблочный штрудель с мороженым и сиропом	2		
40.	Приготовление Хашламы	2		
41.	Приготовление салата «Греческий». Приготовление салата «Армянский»	2		
42.	Приготовление витаминного чая и шоколадной колбаски.	2	Горячие напитки	
43.	Правила поведения за столом. Приготовление компота из сухофруктов.	2		
44.	Приготовление имбирного печенья	2	Английская кухня	
45.	Омлет с хлебом и яблоками по-английски с помидорами и луком	2		
46.	Первые блюда лагман по- узбекский.	2	Узбекская кухня	
47.	Вторые блюда. Плов по- узбекский.	2		
48.	Приготовление восточной шаурмы с курицей.	2		
49.	Приготовление мантов	2		
50.	Приготовление пончиков.	2	Кондитерские	

51.	Приготовление творожного торта с использованием желе	2	изделия	
52.	Приготовление двух слойного торта «Карамелька»	2		
53.	Приготовление вафельного торта с варёной сгущёнкой.	2		
54.	пирожные Эклеры	2		
55.	Приготовление «Бисквита с вишнёвым сиропом»	2		
56.	Приготовление пирожных «Картошка»	2		
57.	Ватрушки с творогом.	2		
58.	Приготовление рогаликов с маком	2		
59.	Приготовление «Бэлеш»	2	Татарская кухня	
60.	Приготовление «Кыстыбый с картофелем»	2		
61.	Приготовление "Шурпа"	2		
62.	Приготовление пирожков с мясом.	2		
63.	Приготовление "пермяч"	2		
64.	Приготовление «Ханумы»	2		
65.	Приготовление запеканки сложной с грибами и овощами.	2	Изделия в духовке	
66.	Изделия из яиц и творога. Встреча Весны с блинами Приготовление блинчиков с фаршем.	2		
67.	Приготовление гречки с жареной курицей.	2		
68.	Приготовление «Розочки» из теста дрожжевого.	2		
69.	Приготовление пончиков ванильных.	2		
70.	Рулет ванильный. Приготовление.	2		
71.	Подведение итогов за год за круглым столом с чаепитием	2	Подведение итогов	
72.	Еда в походных условиях. Поход на природу. Приготовление ухи и купатов	2		
	Итого:	144		

Литература

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.