

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Песчано-Колединская средняя общеобразовательная школа»**

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МКОУ «Песчано-Колединская средняя
Общеобразовательная школа
Протокол от 30.08.2022 №7

УТВЕЖДЕНА
Приказом от 30.08.2022 №71 обр
Директор _____ Князева Л.С

**Дополнительная общеобразовательная программа
«Кулинарное искусство»**

Возраст учащихся: 11- 17 лет
Срок реализации: 1 год

Разработчик:
ФИО Кучуганова Евгенья Николаевна
Педагог дополнительного образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная образовательная программа «Кулинарное искусство» имеет художественно – эстетическую **направленность**.

Данная программа направлена на приобщение ребенка к миру общечеловеческих ценностей, на формирование у подрастающего поколения интереса к различным профессиям, к истории народного кулинарного творчества, уважения к людям труда, доброго отношения к природе, людям, бережного отношения к труду.

Кулинарное искусство – основа жизни любого народа, основа его нравственности, всех представлений пищи. Им пронизаны народные обряды, обычаи, все произведения народного кулинарного искусства. Поэтому необычайно важно, не просто обучать учащихся, а делать это с опорой на народный опыт, на вековые народные традиции, показывая детям, как продукт труда истинных умельцев становится настоящим произведением кулинарного искусства. Необходимо научить учащихся ценить настоящую красоту народного кулинарного искусства, научить навыкам работы с продуктами питания, через изучение традиций, обычаев народов, научить их не просто готовить, но и суметь оригинально оформлять блюда. Данная программа работы предусматривает как теоретические сведения о питательной и биологической ценности продуктов и технологии приготовления блюд, правила поведения и приема гостей, этикете, а также практическую деятельность по обработке и приготовлению блюд в бригадной форме организации труда (4-5 человек) по каждой теме по инструкционным картам, составление копилки рецептов. Продукты для приготовления блюд учащиеся приносят из дома, согласно предложенной рецептуре.

Питание — неотъемлемая составная часть жизни. 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 это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит. Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — КУЛИНАРИЯ. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!»- говорили древние.

Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем. Особенно это касается женской половины человечества, хотя лучшие повара, по статистике, - мужчины. Девочка, девушка, женщина, мать!!! Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономическому расходованию продуктов, обучающие должны выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами своего труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям.

Данная программа служит подготовкой детей — коррекционных школ к самостоятельной жизни и преодолению трудностей. Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности воспитанников коррекционных школ. В связи, с чем дети оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды.

Конечным результатом изучения курса будет творческий проект по приготовлению блюд. Занятия можно проводить в кабинете кулинарии в школе.

Актуальность программы.

В последние годы актуальным стало возрождение традиционных народных кулинарных искусств, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа с пищей развивает интерес, любознательность, а это очень важно, чтобы обучающиеся не впадали в скуку, в уныние, что ведет к нежелательным последствиям в формировании личности ребенка. Именно такая работа позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как – умение планировать свою деятельность, целеустремленностью, умение доводить начатое дело до конца, усидчивость, внимание, аккуратность, желание помочь друг другу, ценить результаты работы, восхищаться и т.д. Для педагогов же особенно важным в этом виде ручного труда является то, что оно развивает мелкую моторику рук у детей, так как доказано, что прослеживается четкая взаимосвязь между развитием подвижности пальцев рук и развитием речи, логического мышления.

Новизна программы состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционной русской национальной культуры питания.

Отличительные особенности программы определяется выбором тем, их построением, методическими формами и приемами. Работа по программе предполагает наличие основательной материально – технической базы. Каждую тему программы сопровождает блок методических и дидактических материалов, куда входит иллюстрационно – демонстрационный блок:

- Образцы различных видов техники лепки из теста
- Раздаточный материал
- Учебно-популярная литература.

Результатом этого является более глубокое знание предмета, создание психологического комфорта в коллективе, при котором открывается возможность гармоничного воспитания детей.

Адресат программы: Программа «Кулинарное искусство» рассчитана на один год обучения, занятия предназначены для детей школьного возраста (11-17 лет), и предусматривают как коллективную, так и индивидуальную формы работы с детьми.

Цель программы:

Оказание социальной помощи и подготовки обучающихся коррекционных школ к адаптации в жизненном пространстве, а также обучение основам различных видов техник в области кулинарного искусства и воспитание бережного отношения к русским народным традициям. В процессе реализации программы решаются ***следующие задачи:***

Обучающие:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства
- дать представление о русском народном творчестве кулинарии
- познакомить с историей кулинарного искусства
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся

Развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству
- привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты)
- развитие 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!»

- развитие мелкой моторики рук, памяти, внимания, эстетического вкуса.

Воспитательные:

- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве
- 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.

Условия реализации программы:

- Создание психологического комфорта в детском коллективе;
- Применение различных методов и приемов обучения (словесные, наглядные, практические), использование игровых моментов и ситуаций успеха;
- Использование разнообразных форм обучения – групповых, индивидуальных, экскурсий, т.п.
- Наличие уютного кабинета с оснащенными рабочими местами;
- Методическое обеспечение программы: рецепты, образцы, рисунки, схемы;
- Методические разработки уроков, открытых занятий;
- Наличие материалов и инструментов, необходимых для работы на кухне: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски для теста; кухонные ножи маленькие или средние. По одной шт. на каждую бригаду приобретаются: ножи желобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, скалки, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров. По одной шт. на группу: миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы, и приборы приобретают с учетом количества кружковцев.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Образовательные (предметные):

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет; • умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём; **Метапредметные:**

- умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;

- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму; **Личностные:**

- умение взаимодействовать со сверстниками;
- навыки коллективизма, самостоятельности.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Раздел программы	Количество часов	Из них	
			Теория	Практические работы
1.	Вводное занятие	2	1	1
2.	История возникновения кулинарии	2	1	1
3.	Основы здорового образа жизни	4	2	2
4.	Основы рационального питания	2	1	1
5.	Способы обработки пищевых продуктов	2	1	1
6.	Общие сведения о питании и приготовления пищи	4	1	3
7.	Первичная обработка овощей. Блюда из овощей	2	1	1
8.	Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы.	4	2	2
9.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	2	2
10.	Блюда из молока	2	1	1
11.	Блюда из яиц	2	-	2
12.	Сладкие блюда и напитки	4	1	3
	Итого:	34 ч	14 ч	20 ч

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Год обучения	Дата начала освоения программы	Дата окончания освоения программы	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1	1.09.2021	31.05.2022	34	34	Один раз в неделю

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы

Цели контроля:

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

Выявление пробелов в знаниях обучающихся.

Определение степени комфортности обучающихся в коллективе.

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 и изовикторины

Игры и творческие показы

Выставки и конкурсы

Использование дидактических методик для выявления комфортности обучающихся, выявление организаторских и коммуникативных способностей.

Диагностический и контрольный материал заносится в заранее подготовленные карты и папки.

Методическое обеспечение

Словесные: рассказ, беседа, инструктаж.

Практические: упражнения, тренировки.

Информационная папка «От простого к сложному».

Технология изготовления изделий из хлеба, молока, макарон.

Объяснительно-иллюстрированный, репродуктивный (повторение предыдущего материала).

Частично-поисковый, исследовательский.

Словесные: беседа, рассказ.

Наглядные: иллюстрирование, показ, материал.

Словесные: рассказ, беседа, инструктаж.

Практические: упражнения, тренировки.

Образцы оформления блюд.

Готовые композиции.

Технологические карты.

Контрольные вопросы по терминологии.

Список литературы для педагога

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. В.Г. Петрова И.В. Белякова «Психология умственно отсталых школьников»
4. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
5. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
6. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
7. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2004.
8. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
9. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
10. Л. Иванова «Сладкая выпечка», – Смоленск, «Русич», 2002.
11. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
12. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
13. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.

Список литературы для учащихся

1. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
2. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
3. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, – М.: Полифакт, 1993.
4. Р.С. Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003.
5. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.