

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Афонинская средняя школа имени Героя Советского Союза Талалушкина Н.С.»

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
(протокол № 1 от 30.08.2017)

Утверждена
приказом от 30.08.2017 № 195

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

«Хозяюшка»

Разработчик
Антонова Валентина Викторовна,
учитель технологии МБОУ Афонинская СШ,
педагог дополнительного образования

д.Афонино,
Кстовский муниципальный район,
Нижегородская область
2017

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа кружка «Хозяюшка» разработана в соответствии с документами:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273
- Конвенцией ООН о правах ребенка (Принята резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи от 20.11.1989 г.).
- Приказом Минобрнауки России от 29.08.2013 N 1008 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам".
- СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа кружка «Хозяюшка» имеет **социально-педагогическую направленность**. Программа «Хозяюшка» по форме **является модифицированной**, по целевому обеспечению потребностей творческого развития – образовательно-развивающей (при составлении программы использованы учебно-методические пособия Цветковой Н.В., Боброва Л.Г., Воробьева Л.И., Бардышева С.М., Коньшева В.А.)

Новизна. Актуальность. Педагогическая целесообразность.

Кулинарное искусство формировалось веками и продолжает развиваться в наше время. В жизни человека важную роль играет рациональное питание. Оно должно быть разнообразным, включать мясные, рыбные, молочные продукты, овощи и фрукты, растительные и животные жиры. А уметь приготовить всё правильно, учитывая некоторые секреты и правила необходимо учиться.

С рождения мы окружены праздниками: общенародные и церковные, личные и семейные, юбилеи, встречи. В последние годы мы с удовольствием присоединяемся и к праздникам, бытующим среди других народов. И наши новые и старые праздники, позабытые религиозные стоят того, чтобы мы вспомнили традиции, обычаи праздничных столов. В программу включена обрядовая кухня. Главной воспитательной концепцией программы является формирование культуры потребления пищи, как залога здоровья и красоты.

Изучение образовательной области предусматривает не только базовые

знания по кулинарии и приготовлению, но и творческое развитие учащихся, что выражается в импровизации, придумывании новых блюд, оформлении блюд.

Данная программа предполагает также обучение детей этикету (правила поведения за столом); сервировка стола, а также умение красиво и аккуратно есть, что позволит учащимся чувствовать себя уверенно и свободно в любом обществе.

В современных условиях очень важно подготовить подрастающее поколение к самостоятельной жизни, связанной в дальнейшем с трудовой деятельностью, наполненной творчеством, инициативой, самодеятельностью, решительным преодолением застойных процессов, созданием надежного и эффективного механизма ускорения социально-экономического развития. Уроки технологии помогают решить эту проблему.

Образовательная программа «Хозяюшка» составлена для детей первого года обучения. Дети на занятиях научатся не только чистить, нарезать, шинковать продукты питания, но из доступных продуктов приготовить себе и своей семье простые блюда.

Воспитательной направленностью программы является приобщение детей к трудовой деятельности, через развитие уважительного отношения к собственным результатам и результатам своих сверстников.

Новизна данной программы заключается в том, что занятия в объединении приобретают творческое начало. Дети получают возможность реализовывать свои идеи на практике. Овладев необходимым набором знаний, умений, навыков для достижения результата своей деятельности, вплотную приближается к творческому подходу в решении стоящих проблем. Программа кружка «Хозяюшка» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, хозяйством вообще, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что она учитывает интересы и склонности учащихся. В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Программа основана на следующих **принципах**:

- личностного подхода (добровольность включения детей в ту или иную деятельность),
- природосообразности воспитания (учёт возрастных, половозрастных, индивидуальных особенностей детей),
- творчества и свободы (создание необходимых условий для самовоспитания, саморазвития, самосовершенствования ребенка),
- гуманизации межличностных отношений (уважительные демократические отношения между взрослыми и детьми, уважение и терпимость к мнению детей),
- свободы и выбора (ребенок имеет возможность проявить свой свободный выбор содержания, форм, способов, видов деятельности),
- преемственности и дифференциации (организация и поддержание связей между возрастными категориями, отбор содержания, технологий, форм, методов в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями детей, активное участие детей во всех видах деятельности).

Целью данной программы является создание условий для успешной социализации обучающихся посредством освоения кулинарного искусства.

Для достижения поставленной цели предполагается решить следующие **задачи**:

обучающие:

ознакомить с историей кулинарного ремесла, формировать интерес к занятиям кулинарии;
 расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления блюд, их подаче и сервировке стола;
 познакомить с профессией повара;
 обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием;
 способствовать творческому развитию детей;
 вырабатывать навыки здорового образа жизни.

развивающие:

развивать:

целеустремлённость и настойчивость в достижении результата;
 эстетический вкус у учащихся;
 познавательные процессы (память, мышление, внимание, воображение)

воспитательные:

способствовать развитию внутренней свободы ребенка, объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;

воспитывать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;

воспитывать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду, формировать потребность учащихся к саморазвитию.

в сфере познавательных способностей:

формировать:

познавательную мотивацию и интересы учащихся;

коммуникативные личные качества;

готовность и способность к сотрудничеству;

умение принимать, сохранять и реализовывать учебные цели;

умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия и их результат;

способность осознавать и оценивать свои мысли и действия, соотносить результат деятельности с поставленной целью

Достижению поставленных целей и задач будет способствовать следующие условия:

- Максимальная связь в процессе обучения теории с практикой.
- Ориентировка на проблемный метод обучения; сочетание коллективных и индивидуальных форм работы учащихся. Каждый блок учебного материала имеет систему заданий, выполнение которых призвано обеспечить более глубокое, прочувствованное усвоение полученных знаний, предоставить возможность реализовать (проинтерпретировать) их в индивидуальной самостоятельной работе.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа предназначена для детей в возрасте 12 - 14 лет.

Наполняемость кружка – 15 человек.

Состав кружка – обучающиеся 5-7 классов (мальчики и девочки)

Срок реализации программы – 2 года.

Программа кружка с общим объёмом 160 часов рассчитана на два года обучения (изучение в объёме 2 часа в неделю- 1-й год, и 2 часа в неделю – 2-й год). Основное содержание программы составляют практические работы (до 80% учебного времени), остальное время отводится на изучение теоретического материала.

Формы и режим занятий.

Занятия проводятся 1 раз в неделю. Время занятия – 40 минут. Количество часов в год – 80 часов (включая занятия во время осенних, зимних, весенних каникул). Формы организации занятий: аудиторные (групповые, фронтальные, индивидуальные) и внеаудиторные (конкурсы, выставки, экскурсии, презентации).

Планируемые результаты

Учащиеся должны	
Знать:	Уметь:
Характеристику профессиональных качеств повара	Организовать рабочее место Технологически правильно использовать инструменты и приспособления.
Основы технологического процесса	Проводить технологический процесс приготовления блюд.
Основы личной гигиены и техники безопасности	Соблюдать личную гигиену, технику безопасности при выполнении работ.
Назначение и характеристику основных продуктов питания	Определять качества используемых продуктов.
Правила работы в бригаде	Разрешать конфликтные ситуации.
Опыт эмоционально-ценностных отношений	
<ul style="list-style-type: none"> • устойчивое желание заниматься изучением кулинарии; • успешное овладение теоретическими и практическими разделами программы; • понимание и объективная оценка своих возможностей; • проявление самостоятельности в учебно-трудовой деятельности; • стремление к сотрудничеству с окружающими, работе в команде. 	

Способы определения результативности.

Подведение итогов реализации программы проводится в 2 этапа (в середине, конце года).

Уровень усвоения программы отслеживается по следующим критериям:

- знание материалов и умение ими пользоваться;
- знание основ кулинарии и умение применять их на практике;
- самостоятельность и творческая фантазия в работе;
- умение анализировать свою работу и работы своих товарищей;

Результаты фиксируются в диагностической карте.

Этапы педагогического контроля

1-й год обучения

Вид контроля	Цель контроля	Содержание контроля	Форма контроля	Критерии контроля
Входящий контроль	Проверить знание техники безопасности.	Тема: Вводное занятие.	Собеседование	зачет-незачет
Промежуточный контроль	Проверить знания: 1.ТБ при работе на кухне. 2.Правила поведения за столом. 3.Знание кухонной и столовой посуды.	Раздел программы: Работа с пищевыми продуктами.	Тест -составление меню полдника из различных блюд, с которыми познакомились на занятиях -дегустация блюд	зачет-незачет
Рубежный контроль	Определить уровень освоения программы за год	Тема: Итоговое занятие.	Выставка (блюд, изделий, работ)	Зачет - незачет

Этапы педагогического контроля

2-й год обучения

Вид контроля	Цель контроля	Содержание контроля	Форма	Критерии контроля
Входящий	Определить	Раздел	Собеседование	высокий

контроль:	уровень знаний, уровень навыков владения.	программы: Вводное занятие.		средний низкий
Промежуточный контроль	Определить знания, умения, навыки.	Раздел программы: Приготовление блюд из овощей. Молоко и молочные продукты.	Тест	высокий средний низкий
Рубежный контроль	Определить уровень освоения содержания программы за год.	Знания и умения по основным разделам программы	Выпуск буклета «Блины»	высокий средний низкий

Основными формами подведения итогов являются: выставки, практические задания, тематические, итоговые занятия, опрос, обсуждение, просмотр выполненных работ.

Также при реализации общеобразовательной программы используются выставки-просмотры творческих работ внутри объединения, которые включают как самоанализ, так и взаимный анализ выполненных работ. Цель подобной работы – научить обучающихся видеть положительные и отрицательные стороны своих работ и работ своих товарищей.

2. Учебно-тематический план

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1 год обучения				
1	Вводное занятие	2	2	-
2	Гигиена приготовления пищи	2	2	-
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	2	1	1
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	1	1
5	Первичная обработка овощей.	6	2	4
6	Холодные блюда и закуски.	26	4	22
7	Новогодний праздник	6	2	4
8	Первые блюда.	12	4	8

9	Изделия из круп.	8	4	4
10	Овощные гарниры.	12	4	8
11	Итоговое занятие	2	-	2
		80	26	54
	2 год обучения			
1	Мясные блюда.	12	4	8
2	Рыбные блюда.	12	4	8
3	Изделия из яиц и творога.	6	2	4
4	Масленница	2	1	1
5	Сладкие блюда и напитки.	14	4	10
6	Изделия из теста.	10	4	6
7	Праздничная выпечка Пасха	6	2	4
8	День именинника	6	2	4
9	Консервирование овощей, фруктов и ягод.	8	2	6
10	Питание детей ясельного возраста.	2	1	1
11	Итоговое занятие	2	-	2
		80	26	54

3. Содержание изучаемого курса

- 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ.** Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню.
- 2. ГИГИЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.** Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.
- 3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО КУЛИНАРИИ.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.
- 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ.** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом. Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.
- 5. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.** Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения

- витаминов. Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.
6. **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.** Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц. Практические работы: Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.
 7. **НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК.** Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничных блюд.
 8. **ПЕРВЫЕ БЛЮДА.** Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Щи. Борщ. Молочные супы. Пюреобразные супы.
 9. **ИЗДЕЛИЯ ИЗ КРУП.** Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.
 10. **ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ.** Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Практические работы. Приготовление картофельного пюре, картофеля жареного и моркови в молочном соусе. Тушеная капуста. Гороховое пюре.
 11. **МЯСНЫЕ БЛЮДА.** Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленного мяса. Оформление вторых блюд из мяса. Практические работы: Печеночный торт.
 12. **РЫБНЫЕ БЛЮДА.** Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее. Практические работы: Разделка рыбы.
 13. **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА.** Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.
 14. **МАСЛЕННИЦА.** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола.
 15. **СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ.** Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков. Практические работы: Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.
 16. **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.** Виды теста (лапшовое, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий.
 17. **ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА ПАСХА. ВЫПЕЧКА НА ПАСХУ. УКРАШЕНИЕ СТОЛА.** Пасхальный букет. Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.
 18. **ДЕНЬ ИМЕНИННИКА.** Праздничная программа. Приготовление праздничных блюд. Вручение подарков.
 19. **КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД.** Способы и последовательность консервирования овощей, фруктов, ягод (квашение, соление, пастеризация).

20. ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ЯСЕЛЬНОГО ВОЗРАСТА. Значение правильного питания для детей ясельного возраста. Меню.

21. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, награждение лучших кружковцев, праздничный чай

4. Методическое обеспечение программы

В основе организации работы в кружке лежат субъект-субъектные взаимоотношения руководителя кружка и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Для работы кружка необходим инвентарь: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон – для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.), кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырёх размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а так же сменной обуви.

Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты.

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты в виде утренников.

Основные формы проведения занятий:

- лекции
- беседы
- теоретическая работа.
- практическая работа

Дети учатся самостоятельно готовить блюда с учетом различных меню, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности и т.д.

В каникулы с детьми проводятся экскурсии на предприятия пищевой и легкой промышленности, в музеи, на выставки. Это расширяет кругозор и развивает эстетический вкус, способствует ориентации в выборе профессии.

Занятия в кружке завершаются итоговым утренником, на котором воспитанники демонстрируют умение готовить кулинарные изделия, сервировать праздничный стол и правильно вести себя за столом. На утреннике отмечают лучших кружковцев.

Перед началом работы кружка проводится анкетирование на выявление уровня подготовленности детей. По окончании курса программы тестирование должно определить прогресс развития кулинарных способностей.

Это позволяет определить обучение по программе, обсудить результаты, внести изменения в учебный процесс. Контроль так же дает возможность детям и педагогу увидеть результаты своего труда.

5. Календарно-тематический план

№	Название разделов	Количество часов			Дата проведения
		всего	теория	практика	
1 год обучения					
1	Вводное занятие	2	2	-	
2	Гигиена приготовления пищи	2	2	-	
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	2	1	1	
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	1	1	
5	Первичная обработка овощей.	6	2	4	
6	Холодные блюда и закуски.	26	4	22	
7	Новогодний праздник	6	2	4	
8	Первые блюда.	12	4	8	
9	Изделия из круп.	8	4	4	
10	Овощные гарниры.	12	4	8	
11	Итоговое занятие	2	-	2	
		80	26	54	
2 год обучения					
1	Мясные блюда.	12	4	8	
2	Рыбные блюда.	12	4	8	
3	Изделия из яиц и творога.	6	2	4	
4	Масленица	2	1	1	
5	Сладкие блюда и напитки.	14	4	10	
6	Изделия из теста.	10	4	6	
7	Праздничная выпечка Пасха	6	2	4	
8	День именинника	6	2	4	
9	Консервирование овощей, фруктов и ягод.	8	2	6	
10	Питание детей	2	1	1	

	ясельного возраста.				
11	Итоговое занятие	2	-	2	
		80	26	54	

6. Список литературы.

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
3. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991
4. Кучук Н.П. 3000 советов, Краснодар, 1991
5. Бондаренко Э.О., Яровская Н.И. Советы молодой семье, Калининград, 1993
6. В.И Ермакова. Основы кулинарии. - М: Просвещение ,1993.
7. Лабзина А.Я. Обслуживание труда. – М: Просвещение, 1989.
8. П.Р. Соколова Трудовое обучение. – М: Просвещение, 1989.
9. Инструкция по технике безопасности

Список литературы для обучающихся.

1. И. Степанова .Праздничные бутерброды. - М: Просвещение, 2000.
2. Журналы. //Наша кухня
3. Журналы //Золотые рецепты
4. Приложение к газете //Чудо-блюдо (Тетрадка рецептов)

Мониторинг результатов 1-го полугодия 2017-2018 уч. года

		организация рабочего места, т/б	знания пищев ой ценности продуктов	практическая работа «печеночный торт»	работа с дополнительн ой литературой	участие в презентации «новогодний салат»	слушать и слышать собеседника	адекватное реагирование на трудности
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

Мониторинг результатов 2-го полугодия 2017-2018 уч. года

		организация рабочего места, т/б	владение специальной терминологией	практическа я работа «окраска яиц»	работа с дополнитель ной литературой	правила сервировка стола	слушать и слышать собеседника	адекватное реагирование на трудности
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								