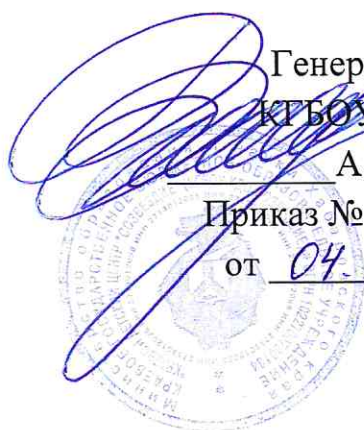


Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
«Краевой детский центр «Созвездие»

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
КГБОУ КДЦ Созвездие
А.Е. Волостникова
Приказ № 01-09/ 786
от 04.04.2020 г.



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Кулинарное искусство»
(социально-педагогическая направленность)**

Возраст обучающихся: 8– 17 лет
Продолжительность реализации
программы: 11 дней

Автор программы:
начальник комбината питания
Исаченко Е.Л.

Место реализации программы:
КГБОУ КДЦ Созвездие

Хабаровск, 2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Цель и задачи программы.....	5
3. Учебный план	5
4. Содержание программы	6
5. Ожидаемые результаты	7
6. Комплекс организационно-педагогических условий	8
7. Список литературы:	10
8. Приложение 1 Общие требования охраны труда.....	11

Пояснительная записка

Программа «Кулинарное искусство» предусматривает знакомство обучающихся с основами кулинарии и здорового питания, позволяет овладеть навыками самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях.

Настоящая программа разработана в соответствии с документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепцией развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июня 2003 года № 118 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмом Минпросвещения России от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;
- Письмом Минпросвещения России № ВБ-976/04 от 07.05.2020 «Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и социализации и дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе КГБОУ КДЦ Созвездие.

Направленность: социально-педагогическая

Уровень освоения программы – стартовый, ознакомительный.

Актуальность

Самый молодой шеф-повар в мире Флинн Макгарри нередко в своих интервью упоминает поворотный момент в жизни: «В 10 лет родители, обратив внимание на мой интерес к готовке, записали меня на кулинарные курсы. Благодаря курсам, я смог в полной мере раскрыть свои способности и реализовать себя в качестве настоящего шеф-повара».

Дети всегда полны желания быть похожими на взрослых, быть более самостоятельными. После освоения данной программы обучающиеся смогут приготовить для всей семьи горячий завтрак, собрать вкусную брускетту с яйцом пашот для перекуса в школу, испечь маффины с фруктами на десерт, а для праздничного ужина приготовить ароматную лазанью. Изучаемые рецепты подобраны с учетом возрастных особенностей обучающихся, не требуют специального оборудования и могут быть приготовлены в домашних условиях.

После освоения Программы обучающийся будет способен сформировать полноценное меню и приготовить блюда для завтрака, обеда или ужина, что позволяет ему почувствовать себя старше, самостоятельнее. Освоение данной Программы может стать своеобразным трамплином к выбору дальнейшего жизненного пути.

Педагогическая целесообразность программы в том, что в ходе ее освоения реализуются компетентностный и практикоориентированный подходы. Занятия кулинарии развивают мелкую моторику, творческие черты, воображение, вкусовые пристрастия. Во время занятий обучающиеся получают большой опыт – осваивают кулинарные техники, учатся готовить блюда на все случаи жизни, а также правильно выбирать и хранить продукты.

Особенностью Программы является дистанционная форма организации занятий, что дает равные возможности в обучении для детей вне зависимости от места их проживания, материального состояния и состояния здоровья. Кроме того, такая форма организации занятий позволяет осуществлять самостоятельное индивидуальное обучение в индивидуальном темпе при постоянном консультировании и поддержке педагога. Все теоретические материалы и рекомендации педагога по выполнению заданий остаются в открытом доступе для обучающихся до окончания обучения.

Адресат программы: обучающиеся в возрасте: 8 - 17 лет.

В онлайн объединение принимаются все желающие дети без какого-либо отбора или конкурса.

Сроки освоения и объем программы: 11 дней, 22 академических часа.

Формы обучения и виды занятий по программе

Форма обучения – заочная с применением дистанционных технологий.

Режим занятий – ежедневно, в форме дистанционного видео урока на образовательной платформе с последующим самостоятельным выполнением практической работы.

Дистанционное обучение – позволяет осуществлять самостоятельное индивидуальное обучение в заочной форме в индивидуальном темпе при консультировании и поддержке преподавателей, все учебные материалы доступны обучающимся в течение всего срока обучения.

Цель и задачи программы

Цель: адаптация к жизни в обществе с помощью обучения навыкам кулинарного искусства.

Задачи:

Предметные

- Формировать умения и навыки подготовки, обработки приправами, приготовления и подачи на стол различных блюд согласно рецепту;
- Обучать работе с поварским оборудованием;
- Формировать понимание технологии приготовления блюд согласно заданным критериям;
- Обучать навыкам подачи на стол блюда в соответствии с характеристиками и правилами;

Метапредметные

- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся;
- Формировать основы здорового питания;

Личностные

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- Формировать любовь и уважение к кулинарным традициям.

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Сладкие колбаски	2	0,5	1,5
2.	Лазанья	2	0,5	1,5
3.	Ленивые вареники	2	0,5	1,5
4.	Оладьи со вкусом пиццы	2	0,5	1,5
5.	Маннны биточки	2	0,5	1,5
6.	Сладкая пицца	2	0,5	1,5

7.	Омлет с крабовой палочкой и сыром	2	0,5	1,5
8.	Тосты брускетта с яйцом пашот	2	0,5	1,5
9.	Маффины с фруктами	2	0,5	1,5
10.	Оладьи	2	0,5	1,5
11.	Горячий завтрак	2	0,5	1,5
	Итого	22	5,5	16,5

Содержание программы

Тема 1. Сладкие колбаски

Теория: Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи, правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. Техника изготовления сладких колбасок.

Практика: Приготовление сладких колбасок.

Тема 2. Лазанья

Теория: техники приготовления Лазаньи. Приготовление соуса и начинки.

Практика: Приготовление Лазаньи с соусом.

Тема 3. Ленивые вареники

Теория: Способы приготовления ленивых вареников. Выбор начинки.

Практика: Приготовление ленивых вареников.

Тема 4. Оладьи со вкусом пиццы

Теория: Разновидности оладий. Сочетание специй. Технология приготовления оладий со вкусом пиццы.

Практика: Приготовление оладий со вкусом пиццы.

Тема 5. Манные биточки

Теория: Польза творожной продукции. Технология приготовления манных биточков.

Практика: Приготовление манных биточков.

Тема 6. Сладкая пицца

Теория: Разновидности пиццы. Способ приготовления пиццы с различными сладкими начинками.

Практика: Приготовление пиццы со сладкой начинкой на выбор.

Тема 7. Омлет с крабовой палочкой и сыром

Теория: Польза морепродуктов и продуктов, содержащих белок. Технология приготовления омлет с крабовой палочкой и сыром.

Практика: Приготовление омлета с использованием морепродуктов и молочной продукции.

Тема 8. Тосты брускетта с яйцом пашот

Теория: Разновидности тостов. Технология приготовления яйца пашот.

Практика: Приготовление тостов с яйцом пашот.

Тема 9. Маффины с фруктами

Теория: Разновидности маффинов. Выбор начинки для маффина.

Практика: Приготовление маффина с фруктами.

Тема 10. Оладьи

Теория: Способы приготовления оладий.

Практика: Приготовление оладий.

Тема 11. Горячий завтрак

Теория: Технология приготовления горячего завтрака из армянского лаваша, яйца, сыра и помидора.

Практика: Приготовление горячего завтрака.

Ожидаемые результаты

Предметные: Обучающиеся

- умеют подготавливать продукты к приготовлению, пользоваться приправами в соответствии с рецептом блюда, готовить различные блюда согласно рецепту;
- умеют пользоваться с поварским оборудованием;
- умеют подавать блюда на стол в соответствии с характеристиками и правилами;

Метапредметные: У обучающихся

- развита творческая активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся;

- сформированы основы здорового питания;

Личностные

- Обучающиеся мотивированы на трудолюбие, аккуратность;
- Обучающиеся проявляют уважение к кулинарным традициям.

Комплекс организационно-педагогических условий

Формы контроля результатов обучения

Основным способом определения результативности освоения Программы является анализ приготовления обучающимися предлагаемых блюд.

Основными формами фиксации образовательных результатов являются:

- фото- и видеоматериалы приготовления блюд обучающимися, размещенные в личном кабинете на образовательной платформе;
- презентация готовых блюд в интернет сети (в социальных сетях учреждения);
- отзывы обучающихся и родителей (удовлетворенность участием в программе).

Оценочные, контрольно-измерительные материалы

Отслеживание результативности происходит в форме педагогического наблюдения и анализа приготовленных блюд учащихся с помощью диагностического листа. Итогом является качественное выполнение всех предложенных блюд.

Так как дополнительное образование не имеет четких критериев оценки результатов практической деятельности обучающихся, то презентация приготовленных блюд в интернет сети - это наиболее эффективная форма подведения итогов. Такая форма работы позволяет обучающимся критически оценивать не только чужие работы, но и свои.

Диагностический лист обучающихся

ФИО	Аккуратность выполнения (0-5 баллов)	Композиционное решение (0-5 баллов)	Умение работать с предложенными продуктами (0-5 баллов)
1.			

Балльная шкала оценивания результатов (баллы): 15 баллов – высокий уровень, 10 баллов – средний, 5 баллов – низкий, 0 баллов - не выполнил задание.

Условия реализации программы

Техническое оснащение:

Кухонный стол;
кухонная утварь;
фартук;

Кадровое обеспечение: занятия ведет педагог дополнительного образования с уровнем подготовки, соответствующим программе.

Информационно-методическое обеспечение:

- видео-, фото- материалы;
- методические и дидактические материалы к темам занятий;
- инструкции по работе и технике безопасности.

Форма организации занятий:

Основными формами обучения является коллективная и индивидуальная формы работы.

Коллективная	Основной формой работы является занятие в онлайн режиме.
Индивидуальная	Индивидуальное выполнение задания и видеоотчет в личном кабинете обучающегося на образовательной платформе; Индивидуальные консультации педагога

Основные принципы в реализации программы:

- принцип обучения без принуждения,
- принцип наглядности,
- принцип овладения знаниями через упражнение,
- принцип позитивной мотивации.

Список литературы:

1. Бороноева Г.С., Доржиев В.В., Бильгаева Т.А. Введение в технологию приготовления продуктов питания, Улан-Уде, 2005г. - 40с.;
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С., Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. -240 с.;
3. Мартыненко Н.С. Введение в технологию продуктов питания, Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 96с.;
4. Пелагея Александрова-Игнатъева: Практические основы кулинарного искусства, Издательство: Corpus, 2013 г., 952с.

Приложение 1 Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельному выполнению приготовлению блюд допускаются обучающиеся не моложе 14 лет. Обучающиеся младше 14 лет выполняют задания под наблюдением взрослых:

1.2. В процессе выполнения заданий обучающийся обязан четко соблюдать:

инструкции по охране труда и технике безопасности;

соблюдать личную гигиену;

1.3. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

поварской колпак (косынка);

фартук.

9. Требования охраны труда перед началом выполнения задания

Перед началом выполнения задания обучающиеся должны выполнить следующее:

2.1. Надеть удобную одежду, обувь фартук и косынку (колпак), при необходимости подготовить перчатки. Снять ювелирные украшения, часы. Рекомендуются коротко подстричь ногти и не покрывать их лаком.

2.2. Перед началом работы помыть руки с мылом.

2.3. Подготовить рабочее место:

разместить инструмент и необходимые продукты на рабочем месте;

убрать с рабочего стола все лишнее.

произвести подключение и настройку оборудования.

2.4. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.5. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.8. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования охраны труда во время выполнения задания

3.1. При выполнении заданий необходимо:

- быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания только исправным инструментом.

3.2. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.3. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (противни и др.).

3.4. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Во время работы с ножом не допускается:

- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;

3.5. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.6. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного духовки в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.7. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.8. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.9. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.10. При эксплуатации электромеханического оборудования:

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.):

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;
- немедленно сообщить о случившемся взрослым.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором соды и вытереть насухо.

4.4. В случае возгорания жира (масла) не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом, препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.3. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.