

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Программа обновлена и рассмотрена
на заседании Педагогического совета
Протокол от 31.08.2020 г. № 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
Т.А. Советова
31 августа 2020г.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
по практическому изучению
начальных основ кулинарного искусства
«Юный кулинар»
рекомендована обучающимся 11-17 лет**

Направленность: **социально-педагогическая**
Уровень образования: **стартовый**
Срок обучения: **72 часа/1год**

Автор-разработчик:
мастер производственного обучения,
педагог дополнительного образования
Плесневич Ирина Николаевна

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» (далее – Программа) разработана для детей в возрасте 11-17 лет.

Сам кулинарный праздник начинается уже тогда, когда на голове будущих кулинаров появляются поварские колпаки. Каждый ребенок, девочка или мальчик, становится взрослыми, и если они в детстве будут знать тонкости приготовления кулинарных шедевров, то в дальнейшей своей взрослой жизни сможет подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимным хозяином.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с, хозяйством вообще, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

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.

Каждому обучающемуся отводится отдельное рабочее место.

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.

Нормативно правовое обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар»

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Конституции РФ, приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-

3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)», закона Тульской области от 30 сентября 2013 года № 1989-ЗТО «Об образовании».

Актуальность

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.

По окончании обучения участники программы получают сертификат на получение услуги по сниженной стоимости по программам профессионального обучения в ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Направленность: социально-педагогическая.

Педагогическая целесообразность

Педагогическая целесообразность данной программы обусловлена тем, что ее содержание способствует формированию у обучающихся умений и навыков в процессе овладения приемами приготовления различных блюд, личностных качеств, творческого самовыражения.

Отличительная особенность

Главная отличительная особенность программы заключается в том, что занятия предполагается проводить на базе ГПОУ ТО «ДПК» в кабинете, оборудованном стендами, компьютерами и мультимедийной техникой, в кулинарной лаборатории оснащенной всем необходимым инвентарем и оборудованием.

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:

Программа позволяет реализовать триединные образовательные цели, в рамках которых решаются следующие задачи:

Обучающие:

- 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.

Принципы реализации программы:

- принцип добровольности;
- принцип учёта возрастных особенностей подростков;
- принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений;
- принцип опоры на интерес;
- принцип доступности (весь предлагаемый материал должен быть доступен пониманию ребёнка);
- принцип обратной связи;
- принцип ориентации на успех;
- принцип взаимоуважения;
- принцип индивидуально-личностной ориентации;
- принцип связи обучения с жизнью;
- принцип креативности (творчества) и коллективности;
- принцип научности.

Формы реализации программы

Программа «Юный кулинар» реализуется в очной форме. Занятия проводятся на базе ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж»

Программа предусматривает различные формы проведения занятий: беседы, лекции, работа с литературой, индивидуальная и коллективная творческая работа.

Ведущей формой организации обучения является групповая. Наряду с групповой формой работы, осуществляется индивидуальный процесс обучения и применение дифференцированного подхода к обучающимся, так как в связи с их индивидуальными способностями, результативность в усвоении учебного материала может быть различной.

В ходе реализации программы «Юный кулинар» применяются различные образовательные технологии: информационно-информационные, информационно-коммуникативные, личностно ориентированные технологии, технология развивающего обучения, игровые технологии обучения.

Уровень образования: стартовый (вводный, ознакомительный).

Сроки реализации: 72 часа/1 год.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 учебных часа. (1 час = 45 минут, обязательный перерыв – 10 минут). Всего 72 часа в год.

Адресат программы: дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» предназначена для детей 11-17 лет образовательных организаций всех типов. Набор детей в группу осуществляется в начале учебного года. В связи с тем, что занятия требуют индивидуального подхода, группы комплектуется из расчёта 10-15 человек.

Текущий контроль успеваемости и формы оценки результативности обучающихся:

Предусмотрено проведение различных видов контроля за результативностью усвоения программного материала. Текущий контроль проводится на занятиях в виде наблюдения за успехами каждого обучающегося. Рубежный контроль проводится по окончанию изучения каждой темы в виде тематического тестирования. Итоговый контроль проводится в форме практического приготовления не сложных кулинарных блюд.

Органолептическая и визуальная форма оценки практического задания.
В течение учебного года педагогом проводится мониторинг учебных достижений обучающихся.

Прогнозируемый результат освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

В процессе освоения программы у обучающихся формируются:

Личностные компетенции:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные компетенции:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость.

Учебно-тематический план
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей
программы «Юный кулинар»
(первый год обучения, 72 часа)

№п /п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов			Форма оценки
		теория	практика	всего	
0.	Введение в программу	2	-	2	
0.1.	История происхождения кулинарии и некоторых блюд в отдельности	2	-	2	Устный опрос
1.	Модуль 1. Введение в деятельность	8	-	8	
1.1.	Тема 1. Техника безопасности и личная гигиена при приготовлении блюд	2	-	2	Тестирование
1.2.	Тема 2. Инвентарь и оборудование используемое при приготовлении блюд	2	-	2	
1.3.	Тема 3. Специи и пряности используемые при приготовлении блюд	2	-	2	
1.4.	Тема 4. Необычные продукты на нашей кухне	2	-	2	
2.	Модуль 2. Приготовление блюд	26	34	60	
2.1.	Тема 5. Готовим бутерброды: большие, маленькие и очень маленькие	2	2	4	Тестирование. Практическое выполнение задания.
2.2.	Тема 6. Лепим вареники и пельмени	2	2	4	
2.3.	Тема 7. Настоящая итальянская пицца	2	2	4	
2.4.	Тема 8. Украшения салатов	2	2	4	
2.5.	Тема 9. Салаты из свежих овощей и фруктов	2	2	4	
2.6.	Тема 10. Веселое печенье	2	2	4	
2.7.	Тема 11. Такие разные омлеты	2	2	4	
2.8.	Тема 12. Любимые и полезные сырники	2	2	4	
2.9.	Тема 13. Вкусные пирожки и булочки	2	4	6	
2.10.	Тема 14. Ягодные желе и муссы	2	2	4	
2.11.	Тема 15. Десерты из яблок	2	2	4	
2.12.	Тема 16. Формуем пряники и коржи	2	2	4	
2.13.	Тема 17. Печем блины и оладьи	2	2	4	
2.14.	Тема 18. Блинчики с различными начинками	-	2	2	
2.15.	Тема 19. Масляные смеси для бутербродов, и не только	-	2	2	
2.16.	Тема 20. Украшения и декор из шоколада и мастики	-	2	2	
3.	Зачет	-	2	2	Приготовление несложных блюд
	ИТОГО	36	36	72	

**Содержание дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программы «Юный кулинар»
(первый год обучения, 72 часа)**

Введение в программу (2 ч.; теория – 2 часа)

История происхождения кулинарии и некоторых блюд в отдельности (2 часа)

Модуль 1. Введение в деятельность (8 часов: теория – 8 часов)

Тема 1. Техника безопасности и личная гигиена при приготовлении блюд (2 часа: теория - 2 часа)

Тема 2. Инвентарь и оборудование используемое при приготовлении блюд (2 часа: теория - 2 часа)

Тема 3. Специи и пряности используемые при приготовлении блюд (2 часа: теория - 2 часа)

Тема 4. Необычные продукты на нашей кухне (2 часа: теория - 2 часа)

Модуль 2. Приготовление блюд

Тема 5. Бутерброды: большие, маленькие и очень маленькие. (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 6. Лепим вареники и пельмени (4часа: теория - 2 часа, практика - 2 часа)

Тема 7. Настоящая итальянская пицца (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 8. Украшения салатов (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 9. Салаты из свежих овощей и фруктов (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 10. Веселое печенье (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 11. Такие разные омлеты (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 12. Любимые и полезные сырники (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 13. Вкусные пирожки и булочки (6часов: теория - 2 часа, практика – 4 часа)

Тема 14. Ягодные желе и муссы (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 15. Десерты из яблок (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 16. Формуем коржи и пряники (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 17. Печем блины, оладьи (4часа: теория - 2 часа, практика – 2 часа)

Тема 18. Блинчики с различными начинками (2часа: практика – 2 часа)

Тема 19. Масляные смеси для бутербродов, и не только (2часа: практика – 2 часа)

Тема 20. Украшения и декор из шоколада и мастики (2 часа: практика – 2 часа)

Итоговое занятие (Итоговый контроль. Приготовление несложных блюд) - 2 часа

**Методическое обеспечение
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Юный кулинар»**

Модуль	Форма проведения занятия	Дидактические средства обучения		
		Учебно-методическая литература, методические пособия	Наглядные пособия	ИКТ, ТСО
Введение в программу	Лекция, беседа, обсуждение, устный опрос	Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2017г.	Презентация	компьютер
Введение в деятельность	Лекция, беседа, обсуждение, тестирование	Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2017г. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие. Интернет-ресурсы: сайты- http://supercook.ru - Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов; - http://x-food.ru -Тайны кулинарии	Презентация	компьютер
Приготовление блюд	Выполнение практических заданий	Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2017г. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие. Интернет-ресурсы: сайты - http://supercook.ru - Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов; - http://x-food.ru -Тайны кулинарии; - http://www.restoran.ru ; - http://www.povarenok.ru - http://www.frio.ru	Инвентарь, оборудование	компьютер

Способы и формы проверки результатов дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар»

Введение в программу. История происхождения кулинарии и некоторых блюд в отдельности: устный опрос.

Модуль 1. «Введение в деятельность»: тематические тесты.

Модуль 2. «Приготовление блюд»: тематические тесты, выполнение практических занятий.

Заключительное (итоговое) занятие: Приготовление несложных блюд

Планируемые результаты освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар»

Обучающиеся должны 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 стол.

Обучающиеся должны 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.

Условия реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар»

№ п/п	Наименование	Назначение/краткое описание функционала оборудования
1	Учебное (обязательное) оборудование	
1.1	Учебные пособия, тестовые задания, презентации	Предназначены для изучения поварских и кулинарных понятий Предназначено для выполнения практических работ
1.2	Производственные столы	
1.3	Весоизмерительное оборудование	
1.4	холодильное оборудование	
1.5	жарочный шкаф	
1.6	электроплиты	
1.7	мясорубка	
1.8	миксер	
1.9	блендер	
1.10	взбивальная машина	
1.11	нож карбовочный	
1.12	нож для удаления сердцевины из фруктов	
1.13	сотейники	
1.14	сита	
1.15	выемки для теста	
1.16	различные формы	
1.17	сковороды	
1.18	противни	
1.19	кастрюли	
1.20	посуда для подачи холодных и горячих блюд и десертов	
1.21	доски разделочные	
1.22	соковыжималки ручные	
1.23	приборы для раскладывания блюд	
1.24	тарелки салатные	
1.25	тарелки десертные	
1.26	венчики	
1.27	скалка	
1.28	ложки десертные	
1.29	ложки суповые	
1.30	кастрюли	
1.31	раскладки и технологические карты блюд и кулинарных изделий	
1.32	сырье и натуральные образцы	
2	Компьютерное оборудование	
2.1	Ноутбук	Использование возможностей ИКТ- технологий, работа в кабинете

Список использованной литературы для педагога

1. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Семичева Г.П., 2019
3. Практикум в учебных мастерских, Учебно-методическое пособие, Часть 1, Галушко Н.В., 2019
4. Практикум в учебных мастерских, Учебно-методическое пособие, Часть 2, Галушко Н.В., 2019
5. Слоеное счастье, кексы, брауни, рулеты, торты и чизкейки в «полосочку», Карагузина И., 2019
6. Элементы пиццы, от основ к мастерству, Форкиш К., 2019
7. Энциклопедия современной русской кухни, подробные пошаговые рецепты, Путан О.В., 2018

Список использованной литературы для обучающихся

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2017г.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Сайт Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов. [Электронный ресурс] [https://supercook.ru/#cook-01.](https://supercook.ru/#cook-01;);
2. Сайт Тайны кулинарии. [Электронный ресурс] [http://x-food/ru](http://x-food/ru;);
3. Сайт Restoran. [Электронный ресурс] <http://www.restoran.ru>;
4. Сайт Поваренок. [Электронный ресурс] <http://www.povarenok.ru>
5. Сайт Федерация ресторанов и отельеров России. [Электронный ресурс] <http://www.frio.ru>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Учебно-календарный график дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар»

Модуль / месяц	Октябрь 2020	Ноябрь 2020	Декабрь 2020	Январь 2021	Февраль 2021	Март 2021	Апрель 2021	Май 2021
Введение в программу	2							
Модуль 1	4	2						
Модуль 2	2	8	10	10	10	10	8	4
Заключительное (итоговое) занятие								2
ИТОГО	8	10	10	10	10	10	8	6