Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа села Сиреники»

689273 ЧАО, Провиденский городской округ, с. Сиреники, ул. Мандрикова д.29, тел. (факс) 2-52-37

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТОНа заседании педагогического советаПротокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |  | УТВЕРЖДАЮДиректорМБОУ «ООШ с.Сиреники»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Я.Ю. Щуцкая /Приказ от \_\_\_\_\_\_20\_\_г. № \_\_\_\_о.д. |

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАМММА**

**СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«СЕКРЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА»**

Возраст обучающихся: 11-15 лет

Уровень образования: основное общее образование

Срок реализации: 2 года

Автор составитель:

педагог дополнительного образования

Ерёмина Снежана Георгиевна

Сиреники, 2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка (характеристика)

1.2. Цель и задачи

1.3. Содержание программы

1.4. Планируемые результаты

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Формы аттестации и оценочные материалы

2.2. Рабочие программы модулей, курсов, предметов, дисциплин

2.3. Условия реализации программы

**1. Комплекс основных характеристик программы**

**1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** (характеристика)

**Актуальность.** Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека.

Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Культура питания, к разным элементам которой обучающийся приобщается по мере обучения, оказывает на него комплексное воздействие:

- играет важную социальную роль, содействуя социализации детей и подростков, приобретению опыта хозяйственной деятельности в семье и других коллективах, подготовке к этой важной составляющей части их будущей взрослой жизни;

- способствует обеспечению здоровья ребенка: без здорового, полноценного и разумно организованного питания невозможно добиться гармоничного физического и умственного развития детей;

- содействует развитию нравственных и эстетических качеств детей. Приготовление и потребление пищи исторически являлось составной частью различных обрядов и ритуалов, которые формировали связанные с национальной культурой ориентации и установки, а также способствовали выработке присущего ей понимания красоты и гармонии.

Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Обучение по данной программе позволяет обучающимся получить представление об искусстве кулинарии, как о сфере профессиональной деятельности.

Программа включает образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской деятельности, основами здорового образа жизни.

**Направленность дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы** «Секреты шеф-повара» – социально-педагогическая.

**Новизна, педагогическая целесообразность программы**

Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни. Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно – энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизнедеятельности).

Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты.

Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека.

В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи.

Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо.

Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать.

Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Секреты шеф-повар» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации учащихся.

Знания, умения и навыки, полученные учащимися позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

**Отличительные особенности данной дополнительной образовательной программы**

Программа рассчитана на 2 (два) года обучения учащихся 11-15 лет и направлена на допрофессиональную подготовку по профессиям общественного питания.

Программа 1-го года обучения имеет 1(один) модуль содержание и материалы программы дополнительного образования соответствуют ознакомительному уровню сложности.

Модуль 1 «Правильное и здоровое питание»: знакомит детей с историей кулинарии, основными понятиями, правильным выбором продуктов, способствует формированию здорового образа жизни.

Программа 2-го года обучения имеет1 (один) модуль, в которых содержание и материалы программы дополнительного образования соответствуют «базовому уровню сложности».

Модуль 1 «Неотъемлемая часть рациона питания» сформирует специальные знания по предмету, позволяющие готовить технологически несложные блюда и развивает практические умения и навыки при приготовлении блюд.

На рынке труда профессии общественного питания входят в десятку самых востребованных профессий.

Возраст детей:

Первый год обучения - 11-12 лет.

Второй год обучения – 13-15 лет.

Соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям каждого обучающегося.

Обучение осуществляется в разновозрастных группах численностью 14 – 15 человек.

Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

Сроки реализации программы.

Программа рассчитана на 2 года обучения по 2 часа в неделю(144 часов учебного времени).

**Форма обучения – очная, дистанционная.**

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к

постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовлении блюд, с помощью 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, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует

приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии предлагается задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания.

Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач.

Программа предусматривает различные траектории развития личности обучающегося.

После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана ребятам предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности. Учащиеся выполняют учебно-исследовательские проекты, готовят доклады не только на учрежденческом уровне, но и выходят со своими работами на городские, региональные и другие конкурсы или мероприятия:

- практико-ориентированный (наличие в занятиях практической части, когда

обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат);

- проблемный (проблемное изложение материала при изучении основ рационального и здорового питания, анализ истории научного изучения проблемы, основанный на выделении противоречий в различных научных течениях по данной проблеме, анализ перспективных направлений);

- рефлексивный (самостоятельное освоение всей информации, полученной ребёнком на уроках в школе, при общении в семье, из книг и телевизионных передач);

- групповой (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной);

- деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками русской кухни, участие детей в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

Формы организации деятельности

Теоретические занятия проводятся полным составом группы учащихся, а практические занятия (в зависимости от темы программы) или индивидуально, или по группам.

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 15 человек.

Для проведения практических работ имеет специально оборудованную кулинарную лабораторию. На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

Учебный план распределен в соответствии с возрастным принципом комплектования групп и рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся.

Срок освоения программы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Количество недель | Количество месяцев | Количество часов в неделю | Количество часов в год |
| 1 | 36 | 9 | 2 | 72 |
| 2 | 36 | 9 | 2 | 72 |

Для групп 1-2 года обучения (11 -15 лет) занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа (72 часа).

Объём программы и режим занятий:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Продолжительность одного занятия в академических часах | Кол-во занятий внеделю | Всего часов в неделю | Всего часов в год |
| 1 | 40 минут | 1 | 2 | 72 |
| 2 | 40 минут | 1 | 2 | 72 |

Перерыв между занятиями 10 минут.

**1.2. Цель и задачи**

**Цель:** формирование творческих способностей учащихся через приобщение к культуре здорового питания.

**Задачи**:

Обучающие

- Предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии.

- Обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению

кулинарных блюд и изделий.

Развивающие

- Развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки.

- Развивать коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

Воспитательные

- Показать значение правильного питания для здоровья человека.

**1.3. Содержание программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модули | Трудоемкость (количество часов) | Формы контроля/аттестации |
| Всего | Теория | Практика |
| Модуль 1 «Правильное и здоровое питание» | 72 | 18 | 54 | Педагогические наблюдения, защита проектных работ, тестирование, практическая работа |
| Модуль 2 «Неотъемлемая часть рациона питания» | 72 | 21 | 51 |
| Итого | 144 | 39 | 105 |  |
|  |  |  |  |  |

**Модуль 1. «Правильное и здоровое питание»** Обучающиеся приобретают элементарные навыки оформления блюд, сервировки стола и поведения за столом. Получают основные сведения о питательной ценности пищевых продуктов, их кулинарном назначении, технологии приготовлении блюд. Знакомятся с основами санитарии и гигиены, культурой обслуживания потребителей. В процессе теоретического обучения учащиеся изучают историю возникновения кулинарного искусства, национальные кухни мира. Получают сведения о рациональном питании человека и технологии механической кулинарной обработки продуктов; об устройстве, назначении и правилах безопасной эксплуатации механического оборудования. Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками приготовления различных блюд под руководством педагога.

**Модуль 2. «Неотъемлемая часть рациона питания»** В процессе теоретического и практического обучения учащимся прививаются глубокие и прочные знания, навыки качественного выполнения работ, эффективного использования учебного времени, показывается роль рабочего в совершенствовании техники и технологии производства. Каждое занятие практического и теоретического обучения является обучающим, воспитывающим, развивающим у обучающихся самостоятельность, познавательные и творческие способности. На практических занятиях обучающиеся учатся соблюдению правил безопасности труда, санитарии и личной гигиены, правил личной гигиены, правил пожарной безопасности Закрепление полученных знаний осуществляется в процессе выполнения лабораторнопрактических работ, где обучающиеся приобретают навыки по механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования.

Учебный план по модулям

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Календарный учебный график Год обучения  | Срок учебного года (продолжительность обучения)  | Кол-во занятий в неделю, продолжительность одного занятия (мин.)  | Всего учебных недель  | Кол-во учебных часов  | Кол-во часов в неделю  |
| 1 г.о. | 01.09-31.05 | 2 занятия в неделю по 1 ак. часу | 36 уч. недели | 72 | 2 |
| 2 г.о. | 01.09-31.05 | 2 занятия в неделю по 1 ак. часу | 36 уч. недели | 72 | 2 |

**Учебно-тематический план 1 года обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блока | Кол-вочасов | Формы обучения |
| Всего | Теория | Практика |
| 1 | Введение.  | 6 | 4 | 2 | Презентация тестирование, практическая работа. |
| 2 | Холодные блюда и закуски | 12 | 2 | 10 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, проекты. |
| 3 | Первые блюда | 6 | 1 | 5 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, проекты. |
| 4 | Овощные гарниры и изделия из круп | 6 | 1 | 5 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 5 | Изделия из мяса | 8 | 2 | 6 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 6 | Рыбные блюда | 4 | 1 | 3 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 7 | Изделия из яиц и творога | 6 | 2 | 4 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 8 | Изделия из теста | 22 | 4 | 16 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 9 | Сладкие блюда | 4 | 1 | 3 | Презентация тестирование, практическая работа. |
|  | Итого: | 72 | 18 | 54 |  |

**Содержание учебного плана 1-го года обучения. Модуль 1. «Правильное и здоровое питание»**

**Раздел 1. Введение**.

Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии История возникновения кулинарии.

Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания. Способы обработки пищевых продуктов (яичница, французский омлет). Соль и сахар. Заготовка продуктов(компот из сухофруктов). Витамины. Минеральные вещества и здоровье(салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).

**Раздел 2.** **Холодные блюда и закуски.**

Салаты из сырых и вареных продуктов. Салат "Таёжный". Бутерброды к празднику. Салат "Цезарь". Салат "Греческий". Сельдь под шубой в рулете. Овощной салат.

**Раздел 3. Первые блюда.**

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Правила приготовления свеклы для борща. Борщи. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Суп рисовый.

**Раздел 4. Овощные гарниры и изделия из круп.**

Овощное рагу. Виды каш, технология приготовление каш. Польза каш. Гречневая каша. Котлеты капустные.

**Раздел 5. Изделия из мяса.**

Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса.

Фаршированные сосиски. Пицца с вкусным краешком. Печеночные оладушки.

**Раздел 6. Рыбные блюда.**

Обработка рыбы и филе. Разделка рыбы, изделия из нее.

Рыбный салат. Запеченная рыба в фольге.

**Раздел 7. Изделия из яиц и творога**

Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания.

Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Варка яиц всмятку, в мешочек, вкрутую. Технология приготовления блюд из яиц вареных; жареных и запеченных. Творожное печенье «Поцелуйчики». Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом.

**Раздел 8. Изделия из теста.**

Виды теста: лапшовое, дрожжевое, слоеное, песочное, заварное, пряничное, бисквитное.

Изделия из теста. Блины. Хворост. Шарлотка. Печенье с предсказаниями. Чебуреки с картошкой и сыром. Торт «Радуга».Эклеры. Изделия из слоеного теста, виды слоеного теста: рубленое, венское, готовое замороженное. Круассаны. Королевская ватрушка.

**Раздел 9. Сладкие блюда.**

Напиток из черной смородины. Витаминный напиток из шиповника. Желе «Разбитое стекло». Маленькие секреты на кухне.

**Учебно-тематический план 2 года обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блока | Кол-вочасов | Формы обучения |
| Всего | Теория | Практика |
| 1 | Введение. Чистота – залог здоровья.  | 6 | 4 | 2 | Презентация тестирование, практическая работа. |
| 2 | Супы – неотъемлемая часть обеда | 8 | 2 | 6 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, проекты. |
| 3 | Салаты и бутерброды | 12 | 3 | 9 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, проекты. |
| 4 | Ешьте рыбу на здоровье | 6 | 2 | 4 | Беседа, практическая работа, презентации. |
| 5 | Мясо – источник белка | 8 | 2 | 6 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 6 | Детское лакомство | 6 | 2 | 4 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 7 | Изделия из теста. Бабушкины пироги. Сладкая сказка. | 22 | 4 | 18 | Беседа, конкурсы, викторины,практическая работа, презентации. |
| 8 | Я вас вылечу едой. | 4 | 2 | 2 | Презентация тестирование, практическая работа. |
|  | Итого: | 72 | 21 | 51 |  |

**Содержание учебного плана 2-го года обучения. Модуль 2. «Неотъемлемая часть рациона питания»**

**Раздел 1. Введение. Чистота – залог здоровья.**

Основные понятия: эстетика труда повара, гигиена. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Правила пользования нагревательными приборами, режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

**Раздел 2. Супы – неотъемлемая часть обеда**

Расширенный ассортимент супов. Разновидности супов: супы – пюре, прозрачные. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Осветление бульонов (оттягивание). Гарниры к прозрачным супам. Особенности приготовления национальных супов.

Суп – пюре. Суп харчо. Щи из свежей и квашеной капусты.

**Раздел 3. Салаты и бутерброды**

Виды салатов и бутербродов: сандвичи, канапе, салат-коктейль, жульен.

Винегреты овощные с сельдью, с мясом.

Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд и закусок. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей. Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере. Применение пластмассовых вилочек или шпажек для канапе.

Канапе с курицей. Сандвич. Салат с мясом «Русский». Жульен по – французски. Винегрет с мясом «Ассорти».

**Раздел 4. Ешьте рыбу на здоровье.**

Значение рыбных блюд для питания. Способы обработки рыбы. Технология приготовления из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов.

Рыба под овощами. Рыбные зразы.

**Раздел 5. Мясо – источник белка.**

Панирование, льезон, ромштекс, бифштекс, бефстроганов. Виды мяса. Мясо отварное, тушёное. Изделия из рубленого мяса. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу. Соусы, подаваемые с мясом.

Бефстроганов, Ромштекс. Зразы.

**Раздел 6. Детское лакомство**

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты, входящие с состав сладких блюд и их назначение. Натуральные свежие фрукты и ягоды на десерт (подготовка и способы подачи).

Желированные блюда, желе, мусс, самбук, крем. Использование желирующих веществ: крахмал, желатин

Мусс из яблок или груш. Фруктовый салат.

**Раздел 7. Бабушкины пироги. Сладкая сказка.**

Опарное и безопарное тесто. Технология приготовления. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление пирожков с различными фаршами, круассанов, рулета с маком, ромовой бабы, кулича.

Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления.

Пицца «Ассорти». Расстегаи московские. Курник. Круасаны. Рулет с яблоками. Кулич заварной. Крендели жареные. Бисквитный рулет с кремом. Медовый торт «Рыжик».

**Раздел 8. Я вас вылечу едой.**

Цель диетического питания. Построение диетического питания на общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Холодные диетические блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки. Составление меню по различным диетам.

Рыбные котлеты на пару.

**1.4. Планируемые результаты**

По окончании прохождения 1 года обучения учащиеся;

**Должны знать:**

- об истории кулинарии и истоках профессии;

- о правилах поведения с соблюдением норм санитарии и техники безопасности;

- о соблюдении правильного рациона питании;

- о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки, наименование

посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение;

- о пищевой ценности и сохранении витаминов наиболее часто употребляемых овощей:

картофель, лук морковь и т.д. в питании человека, о сроках и условиях хранения овощей и

полуфабрикатов из них;

- первичной обработке и нарезке овощей, об основных способах тепловой обработки

овощей и их декоративных свойствах;

- о горячих напитках и их классификации, об их тонизирующих свойствах, разнообразии

чая и его подачи к столу, сервировка чайного стола;

- о мучных изделиях: дрожжевое и песочное тесто, тесто для блинов и оладий,

бездрожжевое тесто для лапши и пельменей' приготовление фаршей;

- о требованиях к качеству изделий из теста;

- о первичной обработке муки и других компонентах теста;

- оформление кондитерских изделий из песочного теста;

- об экономном и рациональном использовании продуктов; технологии приготовления

блюд из чёрствого хлеба;

- о разнообразие супов, правила приготовления бульонов. Технологии приготовления и

подачи супов;

- о блюдах и гарнирах из круп, бобовых и макаронных изделий; значении этих изделий в

питании человека; первичной обработке, ассортимента круп;

о блюдах из яиц: значение яиц в питании человека, ассортименте яичных продуктов;

- о разных способах приготовления яиц;

- о блюдах из творога: пищевой ценности, лечебных свойствах творога; о холодных и

горячих блюдах из творога; о требованиях к качеству блюд из творога;

- о правилах безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования; о

способах приготовления;

- об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировке стола; о правилах

поведения за столом; элементах праздника за столом (сервировка, цветы и т. д.).

**Должны уметь:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;

- выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени,

мойке овощей и зелени. Первичной обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц;

- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;

- готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;

- жарить блины и оладьи;

- выпекать изделия из дрожжевого и песочного теста;

- готовить блюда с применением простого дрожжевого теста;

- овладевать искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать

соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или

празднику; застольный этикет;

- уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём.

**Должны иметь представление:**

- о профессиях общественного питания;

- о рациональном питании;

- о способах обработки продуктов.

- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;

- о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности.

**Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:**

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах

уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в

различных (нестандартных) ситуациях и условиях;

-проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных

целей;

- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и

общие интересы.

**Метапредметные результаты:**

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на

основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;

- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и

взаимопомощи, дружбы и толерантности;

- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности,

сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;

- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее

выполнения;

- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить

возможности и способы их улучшения;

- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;

- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;

- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять

хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

**Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по**

**кулинарии являются следующие умения:**

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в

жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;

- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового

питания как средство укрепления здоровья человека;

- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении

учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

**Познавательные**

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;

- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты,

взятые из текста, проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять

последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;

- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;

- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между

реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;

- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;

- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом.

**Коммуникативные**

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;

- находить точки соприкосновения различных мнений;

- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных

обсуждениях;

- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при

выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;

- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими

высказываниями и поступками;

- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной

задачи;

- проявлять инициативу в ситуации общения.

**Планируемые результаты освоения программы**

По окончании прохождения 2 года обучения учащиеся

**Должны знать**

- о назначении вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки, о

технологических правилах их применения;

- о пищевой ценности мало употребляемых овощей, о сроках и условиях хранения

овощей и полуфабрикатов из них, первичной обработке разновидности блюд из этих овощей;

- о классификации холодных блюд и закусок, о классификации бутербродов,

обработка продуктов к приготовлению бутербродов и салатов;

- о пищевой ценности горячих напитков, разнообразии приготовления и подачи, о

сервировке стола к приёму кофе;

- о приёмах приготовления бисквитного, заварного теста, ингредиентах, входящих в

состав теста; о кремах и их компонентах, входящих в их состав;

- о расширенном ассортименте супов заправочных, прозрачных, об особенностях

технологии приготовления и подачи к столу;

о широком ассортименте блюд из вязких каш, и технологии приготовления этих

блюд;

- об ассортименте блюд из макаронных изделий, технологии приготовления

макаронника, лапшевника с творогом;

- о пищевой ценности мяса, первичной обработке мяса, правилах нарезки мяса и

подготовке полуфабрикатов из неё, о технологии приготовления мяса в отварном и тушёном виде, правилах подачи к столу;

- о значении ингредиентов, входящих в состав заварного теста и технологии

приготовления этих изделий;

- о значении ингредиентов, входящих в состав дрожжевого теста и технологии его

приготовления;

- о технологии приготовления начинок для пирогов и пирожков; о правилах ведения

выпечки изделий из дрожжевого теста;

- о разнообразии состава и технологии приготовления сладких холодных блюд,о

правилах подачи;

- о разнообразии состава и технологии приготовления сладких горячих блюд,

о правилах подачи;

- о назначении лечебного питания; о принципах, на которых строится диетическое

питание;

- о характеристиках диет, технологии приготовления блюд диетического питания и

приёмах тепловой обработки.

**Должны уметь:**

- применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по

правилам кулинарии;

- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по

обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;

- рационально использовать знания о здоровой пищи;

- готовить заправочные супы, блюда из круп, макаронных изделий, холодных блюд;

- использовать натуральные фрукты и ягоды в питании; приготовить компоты, кисели;

разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении;

- приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый,

яблоки печёные и т.д. Использовать при этом необходимый инвентарь;

- организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения

различных болезней;

- использовать общие принципы рационального питания; приготовить свежие

натуральные соки из овощей, фруктов и ягод

- использовать инвентарь для варки на пару;

**Должны иметь представление:**

- о профессиях общественного питания;

- о рациональном питании;

- о способах обработки продуктов;

- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;

- о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности.

**Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии**

**являются следующие умения:**

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах

уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в

различных (нестандартных) ситуациях и условиях;

- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных

целей;

- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и

общие интересы.

**Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы «Секреты шеф повара» являются следующие умения:**

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на

основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;

- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и

взаимопомощи, дружбы и толерантности;

- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности,

сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;

- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее

выполнения;

- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить

возможности и способы их улучшения;

- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;

- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;

- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять

хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

**Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по**

**кулинарии являются следующие умения:**

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в

жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;

- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового

питания как средство укрепления здоровья человека;

- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении

учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

**Познавательные**

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;

- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты,

взятые из текста, проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять

последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;

- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;

- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между

реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;

- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;

- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом.

**Коммуникативные**

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;

- находить точки соприкосновения различных мнений;

- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных

обсуждениях;

- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при

выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;

- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими

высказываниями и поступками;

- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной

задачи;

- проявлять инициативу в ситуации общения.

**2. Комплекс организационно-педагогических условий**

**2.1. Формы аттестации и оценочные материалы**

 **Формы контроля.**

Реализация программы «Секреты шеф-повара» кружка кулинарного искусства предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся.

**Входной контроль** проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся.

**Текущий (промежуточный)** – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы.

**Итоговый** – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

**2.2. Средства контроля.**

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;

2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;

3. эстетика подачи готового блюда.

 В ходе реализации данной программы обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

- в устных ответах на каждом занятии;

- во время проведения тематических викторин - после прохождения определённой темы:

обсуждения итогов работы и дегустации приготовленных блюд;

- выступления с докладом и презентацией.

Результатом овладения практическим материалом являются готовые блюда, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.

Кроме того, проводятся конкурсы:

- конкурс украшения холодных блюд и закусок.

- праздники-конкурсы «Масленица», «Дары осени», ит.д.

В начале работы по программе проводится стартовый мониторинг знаний обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится с целью определения уровня творческих способностей на основе полученных знаний, умений и развития навыков.

Традиционными формами аттестации являются: тестовые задания, конкурсы, соревнования, викторины, кроссворды и т.д.

В конце учебного года проводится заключительное занятие с викторинами, конкурсами, обсуждением результатов.

На заключительном занятии на компьютерах проводятся викторины «Кулинарная энциклопедия» - в различных формах: в виде «круглого стола», диспута, компьютерных презентаций, выставки, театрализованных уроков, чаепитие с родителями и учителями и др.

**Материально-техническое оснащение образовательного процесса**

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – кабинет кулинарии.

Кабинет включает в себя два помещения: кулинарную лабораторию и класс для

теоретических занятий со столами и стульями.

1. Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и

картинок.

2. Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.

3. Компьютер.

4. Мультимедийный проектор.

Помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям: светлые, с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией; соответствуют требованиям пожарной безопасности, наличие огнетушителя.

В помещении подведена холодная и горячая вода с кранами и раковина,

электропитание, оснащение электрической плитой с духовкой и холодильником, посудой, инструментами и приспособлениями:

- Весы механические и электронные.

- Мясорубка.

- Комплект кастрюль.

 - Набор посуды.

- Разделочные доски и ножи.

- Сковородки.

- Столовые приборы.

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов.

Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

**Литература для педагога**

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.

2. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.

3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011.

4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.

5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2016.

6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.

7. Кулинария. Автор. Анфимова Н.А. Издательство. Академия. Год. 2008.

8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.

9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 1996.

10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.

11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУбК-а, 1996.

12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 1991.

13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.

14. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.

15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004. 16. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.:

Центрполиграф, 2006.

17. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.

18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2011.

19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».

**Литература для обучающихся**

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.

2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.

3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.

4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.

5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.

6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.

7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.:

Центрполиграф, 2006.

8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.

9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал. 2011-2016.

10. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.

Интернет-ресурсы

1. Сайт <http://veget.me/> Интернет-проект «Вегет – сборник вегетарианских рецептов»

2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/>

Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой

3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>

4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru>

5. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>

6. Сайт Кулинар – все о еде <https://cookcooking.ru/>

7. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов,

коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.

8. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>