

АННОТАЦИЯ
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ
ПРОГРАММЕ

по практическому изучению
начальных основ кулинарного искусства

«ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Дополнительная общеобразовательная программа – дополнительная общеразвивающая программа «Юный кулинар» (далее – программа) составлена в соответствии с нормативными документами, регламентирующими образовательную деятельность по дополнительным общеразвивающим программам:

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. N 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями 30.09.2020г.);

–письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»

Программа создает условия для приобретения и формирования у обучающихся знаний и умений, которые способствуют их социальной адаптации, а некоторым обучающимся еще дают ориентацию в выборе профессии. Позволяет развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Все занятия проводятся в игровой форме. Для занятий выбираются вкусные и несложные рецепты. Работа с ножом сведена к минимуму. При этом вдохновение и творческие порывы учащихся только приветствуются. Дети учатся шинковать и месить, варить и печь, мастерить фирменные блюда разных кухонь мира.

Направленность программы: социально-педагогический.

Уровень программы: стартовый.

Актуальность программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Реализация программы позволит подростку познакомиться с начальными навыками поварского и кулинарного искусства, дает обучающимся представление при выборе профессии, грамотно подойти к специализации повара, повара – кондитера, кулинара, пекаря и т.д. Важная роль отводится формированию культуры труда: содержанию в порядке рабочего места, экономии материалов и времени, планированию работы, правильному обращению с инструментами, соблюдению правил безопасной работы.

Цель программы: формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков кулинарного искусства, формирование интереса и положительной мотивации школьников к направлению обучению в области кулинарии.

Задачи программы:

Образовательные:

- ознакомить с историей кулинарии;
- обучить первичным навыкам владения поварскими инструментами и оборудованием;
- совершенствовать навыки правил личной гигиены, техники безопасности.

Развивающие:

- развить мотивационно-поведенческую культуру подростка, привить первичные навыки кулинарного искусства

Воспитательные:

- воспитать самостоятельную личность;
- воспитать чувство ответственности.

Возрастная категория обучающихся по программе: учащиеся общеобразовательных учреждений в возрасте 11-17 лет.

Форма обучения: очная.

Форма занятий: групповая.

Режим занятий: 1 раз в неделю/ 2-3 академических часа.

Срок реализации программы: 72 часа в год.

Планируемые результаты:

В ходе освоения программы обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать технику безопасности при работе;
- соблюдать технику безопасности и правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд;
- пользоваться посудой и электробытовыми приборами;
- соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- самостоятельно готовить различные блюда и напитки;
- рационально использовать продукты при приготовлении блюд и напитков;
- самостоятельно сервировать стол.

знать:

- технику безопасности при работе на кухне;
- технику безопасности и правила санитарии и гигиены при приготовлении блюд;
- назначение посуды и электробытовых приборов;
- безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления;
- правила и технологию приготовления различных блюд и напитков;
- правила сервировки стола.

Содержание программы

Введение в программу

История происхождения кулинарии и некоторых блюд в отдельности

Модуль 1. Введение в деятельность

Тема 1. Техника безопасности и личная гигиена при приготовлении блюд

Тема 2. Инвентарь и оборудование используемое при приготовлении блюд

Тема 3. Специи и пряности используемые при приготовлении блюд

Тема 4. Необычные продукты на нашей кухне

Модуль 2. Приготовление блюд

Тема 5. Бутерброды: большие, маленькие и очень маленькие

Тема 6. Лепим вареники и пельмени

Тема 7. Настоящая итальянская пицца

Тема 8. Украшения салатов

Тема 9. Салаты из свежих овощей и фруктов

Тема 10. Веселое печенье

Тема 11. Такие разные омлеты

Тема 12. Любимые и полезные сырники

Тема 13. Вкусные пирожки и булочки

Тема 14. Ягодные желе и муссы

Тема 15. Десерты из яблок

Тема 16. Формуем коржи и пряники

Тема 17. Печем блины, оладьи

Тема 18. Блинчики с различными начинками

Тема 19. Масляные смеси для бутербродов, и не только

Тема 20. Украшения и декор из шоколада и мастики

Итоговое занятие (зачет)