

**Департамент образования администрации городского округа Тольятти
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа Тольятти
«Школа № 46 имени первого главного конструктора
Волжского автомобильного завода В.С. Соловьева»
Структурное подразделение центр дополнительного образования и профессиональной
подготовки «Мой выбор»**

Рассмотрена на заседании
методического объединения
педагогов дополнительного
образования
Протокол № 4
от «20» мая 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор МБУ «Школа № 46»
Л.А. Чубенко Л.А. Чубенко
«20» мая 2020 года
Программа принята к
использованию на основании
решения Педагогического совета
№ 8 от «08» мая 2020 г.

**Программа профильного отряда
социально-педагогической направленности
«Многонациональная кухня»**

Возраст обучающихся: 12 - 16 лет
Срок реализации: 1 (один) месяц

Автор-составитель:
Калмыкова Светлана Ивановна
педагог дополнительного образования

г. Тольятти, 2020 г.

Пояснительная записка

Введение

В период летних каникул у школьников возникает проблема с реализацией свободного времени. В связи с этим возникает острая необходимость организовать досуг детей.

Программа профильного отряда имеет **социально-педагогическую направленность**.

Для живых существ на Земле питание - это, прежде всего жизненная необходимость, для человека еда и все, что с ней связано, - неотъемлемая часть материальной культуры любого народа. Наслаждение пищей человек испытывает от ее внешнего вида, запаха, консистенции и вкусовых качеств. Чтобы кулинарные изделия удовлетворяли разнообразным требованиям, предъявляемым к ним, для их изготовления требуются специальные знания, умения и навыки. Поэтому кулинария как искусство приготовления, оформления и подачи блюд культивировалась и ценилась с древнейших времен.

Каждый народ имеет свой уклад жизни. Свои обычаи, праздники, песни и сказки. У каждого народа есть свои любимые блюда, свои традиции. В последние годы возрос интерес к богатейшей истории кухни разных народов, которые позволяют использовать многовековую кулинарную культуру разных народов для разнообразия сегодняшнего ассортимента блюд. На рынке общественного питания сегодня большой популярностью пользуются рестораны различных национальных кухонь.

Актуальность. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к национальному богатству разных народов, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

И еще один важный момент, который делает данную программу актуальной в современной образовательной ситуации, содержание программы позволяет легко адаптировать ее под условия летней деятельности учащихся, что значительно расширяет ее образовательные возможности.

Новизна программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение, являющихся важным этапом на пути социализации личности.

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

Цель программы: формирование творческих способностей обучающихся через приобщение к основам культуры питания, как одной из составляющих здорового образа жизни.

Задачи программы:

— познакомить детей с историей кулинарии, с наиболее распространенными блюдами кухни и особенностями национальных блюд народов

— ознакомить с технологией приготовления основных блюд национальной кулинарии;

— сформировать у детей практические умения и навыки при приготовлении блюд

Развивающие:

— пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

— развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

— развить навыки самостоятельной работы;

— развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные

— воспитать трудолюбие, аккуратность;

— привить навыки работы;

— формировать любовь и уважение к традициям разных народов.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

Правила техники безопасности, пожарной безопасности и личной гигиены

Организацию рабочего места.

Технологию изготовления различных блюд национальных кухонь (русской, украинской, белорусской, кавказской)

Учащиеся должны уметь:

Применять на практике основные приемы (подбор, подготовка и нарезка продуктов)

Последовательно выполнять работу: приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, порционирование, оформление и подача блюд.

Работать с оборудованием и инструментами.

Использовать знания и умения, полученные на занятиях

Сроки реализации

Данная программа рассчитана на летний период, 24 часа на 4 недели обучения.

Форма обучения: дистанционная.

Режим занятий

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (6 часов в неделю) в соответствии с нормами СанПин. Длительность дистанционного учебного занятия – 30 минут. Перерыв между занятиями 20 минут.

Учебный план распределен в соответствии с возрастным принципом комплектования групп и рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся. **Возраст обучающихся** - 12-16 лет.

Формы подведения итогов

Фотоотчеты выполненных работ обучающихся.

Календарный учебный график

Начало учебного периода	01.06.
Продолжительность учебного периода	4 недели
Учебная нагрузка	6 часов в неделю, 3 раз в неделю по 2 занятия
Продолжительность занятия	30 мин.
Режим занятий	5 дней в неделю в соответствии с расписанием, начало занятий в 09.00, окончание – 11.20
Итоговая аттестация	24 – 30 июня
Окончание учебного года	30 июня

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Теория	Практика	Всего
1.	Вводное занятие	1		1
2.	Русская кухня	1	4	5
3.	Украинская кухня	1	5	6
4.	Белорусская кухня	1	5	6
5.	Кавказская кухня	1	5	6
	Итого	4	20	24

Содержание программы

1. Вводное занятие

Теория:

Многовековая история искусства приготовления пищи. . Понятие о национальном кулинарном творчестве. Национальные блюда народов России и Ближнего Зарубежья

Общие сведения об организации рабочего места. Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочем месте, инструктаж по охране труда при выполнении кулинарных работ Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии и гигиене.

2. . Русская кухня

Теория:

Технология, традиции, обычаи и особенности приготовления блюд русской кухни

Практика:

- приготовление блинов
- приготовление пельменей
- приготовление каши гречневой с грибами

3. Украинская кухня

Теория:

Технология, традиции, обычаи и особенности приготовления блюд украинской кухни

Практика:

- приготовление борща украинского
- приготовление вареников
- приготовление сырников

4. Белорусская кухня

Теория:

Технология, традиции, обычаи и особенности приготовления блюд белорусской кухни

Практика:

- приготовление драников
- приготовление колдунов
- приготовление налистников

5. Кавказская кухня

Теория:

Технология, традиции, обычаи и особенности приготовления блюд кавказской кухни

Практика:

- приготовление плова
- приготовление хачапури с сыром
- приготовление гедлибже.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления 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.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса

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

Кабинет включает в себя два помещения: кулинарную лабораторию и кабинет для теоретических занятий со столами и стульями.

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

2. Настенная доска набором приспособлений для крепления наглядного материала.

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 лаборатории подведена холодная и горячая вода с кранами и раковинами, электропитание, оснащение электрическими плитами с духовыми шкафами и холодильником, посудой, инструментами и приспособлениями:

- Весы механические и электронные
- Мясорубка
- Комплект кастрюль
- Набор посуды
- Разделочные доски и ножи
- Сковороды
- 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.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Литература для педагога

1. Барашов С.П. Педагогика. - М.: Просвещение, 2000.
2. Под ред. В.М. Гомезов, М.В. Матюхиной. Возрастная и педагогическая психология: Учебное пособие для студентов пед. институтов -М., 1999.
3. Давыдова О.И. Кухня народов Поволжья. - Тольятти: Афанас, 2005.
4. Дополнительное образование детей. Словарь - справочник /Автор - составитель Д.Е. Яковлев. - М., 2009.
5. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М., 2006.
6. Жуковская В.И., Колоколкина В.И. Учимся готовить экономно и вкусно. - М., 2007.
7. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. - М.: Ринол классик, 2006.
8. Зима Д.Д. Такие разные салаты. - М.: Ринол классик, 2010.
9. Кандинская И. Лучшие кулинарные рецепты. - М., 2012.

Литература для обучающихся

1. Балинская И. Поваренок. - М.: ТОО Летопись, 2007
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. - М., 2008.
3. Иванова ВА. Детская поваренная книга. - М., 2012

