

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24

352904, Краснодарский край, г. Армавир, пр. Авиаторов, 12, ИНН 2372027969 КПП 237201001

Принята на заседании
педагогического Совета
от 30.08.2023 г.
Протокол № 1



Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 24
Н.В. Булатова
Приказ № 01-1/456 от 01.09.2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«КулинариУм»**

Срок реализации программы: 1 год (153 ч)

Возрастная категория: от 11 до 15 лет

Состав группы: до 20 человек

Вид программы: авторская

Автор-составитель:
Скопылатова А.А.
учитель технологии

г. Армавир, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Учебно-тематический план.....	11
Календарно-тематическое планирование.....	12
Список литературы.....	15

Пояснительная записка

Направленность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «КулинариУм» имеет **социально-гуманитарную** направленность, ее содержание ориентировано на современный стандарт образования для средней школы.

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность.

Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Цель: формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

- Прививать интерес к кулинарному искусству.
- Формировать умения и навыки приготовления простых блюд.

- Развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности.
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе.
- Формировать навыки самообслуживания.
- Воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

Адресат программы. Сроки реализации (продолжительность образовательного процесса, этапы).

Программа предназначена для ребят в возрасте от 11 до 15 лет. Количество детей в группах по норме наполняемости: 20 человек, что соответствует закону "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ, концепции развития дополнительного образования детей № 1726-р от 4 сентября 2014г., СанПиН 2.4.3648-20. Формирование учебных групп осуществляется с учетом возраста (группы учащихся могут быть как одновозрастные, так и разновозрастные), уровня подготовки учащихся.

Форма обучения – очная.

Режим занятий. Периодичность проведения занятий: 3 раз в неделю.

Продолжительность одного занятия – 1,5 учебных часа.

Всего 153 часа в год.

Формы проведения занятий: беседа, демонстрация и иллюстрация, практические занятия.

Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Кулинариум».

Личностные результаты освоения курса.

1. Гражданское воспитание: понимание значимости трудовой деятельности каждого человека для роста благосостояния своей страны;

осознание важности личного вклада в создание общих материальных и духовных благ и ответственности за развитие собственных способностей, их реализацию в интересах общества и достижения личного жизненного успеха.

2.Патриотическое воспитание: знание истории национальной кухни народов России.

3.Духовно-нравственное воспитание: формирование трудовых ценностных ориентаций, формирование толерантного отношения к представителям любой нации или религиозного сообщества России через практическое ознакомление с их материальной культурой.

4.Эстетическое воспитание: формирование опыта творческой деятельности; понимание ценности, эмоционально-нравственной роли культурных традиций своего народа.

5.Физическое воспитание: соблюдение правил безопасности в процессе технико-технологической деятельности; освоение культуры труда, в том числе рациональных рабочих приёмов при работе ручными инструментами и на технологическом оборудовании, выбор эргономичных инструментов, механизмов и машин, соблюдение режима труда и отдыха в технологической деятельности; способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся технико-технологическим, информационным и природным условиям, в том числе, осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели.

6.Трудовое воспитание: формирование устойчивых трудовых ценностных ориентаций и потребности в труде как основной функции человека и гражданина; интерес к практическому изучению профессий; осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; уважение к труду и результатам трудовой деятельности.

7. Экологическое воспитание: ориентация на применение знаний из технико-технологических и естественных наук для решения задач в области сохранения и восстановления окружающей среды, в сфере планирования технологической деятельности и оценки её возможных последствий для окружающей среды.

8. Ценности научного познания: владение графическим языком и информационной культурой при работе с технической и технологической документацией; понимание роли современной информационной среды в обеспечении эффективности технико-технологической деятельности.

Метапредметные результаты освоения предмета.

Овладение универсальными познавательными действиями.

Базовые логические действия: на основе технической или технологической документации выявлять и характеризовать существенные признаки проектируемых или изготавливаемых (создаваемых) объектов (явлений); выявлять дефициты информации и данных, необходимых для решения поставленной технико-технологической задачи; самостоятельно выбирать способ решения учебной технологической задачи при проектировании объекта или услуги (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).

Базовые исследовательские действия: использовать исследовательские инструменты и методы решения проблем в проектной деятельности; проводить по самостоятельно составленному плану наблюдения, простые опыты, эксперименты, исследования по установлению особенностей объекта проектирования; анализировать их результаты.

Работа с информацией: применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учётом предложенной учебной или практической задачи и заданных критериев; выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать

информацию различных видов и форм представления; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой (эскизом, техническим рисунком, чертежом) и их комбинациями.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение: воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями делового общения; выразить свою точку зрения в устных и письменных текстах при деловом общении и презентациях результатов своей созидательной технико-технологической деятельности; в ходе диалога и/или дискуссии высказывать конструкторские или технологические идеи, нацеленные на решение проектной проблемы; публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта); самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации, особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов.

Совместная деятельность (сотрудничество): понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при разработке и выполнении проекта, обосновывать необходимость групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи в процессе выполнения проекта; принимать цель совместной технико-технологической деятельности, коллективно планировать действия по её достижению: распределять функции между членами группы, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы по созданию объекта или услуги; проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться при работе в коллективе; определять свою роль (с учётом предпочтений и возможностей всех участников), участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговые штурмы» и иные); выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему

направлению и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать свой вклад в общий результат по критериям, сформулированным и согласованным с другими участниками; сравнивать по критериям результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов; разделять ответственность и быть готовым к предоставлению отчёта перед группой.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самореализация: выявлять технические или технологические проблемы для их решения в производственных или учебных ситуациях; самостоятельно составлять технологический алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, обосновывать предлагаемые варианты решений; составлять план действий (реализации алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте; делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль: владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии при проектировании и изготовлении объектов; учитывать ситуацию и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении технико-технологической задачи, адаптировать решение к меняющимся внешним обстоятельствам; объяснять причины достижения (не достижения) результатов своей деятельности, давать им оценку; вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших технических, технологических или организационных трудностей.

Эмоциональный интеллект: выявлять и анализировать причины эмоций других людей при совместной учебно-трудовой деятельности; ставить себя на место другого человека при совместной деятельности,

понимать мотивы и намерения других участников; регулировать способы негативного выражения эмоций.

Принятие себя и других: осознанно относиться к другому человеку, его мнению по технико-технологической или организационной проблеме; признавать своё право на техническую или технологическую ошибку и такое же право на это у другого человека; осознавать невозможность контролировать всё вокруг.

Общие предметные результаты освоения курса

В соответствии с новым ФГОС по технологии 2021 года освоение обучающимися предметного содержания модулей Программы обеспечивает достижение следующих целей обучения:

- 1) сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- 2) сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания тенденций технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и других приоритетных направлений научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и создания новых технологических решений;
- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования, изготовления и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 4) овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, правилами выполнения графической документации;
- 5) сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по различным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- 6) сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве и сфере обслуживания;
- 7) сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Формы аттестации.

Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие виды контроля:

входной контроль (сентябрь) - содержание исходного уровня знаний учащихся по выбранному виду деятельности.

промежуточный контроль (декабрь) - содержание изученного программного материала за полугодие.

итоговый контроль (май) - содержание дополнительной общеобразовательной программы за учебный год.

Входной контроль проводится в форме собеседования или устного опроса. Промежуточный и итоговый контроль проводится в форме тестирования или выполнения творческих заданий, проектов.

Учебно-тематический план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Форма проведения занятий	Форма аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика		
1.	Введение	2	2	0	Рассказ, беседа	Опрос
2.	Кухня	10	5	5	Рассказ, беседа, практическое занятие	Опрос
3.	Сервировка стола.	6	2	4	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Презентация творческих работ
4.	Основы здорового и рационального питания	4	2	2	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Собеседование, тестирование.
5.	Напитки	6	2	4	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Викторина, конкурс, тестирование, творческое задание
6.	Салаты	23	2	21	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Презентация творческих работ
7.	Сладкие блюда	12	3	9	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Презентация творческих работ
8.	Выпечка	80	18	62	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Презентация творческих работ
9.	Кухня народов России	10	5	5	Рассказ, беседа, практическое занятие, самостоятельная работа	Презентация творческих работ, защита проектов.
	Итого:	153	41	112		

Содержание программы.

План и задачи занятий «Кулинариум». Правила поведения. Организация рабочего места, инвентарь. Инструктаж по ТБ. История возникновения кулинарии. Кухня. Оборудование кухни. Кухня – зона приготовления пищи. Оборудование кухни. Расположение посуды, инвентаря. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Виды посуды: кухонная и столовая. Очередность мытья посуды. Моющие средства для посуды: жидкие, порошкообразные, гель. Техника безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем. Гигиена приготовления пищи. Классификация режущих и колющих предметов на кухне. Правила по хранению, работе и мытью. Соблюдение гигиены приготовления пищи. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Гигиена – наука о здоровье. Санитарные требования к людям во время приготовления пищи. Чистота посуды и предметов кухни. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Последовательность уборки кухни. Хранения инвентаря. Предметы сервировки стола и их история. Классификация столовых приборов. Напитки. Виды напитков. Горячие. Холодные. Название и внешний вид. Продукты для приготовления продуктов. Горячие напитки Способы заваривания кофе, чая. История чая, кофе. Виды чая, кофе. Способы заваривания. Правила приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Заваривание чая, кофе. Оформление готовых напитков. подача на стол. Соблюдение ТБ. Сервировка стола к чаю. История сервировки. Виды сервировки. Посуда для чайной сервировки. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Просмотр слайд-фильма по оформлению столов. Демонстрация способов складывания салфеток. Правила поведения за столом. Травяной чай «Лечебный». Виды чая. Лечебный чай. Способы заварки чая. Контрольный урок. Оформление страницы в альбоме по кулинарии. Салаты. Виды овощей используемых в кулинарии. Овощи. Ценность овощей. Группы овощей. Кулинарная обработка овощей. Виды салатов. Ценность салатов. Определение понятия. Виды салатов. Технология приготовления салата Оливье. Продукты для приготовления салата. Виды нарезки продуктов для салата. Посуда для подачи салата. Приготовление салата «Оливье» и украшение его. ТБ приготовления салата. Обработка и нарезка продуктов. Украшение. Украшения из овощей и яиц. Украшение из яиц «Ромашки», украшение из

огурцов «Колокольчики», из моркови «Шестеренки». Сервировка стола к завтраку. Практическая работа. Посуда, приборы для сервировки. Способ сервировки. Украшение стола. Контрольный урок. Оформление страницы в альбоме по кулинарии. Бутерброды. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Происхождение понятия. Место бутербродов в классификации блюд. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Варианты оформления бутербродов. Приготовление открытых, закрытых бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов. Способы нарезки хлеба. Условия и сроки хранения бутербродов. Хранение бутербродов. Сроки хранения. Контрольный урок. Оформление страницы в альбоме по кулинарии. Выпечка. Виды теста. Виды теста по консистенции, по способу приготовления. Продукты для приготовления теста. Начинка для изделий из теста. Продукты для начинки изделий из теста. Способы приготовления. Виды изделий из различного вида теста. Демонстрация изделий из различного вида теста. Определение понятия. Продукты для приготовления пресного теста. Посуда и приспособления. Практическая работа. Виды напитков. Кисель. Значение киселя. Продукты. Подача на стол. Время подачи. Правила приготовления киселя. ТБ во время приготовления. Последовательность приготовления. Контрольный урок. Оформление страницы альбома по кулинарии. Салаты. Виды овощей используемых в кулинарии. Роль овощей в питании человека. Овощи, используемые в кулинарии. Виды салатов. Место салатов в питании. Хранение. Технология приготовления салата из свежих помидор. Томаты. Их свойства. Вид нарезки для салата. Виды заправки. Порядок приготовления. ТБ при работе. Приготовление салата из овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата. Виды фигурной нарезки овощей. Ножи для нарезки. Фруктовый салат «Дары солнца» Значение фруктов для человека. Виды фруктов. Приготовление салата из фруктов. Фигурная нарезка фруктов для художественного оформления салата. ТБ при работе. Украшения из апельсина. Сервировка стола к обеду. Практическая работа. Предметы сервировки к обеду. Оформление страницы альбома по кулинарии. Бутерброды. Виды бутербродов. Закрытые бутерброды. Правила приготовления. Внешний вид. Закрытые бутерброды. Правила приготовления. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол. Горячие бутерброды. Правила приготовления. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол. Забавные бутерброды –

канапе. Правила приготовления. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Подача на стол. Оформление страницы альбома по кулинарии Выпечка. Виды теста. Блины. Блинчики. Виды изделий из жидкого теста. История блинов. Национальная кухня России. Приготовление блинов. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Приготовление блинчиков. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Приготовление печенья. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол. Обобщающий урок. Оформление альбома по кулинарии. Защита проектов по кулинарии.

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

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

Дидактическое обеспечение

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

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой

мебели(столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства.

Список литературы

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018. – 191 с.
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2019. – 256 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Академия, 2020. – 400 с.
4. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов. - М.: Академия, 2018. – 288 с.
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Академия, 2018. – 160 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - М.: Академия, 2018. – 128 с.