

Пояснительная записка

Образовательная программа кружка «Золотое зернышко» направлена на оказание дополнительной помощи в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость обучающихся. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны в самостоятельной жизни.

Программа не дублирует работы детей в школе имеет свою специфику. В результате занятий, в данном кружке дети должны получить не только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома.

План кружка составлен с учетом разновозрастной группы и условиями технической базы школы.

Обучающие испытывают трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы, в связи с чем возникает необходимость в подготовке к самостоятельной жизни и формирование у детей определённых знаний, умений и навыков.

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, факультативы и другие дополнительные занятия. Особой популярностью у них пользуются кружки по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить.

Актуальность программы

Обучающие школы с самого раннего возраста нуждаются в условиях воспитания и обучения.

Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих учеников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении. В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт.

Занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и

здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Цель программы:

Основными целями программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту, воспитать вкус к здоровой пище.

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

Обучающие:

- познакомить детей с различными способами консервирования; познакомить с первичной обработкой овощей и фруктов, видами теста, влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий, организацией труда при приготовлении пищи;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- сервировка и подача к столу.

Развивающие:

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

Воспитательные:

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

Программа обучения направлена на знакомство с десертами и сладкими блюдами. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления блюд из различных видов теста.

Общая характеристика.

Занятия групп проводятся по 2 академических часа, всего 68 часов в год. Продолжительность учебного часа- 40 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы); Обучающиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации

современных предприятий общественного питания; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться в конце года обучения (через творческий проект), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, 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.

Завершается работа кружка выполнением творческого проекта и его защитой.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа ориентирована на воспитанников 11-17 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

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

Срок реализации программы – 1 год.

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно - иллюстративный – позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью презентаций, бесед.

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 выпечки разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение

- интернет- ресурсы
- книги о вкусной и здоровой пище
- журналы о кулинарии

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

Задачи данной программы будут выполнены, если ребенок на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу воспитателя входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия, причем на теоретическую часть занятия должно отводиться втрое меньше времени, чем на практические действия.

Учитывая психические и интеллектуальные особенности обучающихся детей, занятия рекомендуется проводить, применяя разнообразные методы обучения с использованием наглядных материалов и образцов. Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы имеется большой светлый кабинет. Он оборудован системами хозяйственного питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение имеет естественное освещение и хорошо проветривается. В наличии имеется оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, отдельный жарочный шкаф, плацентарный миксер, холодильник, мясорубки, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски разделочные; сушилки для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, ножи, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства, сита, силиконовые кисточки, кондитерские мешочки с насадками и др.

Литература

1. Старинная кухня Издательство «Курьер», 1993.
2. И. Степанова, Фантазии из овощей и фруктов
3. О. Ивушкина, «Сказочные торты»
4. Л. Пацци, «Как украсить торт»
5. «Вкусные и полезные блюда для детей», издательство Владис, 2014
6. Сборник рецептов «Фаршированные блюда»
7. Сборник рецептов «Котлеты, сразы и бифштексы»
8. Большая поваренная книга
9. Интернет ресурсы

Краткое содержание курса

Заготовка продуктов

Основные теоретические требования. Способы консервирования, сохранность питательных веществ. Условия максимального сохранения витаминов. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Первичная обработка овощей и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. Стерилизация и укупорка банок.

Варианты объектов труда. Тыквенный сок, тыквенный джем.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного

И слоеного теста.

Основные теоретические сведения. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы. Выполнения эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформления из теста. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Сладкие блюда и десерт.

Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе, пудингов, суфле. Приготовление компота из свежих, сушеных. Мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, компоты, суфле.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие. Гигиена приготовления пищи	1	1	
2	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	1	1	
3	Способы заготовки зелени на зиму	6	2	4
4	Заготовка и переработка лекарственных трав, ягод	6		6
5	Изделия из дрожжевого теста	12	2	10
6	Изделия из слоеного теста	4	1	3
7	Изделия из сдобного теста	6	1	5
8	Изделия из пресного теста	4	1	3
9	Изделия из песочного теста	10	1	9
10	Изделия из заварного теста	4	1	3
11	Изделия из блинного теста	4	1	3
12	Изделия из бисквитного теста	6	1	5
13	Сладкие блюда и напитки	2	1	1
14	Итоговое занятие (защита проектов)	2	1	1
	Итого	68	15	53

Календарно- тематическое планирование

№	Дата по плану	Дата фактически	Тема занятия	Контроль	Примечание
1	03.09		Введение в курс программы. Гигиена приготовления пищи		
2	03.09		Ознакомление правилами техники безопасности		
3	10.09		Способы заготовки зелени на зиму (сушка, заморозка, соление)		
4	10.09		Способы заготовки зелени на зиму (сушка, заморозка, соление)	практика	
5	17.09		Заготовка зелени лука, петрушки. Сушка	практика	
6	17.09		Заготовка зелени лука, петрушки. Сушка	практика	
7	24.09		Заготовка зелени лука,	практика	

			укропа. Заморозка		
8	24.09		Заготовка зелени лука, укропа. Заморозка	практика	
9	01.10		Заготовка и переработка мяты. Сушка	практика	
10	01.10		Заготовка и переработка мяты. Сушка	практика	
11	08.10		Заготовка и переработка мяты. Сушка	практика	
12	08.10		Заготовка и переработка мяты. Сушка	практика	
13	15.10		Смешивание сборов. Фасовка сборов с применением электронных весов.	практика	
14	15.10		Смешивание сборов. Фасовка сборов с применением электронных весов.	Практика	
15	22.10		Приготовление сока из тыквы с апельсином		
16	22.10		Приготовление сока из тыквы с апельсином	Практика	
17	05.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста		
18	05.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста		
19	12.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
20	12.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
21	19.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
22	19.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
23	26.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
24	26.11		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
25	03.12		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
26	03.12		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
27	10.12		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	
28	10.12		Приготовление изделия из дрожжевого теста	практика	

			из дрожжевого теста		
29	17.12		Приготовление изделия из бисквитного теста		
30	17.12		Приготовление изделия из бисквитного теста	практика	
31	24.12		Приготовление изделия из бисквитного теста	практика	
32	24.12		Приготовление изделия из бисквитного теста	практика	
33	14.01		Приготовление изделия из бисквитного теста	практика	
34	14.01		Приготовление изделия из бисквитного теста	практика	
35	21.01		Приготовление изделия из сдобного теста		
36	21.01		Приготовление изделия из сдобного теста	практика	
37	28.01		Приготовление изделия из сдобного теста	практика	
38	28.01		Приготовление изделия из сдобного теста	практика	
39	04.02		Приготовление изделия из сдобного теста	практика	
40	04.02		Приготовление изделия из сдобного теста	практика	
41	11.02		Приготовление изделия из слоеного теста		
42	11.02		Приготовление изделия из слоеного теста	практика	
43	18.02		Приготовление изделия из слоеного теста	практика	
44	18.02		Приготовление изделия из слоеного теста	практика	
45	25.02		Приготовление изделия из блинного теста		
46	25.02		Приготовление изделия из блинного теста	практика	
47	04.03		Приготовление изделия из блинного теста	практика	
48	04.03		Приготовление изделия из блинного теста	практика	
49	11.03		Приготовление изделия из песочного теста		
50	11.03		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
51	18.03		Приготовление изделия	практика	

			из песочного теста		
52	18.03		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
53	25.03		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
54	25.03		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
55	08.04		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
56	08.04		Приготовление изделия из песочного теста	практика	
57	15.04		Приготовление изделия из пресного теста	практика	
58	15.04		Приготовление изделия из пресного теста	практика	
59	22.04		Приготовление изделия из пресного теста		
60	22.04		Приготовление изделия из пресного теста	практика	
61	29.04		Приготовление изделия из пресного теста	практика	
62	29.04		Приготовление изделия из пресного теста	практика	
63	06.05		Приготовление изделия из заварного теста		
64	06.05		Приготовление изделия из заварного теста	практика	
65	13.05		Приготовление изделия из заварного теста	практика	
66	13.05		Приготовление изделия из заварного теста	практика	
67	20.05		Защита творческого проекта	Проект	
68	20.05		Защита творческого проекта	Проект	