

## Аннотация к программе «Ассорти»

Вопрос «Кем быть?» - один из главного для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

**Актуальность** программы «Ассорти» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации

практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Ассорти" тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения. Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведено место для классного участка и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных курсом. Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

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, коллективизма, взаимовыручки.

**Цель программы** — формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

**Обучающие:**

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

**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, татарской кухни.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

**Возраст детей, участвующих в реализации данной программы.** Программа рассчитана на детей школьного возраста 7-18 лет. Занятия

проводятся 4 часа в неделю, что составляет 144 часов в год. Занятия проводятся в группе по 15 человек. Срок реализации программы 2 года. Режим работы кружка – 2 занятия в неделю по 2 часа.

Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Содержание и материал программы организован по принципу дифференциации в соответствии с уровнями сложности.

Предусматривает два уровня освоения: стартовый и базовый.

### **Нормативная база**

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р).
3. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» в рамках Национального проекта «Образование», утвержденного Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 3.09.2018 №10
4. Приказ министерства просвещения РФ от 9.11.2018 №196 « Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2014 №33660)  
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.

**Ожидаемые результаты.** В ходе освоения содержания программы обеспечиваются условия для достижения обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Личностные результаты:**

- осознать свои личные способности, интересы и склонности;
- обрести уверенность в себе и уметь представлять свои возможности;
- чувство гордости за культуру и искусство Родины, своего народа;
- уметь применять полученные знания в собственной технологической творческой деятельности;
- сформированность эстетических чувств, художественно-творческого мышления, наблюдательности и фантазии;
- умение сотрудничать с товарищами в процессе совместной деятельности, соотносить свою часть работы с общим замыслом;
- уметь слушать и понимать высказывания собеседников в группе;
- участвовать в диалоге на занятиях и в жизненных ситуациях;
- отвечать на поставленные вопросы педагога на занятии, товарищей по группе;
- уметь задавать вопросы для корректировки своей деятельности;
- уметь обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций творческих задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения;
- совершенствовать навыки индивидуальной творческой деятельности;
- сознательное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких и оригинальных творческих результатов;
- использовать полученные умения для работы в домашних условиях;
- проектировать изделия под руководством учителя и самостоятельно, создавать образ в соответствии с замыслом, реализовывать замысел;
- начало профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий, связанных с различными технологиями

#### **Метапредметные результаты:**

- овладение умением творческого видения с позиций художника, т.е. умением сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать;
- овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы;
- умение планировать и грамотно осуществлять учебные действия в соответствии с поставленной задачей, находить варианты решения различных художественно-творческих задач;
- умение рационально строить самостоятельную творческую деятельность, умение организовать место занятий;
- формирование умений ставить цель – создание творческой работы, планировать достижение этой цели, создавать вспомогательные эскизы в процессе работы;
- оценивание получающегося творческого продукта и соотнесение его с изначальным замыслом, выполнение по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла;
- решение коммуникативных, познавательных и творческих задач.

### **Предметные результаты:**

- Сформированы политехнические знания перспективных и распространенных технологий преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства.
- Приобретен опыт применения политехнических, технологических, прикладных и экологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Сформированы и применены общие способы организации проектной деятельности и на их основе – технологической культуры, созидательной преобразующей деятельности.
- Применение умений, знаний и представлений в процессе выполнения художественно-творческих и технологических работ;
- Способность использовать в практической деятельности различные материалы, технологии и техники;
- Владение навыками моделирования, конструирования. самостоятельно организовывать рабочее место в соответствии с особенностями используемого материала и поддерживать порядок на нем во время работы;
- Наблюдать, сравнивать, сопоставлять и анализировать форму предмета;
- На основе усвоенных умений и навыков по всем модулям программы перейти к применению их в творческой деятельности.
- Один из способов проверки ожидаемых результатов, это ведение мониторинга сформированности ключевых компетенций обучающихся в течение учебного года.

### **По завершении обучения, обучающиеся будут знать:**

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

### **Будут уметь:**

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

## **6. Содержание программы стартового уровня 1 год обучения**

### **Вводное занятие. 2 часа.**

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

### **История возникновения кулинарии В гостях у этикета. 10 часов.**

Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

### **Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. 10 часов.**

Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. *Практика:* Сервировка стола.

### **Разновидности бутербродов. 36 часа.**

Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. *Практика:* изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю.

### **Витамины. Овощные салаты. Блюда из овощей. 28 часов.**

Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. *Практика:* салаты из моркови, капусты, свеклы, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.

### **Способы обработки пищевых продуктов. 8 часов.**

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. *Практика:* Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.

### **Холодные закуски. 16 часов.**

Разнообразие вариантов приготовления закусок. *Практика:* правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.

### **Молоко и молочные продукты 14 часов.**

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. *Практика:* Приготовление молочной лапши.

### **Растительные продукты питания. Виды круп. 8 часов.**

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. *Практика:* Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты.

### **Блюда из яиц 8 часов.**

Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. *Практика:* Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.

## **6.1. Содержание программы базового уровня 2 год обучения**

### **Вводное занятие. 2 часа.**

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

### **Разновидности бутербродов. 24 часов.**

Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. *Практика:* изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов из слоённого теста. Сервировка стола к чаю.

### **Что такое меню. Составление меню. 8 часов.**

Расчет продуктов на день, разработка меню. *Практика:* составление меню на день, праздничного меню.

### **Приготовление завтрака, обеда и ужина. 42 часа.**

Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека *Практика:* приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром. Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле. *Практика:* приготовление кондитерских колбасок.

### **Оборудование кухни. Организация рабочего места. Правила уборки рабочего места после приготовления. 6 часов.**

Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Кухонная мебель.

### **Секреты вкусной выпечки. 34 часа.**

Историческая справка. Особенности приготовления теста. *Практика:* приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек. Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. *Практика:* выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.

### **История чая. Виды и приготовление. 14 часов.**

История появления чая, сорта, состав. *Практика:* приготовление цветочного чая. Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.

### **Салаты. 10 часов.**

История салата, виды. *Практика.* Приготовление квашенный капусты.

### **Контрольный ЗУН. 4 часа.**