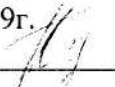


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5» города Когалыма  
(МАОУ «Средняя школа № 5»)

«Рассмотрено и принято»  
на педагогическом  
совете МАОУ «Средняя школа  
№5» г.Когалыма  
03.06.2019 № 20

«Согласовано»  
Зам директора по УВР  
Сокол Ю.С.  
02.09.2019г.

  
\_\_\_\_\_

Утверждено  
Приказом директора  
МАОУ «Средняя школа №5»  
г.Когалыма  
от «31» августа 2019г.  
№826

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа художественной направленности**

**«Кулинария»**

Возраст учащихся: 12-14 лет  
Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель:  
Середюк Г.В., педагог дополнительного образования

Когалым, 2019г.

## **Пояснительная записка.**

Программа составлена на основе нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;

**Актуальность** создания данной программы кружка «Кулинария» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа кружка «Кулинария» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к

любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

**Цель программы:** создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка

**Задачи:**

- Ознакомление учащихся с культурными традициями предков, формирование у детей основ целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций;
- Формирование у подрастающего поколения бережного отношения к культурному наследию, к истории и традициям России, уважение к людям труда;
- Привитие навыков нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребёнка;
- Развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение

**Особенностью** данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединённых, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

При изучении каждого блока программой предусмотрено, приготовление одного или нескольких блюд.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

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 ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп и макарон» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, макаронных изделий, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. 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 ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. 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 ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. 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 ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Учебный материал содержит 105ч ., занятия по 3 часа в неделю.

Программа ориентирована на годичный курс обучения учащихся 6-7 классов. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией на уроках технологии. Приобретенные на занятиях знания и навыки

очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Результатом работы кружка является участие в традиционных школьных мероприятиях: День учителя, День пожилого человека, День матери России, Новый год, Вечер встречи, День 8-е Марта, День рождения школы и в предлагаемых городских мероприятиях

### **Концепция программы.**

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе «Кулинария» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

### **Формы и методы организации учебной деятельности:**

**Формы и методы обучения и воспитания** - беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно

практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

**объяснительно - иллюстративные** пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

**практические методы** – способствуют 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, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

### **Ожидаемые 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, самоактуализации соблюдать правила ТБ; и, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

### **Планируемые результаты освоения программы дополнительного образования**

*Личностные результаты:*

Программные требования к уровню воспитанности:

В результате реализации программы у обучающихся воспитывается:

- чувство коллективизма, особенно при подготовке праздников, коллективных творческих дел, участии коллектива в городских мероприятиях;

- чувство взаимопомощи, взаимопонимания, что ярко проявляется при проведении детьми мастер – классов со сверстниками;
- нравственное отношение к окружающим (уважение к старшим, внимательное отношение к младшим и т.п.), особенно при непосредственном участии родителей, которые являются для детей образцом поведения;
- дети приобщаются к традициям благотворительности через участие в благотворительных конкурсах, ярмарках. Программные требования к уровню развития: По окончании курса занятий у воспитанников развивается:
- интерес к народной культуре, показателем которого является инициатива при собирании народных игр, дополнительных сведений о народных традициях, подготовке материалов к играм - путешествиям и проведении мастер - классов среди сверстников;
- умение логически рассуждать при решении логических задачек, математического фольклора на конкурсах смекалки; находить решения головоломок;
- умение общаться друг с другом в разновозрастном коллективе, чему способствуют коллективные творческие дела, посиделочные программы, игры;

*Метапредметные результаты:*

На разных этапах обучения у учащихся формируются метапредметные УУД, отражающие работу с информационными источниками (поиск, синтез, анализ информации);

исследовательскую деятельность в рамках предметной области; перенос предметных знаний в практику собственной жизни; навыки в области презентации полученных знаний; творчество, дивергентное мышление через содержание работ.

*По завершении обучения, обучающиеся должны 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;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;



- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

**Содержание программы занятий кружка.**

*Информационная карта к программе.*

Название программы: **«Кулинария».**

Продолжительность освоения программы-**1 учебный год.**

Количество часов за год: **105 часов**

Место проведения: **кабинет технологии № 106**

Временные затраты: **3 часа**

Время проведения: день недели - понедельник , с **10-00 до 13-00**

Возрастной диапазон участников кружка: **12-14 лет.**

Образовательная область - **«Технология».**

Уровень освоения программы - **начальный**

Тип программы - **обучающее-развивающий.**

Вид программы по целевой установке: **познавательный.**

Вид программы по форме организации и содержания и процесса педагогической деятельности: **практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерски**

**Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы**

**Оборудование:** столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные

разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства: «Прогресс», «Хлорамин», кальцинированную соду.

**Материалы:** Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

**Учебно-методическое обеспечение:**

- Таблицы-памятки;
- Электронные презентации по всем темам;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

**Учебно-тематический план.**

Дата	№ п/п	Наименование темы	Общее кол-во часов	Теория	Практика
	<b>1</b>	<b>Введение</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
	1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	3	1	2
	1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	3	1	2

	1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).	3	1	2
	1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).	3	1	2
	<b>2</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
	2.1	Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	3	1	2
	2.2	Бутерброды на скорую руку	3	1	2
	2.3	Тёртая морковь с яблоками	3	1	2
	2.4	Винегрет	3	1	2
	2.5	Салат «Оливье»	3	1	2
	<b>3</b>	<b>Первые блюда</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
	3.1	Щи	3	1	2
	3.2	Заправочный суп	3	1	2
	<b>4</b>	<b>Овощные гарниры и изделия из круп и макарон</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
	4.1	Овощное рагу	3	1	2
	4.2	Макаронны с сыром	3	1	2
	4.3	Гречневая каша (рассыпчатая)	3	1	2
	4.4	Макаронны по-флотски	3	1	2
	<b>5</b>	<b>Изделия из мяса</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
	5.1	Фаршированные сосиски	3	1	2
	5.2	Пицца с вкусным краешком	3	1	2
	5.3	Куриные оладушки	3	1	2
	5.4	Салат с куриным мясом	3	1	2
	<b>6</b>	<b>Рыбные блюда</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
	6.1	Салат «Мимоза»	3	1	2
	6.2	Скумбрия запеченная в духовке	3	1	2
	6.3	Салат «Сельдь под шубой»	3	1	2
	<b>7</b>	<b>Изделия из яиц и творога</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
	7.1	Сырники	3	1	2
	7.2	Творожное печенье	3	1	2
	7.3	Творожная запеканка	3	1	2
	7.4	Творожный торт	3	1	2
	<b>8</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
	8.1	Хворост	3	1	1
	8.2	Шарлотка	3	1	1
	8.3	Заливной пирог	3	1	1
	8.4	Слоеная улитка	3	1	1
	8.5	Песочное печенье	3	1	1
	8.6	Торт «Поленница»	3	1	1
	<b>9</b>	<b>Сладкие блюда</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
	9.1	Напиток из черной смородины	3	1	2
	9.2	Молочный коктейль	3	1	2

9.3	Желе «Разбитое стекло»	3	1	2
<b>Итого :</b>		<b>105</b>	<b>31</b>	<b>74</b>

### Используемая литература

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Валиуллин Р.Р. Кулинарная книга , Москва 1958
4. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
5. Новоженев Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд:  
Обществ. питание.
6. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
7. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
8. Учебник технологии 5-7 класс под редакцией Симоненко
9. Интернет - ресурсы