

Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Железногорский детский дом»

Согласовано:
на общем собрании
педагогических работников
26. 09. 2023 г.
Протокол ПС № 1/23 -24

Утверждаю:
Директор КГКУ «Железногорский
детский дом»
/Е.М.Гой



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Студии по кулинарии

«Поварёнок»

Социально - педагогического направления

Срок реализации программы:
1 год (2023-2024 г.г.)

Адресат программы: от 7 до 18 лет

Составитель:
Педагог дополнительного
образования
Краева Наталья Аркадьевна

г. Железногорск
2023 г.

Паспорт образовательной программы

Название программы	Дополнительная образовательная программа социально – педагогической направленности «Поварёнок»
Учреждение, реализующее программу	Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Железногорский детский дом»
Адрес	Красноярский край, г.Железногорск, ул.Восточная, 19а
Вид программы по степени авторства	модифицированная
Автор программы	Краева Наталья Аркадьевна, педагог дополнительного образования КГКУ «Железногорский детский дом»
Аннотация	Программа разработана для воспитанников детского дома и предполагает работу с продуктами питания
Год разработки программы	2021г.
Кем и когда одобрена программа	одобрена на общем собрании педагогических работников (Протокол ПС №1-19/20 от 28.08. 2019г.)
Программа одобрена в новой редакции	Решением общим собрании педагогических работников (Протокол ПС №3-23/24 от 26. 09.2023г.)
Направленность программы	Социально - педагогическая
Направление (вид) деятельности	Досуговая
Вид программы по уровню усвоения содержания	Базовый
Особенности состава обучающихся	Охват детей по возрастам 7-18 лет Разновозрастные группы, с участием обучающихся с ОВЗ
Срок реализации программы	1 год
Вид программы в зависимости от территориальных особенностей	учрежденческая

1.1. Пояснительная записка.

В современных условиях очень важно подготовить воспитанников детского дома как девочек, так и мальчиков к самостоятельной жизни, связанной в дальнейшем с трудовой деятельностью. Питание — неотъемлемая составная часть жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет правильное питание. Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — КУЛИНАРИЯ. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Данная деятельность служит подготовкой детей — сирот к самостоятельной жизни.

Дополнительная образовательная программа «Поварёнок» составлена на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального закона от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»; «Концепцией развития дополнительного образования детей», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р; «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196; «Целевой моделью развития региональных систем дополнительного образования детей», утвержденной Приказом Минпросвещения России от 03.09.2019 № 467; Письмом Минпросвещения России от 1.08.2019 № ТС-1780/07 «О направлении эффективных моделей дополнительного образования для обучающихся с ОВЗ»; Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. №26. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», а также на основании нормативно-правовых актов министерства образования Красноярского края, локальных актов учреждения.

Направленность программы: социально - педагогическая.

Актуальность: Занятия в студии «Поварёнок» будут способствовать формированию знаний и умений, способствующих социализации и адаптации воспитанников детского дома к жизни в обществе, культуре здорового образа жизни, позитивного имиджа профессий сферы общественного питания, подготовке к самостоятельной жизни через развитие коммуникативных и социальных навыков. Помимо этого, занятия будут способствовать выработке таких качеств, как усидчивость, трудолюбие, умение анализировать, самостоятельно мыслить.

Отличительная особенность программы: комплексность - сочетание нескольких тематических модулей, освоение каждого из которых предполагает работу с конкретным видом продуктов, и их взаимозаменяемость (возможность хронологически поменять

местами), возможность использования программы для разного возрастного контингента воспитанников, учитывает знания, умения, навыки и включает разделы необходимые для самостоятельной жизни.

Адресат программы: дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, являющиеся воспитанниками КГКУ «Железнодорожный детский дом» в возрасте от 7 до 18 лет.

Объем программы: 108 часов

Форма обучения: очная

Методы обучения: словесный (устное изложение, беседа, рассказ и т.д.); наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.); практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам и др.); объяснительно-иллюстративный; репродуктивный; частично-поисковый; исследовательский; фронтальный; групповой; индивидуальный.

Тип занятий: теоретический, комбинированный, практический.

Формы проведения занятий: практические занятия, выставки, игры, праздники, конкурсы, мастер-классы, проекты.

Срок освоения программы: 1 год.

Режим занятий: 3 группы по 1 разу в неделю по 3 часа.

Особенности организации образовательного процесса: группы обучающихся разновозрастные, объединенные в студию, с возможностью включения в программу на любом этапе ее реализации (в данном случае обучающийся осваивает программу по индивидуальному учебному плану). В соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, организовывается обучение и воспитание обучающихся с ОВЗ как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах и группах.

1.2. Цели и задачи программы

Цель: Формирование социально значимых знаний, умений и навыков, способствующих успешной постинтернатной адаптации воспитанников детского дома

Задачи:

Обучающие:

- обучить практическим навыкам, приемам, умениям создавать собственные изделия в кулинарии;
- формировать опыт применения полученных знаний и умений для решения вопросов домоводства;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, с техникой безопасности при выполнении различных видов работ;
- познакомить с профессиями сферы общественного питания;
- обеспечить равный доступ к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Развивающие:

- развить жизненные компетенции, позволяющие достичь самостоятельности в решении повседневных жизненных задач;
- развить вкус, общую культуру личности;
- развить умение давать оценку своей работе.

Воспитывающие:

- воспитать коммуникативную культуру, внимание и уважение к людям, терпимость к чужому мнению;
- привить любовь к труду.
- привить навыки работы в группе, поощрять доброжелательное отношение друг к другу;
- воспитать бережливость, экологическую сознательность;
- сформировать качества личности - настойчивость, терпение, аккуратность в труде.

1.3. Содержание программы.

Учебно - тематический план студии «Поварёнок»

	Название раздела (тематического блока)	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
		108	21.5	86.5	
1	Вводное занятие. Техника безопасности и санитарные нормы при работе в кабинете «Домоводство».	3	2	1	опрос
2	Хлеб, его значение. Бутерброды.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
3	Приготовление блюд из овощей.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
4	Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
5	«Кулинарный поединок»	3	0.5	2.5	Кроссворд, анализ практической работы
6	Приготовление первых блюд.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
7	Приготовление вторых блюд. Русская кухня.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
8	Тесто. Виды теста. Изделия из него.	48	8	40	анализ практической работы
9	Основы этикета. Сервировка стола. Украшение блюд.	3	1	2	тест
10	Правильное питание.	3	2	1	опрос
11	«Кулинарный поединок». Итоговое занятие.	3	0.5	2.5	Викторина, анализ практической работы

Содержание учебного плана

Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности и санитарные нормы при работе в кабинете «Домоводство».

Теория. Содержание работы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

Практика. Экскурсия на кухню детского дома.

Тема 2. Хлеб и его значение. Бутерброды.

Теория. Хлеб и его значение в питании человека. Разнообразие хлеба. Бутерброды, их виды. Работа с технологическими картами.

Практика. Приготовление простых бутербродов, горячих, рулетов из лаваша.

Тема 3. Приготовление блюд из овощей.

Теория. Разнообразие овощей и блюд из них. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Виды обработки. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Салаты. Работа с технологическими картами.

Практика. Нарезка овощей для салатов. Приготовление салатов. Салат из свежих овощей: огурца, томата, лука; салат из моркови с чесноком; салата с овощами и яйцами.

Тема 4. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

Теория. Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон. Происхождение и производство макаронных изделий - пасты. Технологические карты.

Практика. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. Приготовление пасты «Болоньезе», макароны по-флотски.

Тема 5. «Кулинарный поединок».

Теория. Командная работа. Ответить на вопросы кулинарной викторины. Подвести итог.

Практика. Приготовить спагетти с сыром, используя технологическую карту. Подвести итог практической работы, общий итог.

Тема 6. Приготовление первых блюд.

Теория. Разнообразие супов, щей, борщей. Питательная ценность, польза супов. Знакомство с разными способами приготовления супов. Технологические карты.

Практика. Приготовление супа с рыбными консервами, крем – супа из брокколи.

Тема 7. Приготовление вторых блюд. Русская кухня.

Теория. История русской кухни, разнообразие современной кухни, традиция гостеприимства на Руси. Разнообразие вторых блюд. Правила обработки мяса, рыбы, птицы. Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка. Правила оттаивания. Способы разделки. Технологические карты.

Практика. Приготовление вторых блюд: запекание курицы под сыром, варка пельменей, запекание рыбы под «шубой».

Тема 8. Тесто. Виды теста. Изделия из него.

Теория. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки.

Разные виды теста. Разнообразие изделий из теста. Особенности приготовления разных видов теста и его назначение. Технологические карты.

Практика. Приготовление изделий из жидкого блинного теста, дрожжевого теста, слоеного теста, песочного, бисквитного, пельменного теста.

Тема 9. Основы этикета. Сервировка стола. Украшение блюд.

Теория. Правила сервировки стола. Основные, вспомогательные приборы. Столовая посуда. Знакомство с правилами этикета за столом, в гостях.

Практика. Накрыть стол для чаепития для всей группы.

Тема 10. Правильное питание.

Теория. Беседа о правильном и здоровом питании. Определение понятий: жиры, углеводы, белки, калории.

Практика. Составление рациона питания, с учетом питательности и калорий продуктов.

Тема 11. Итоговое занятие «Кулинарный поединок»

Теория. Викторина.

Практика. Соревнование по одной из тем между участниками кружка, предложенных самими воспитанниками. Подведение итогов. Награждение победителей. Чаепитие.

2.1. Календарный учебный график

п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1	15.09 17.09 20.09	Вводное занятие «Вкусные истории»	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	опрос
2	22.09 24.09 27.09	Хлеб, его значение. Приготовление простых бутербродов	3	15.50 – 18.10	беседа, практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
3	29.09 1.10 4.10	Приготовление горячих бутербродов	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
4	6.10 8.10 11.10	Рулетки из лаваша с сыром	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
5	13.10 15.10 18.10	Приготовление блюд из овощей. Салат из свежих овощей, морковь с чесноком.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
6	20.10 22.10 25.10	Салат «Оливье».	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
7	27.10 29.10 1.11	Салат «Грибной».	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
8	3.11 5.11 8.11	Блюда из круп. Рассыпчатая гречневая каша.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
9	10.11 12.11 15.11	Блюда из макарон. Макароны по – флотски.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	наблюдение
10	17.11 19.11 22.11	Паста «Болоньезе»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
11	24.11 26.11 29.11	«Кулинарный поединок»	3	15.50 – 18.10	конкурс	Кабинет домоводства	анализ практической работы
12	1.12 3.12 6.12	Первые блюда. «Шахтерский суп»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
13	8.12 10.12 13.12	Суп с рыбными консервами.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
14	15.12 17.12 20.12	Щи.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы

15	22.12 24.12 27.12	Вторые блюда. Русская кухня. Пельмени.	3	15.50 – 18.10	Мастер-класс	Кабинет домоводства	опрос
16	10.01 12.01 14.01	Курица, запеченная под сыром.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
17	17.01 19.01 21.01	Рыба под «шубой»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ
18	24.01 26.01 28.01	Тесто. Блины.	3	15.50 – 18.10	видео урок	Кабинет домоводства	опрос
19	31.01 2.02 4.02	Оладьи.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
20	7.02 9.02 11.02	Песочное печенье.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
21	14.02 16.02 18.02	Пирожное «Муравьиная горка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
22	21.02 25.02 2.03	Пирожное «Картошка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ работы
23	28.02 4.03 9.03	Хворост	3	15.50 – 18.10	видео урок	Кабинет домоводства	самооценка
24	5.03 11.03 16.03	Мягкие вафли	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
25	14.03 18.03 23.03	Торт «Зебра»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
26	21.03 25.03 30.03	Шоколадные маффины	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
27	28.03 6.04 8.04	Панкейки	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
28	4.04 13.04 15.04	Пицца	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
29	11.04 20.04 22.04	Рыбный пирог с консервами	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
30	18.04 27.04 29.04	Заливной пирог с капустой	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
31	25.04 4.05 6.05	Пончики	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы

32	11.05 13.05 16.05	Вареники с творогом	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
33	18.05 20.05 23.05	Яблочный пирог «Шарлотка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
34	18.05 20.05 23.05	Основы этикета.	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	тест
35	25.05 27.05 30.05	Правильное питание	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	опрос
36	1.06 3.06 6.06	«Кулинарный поединок». Итоговое занятие	3	15.50 – 18.10	конкурс	Кабинет домоводства	анализ практической работы

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение: занятия по кулинарии проводятся в кабинете «Домоводство» - 28 кв.м. и состоит из двух комнат по 14 кв.м. кухни и столовой. Кабинет имеет хорошее естественное освещение за счет больших окон. Учебный кабинет оборудован разделочными столами, подвесными шкафами для хранения посуды и инвентаря, электрической плитой, вытяжным шкафом, посудомоечной машиной, холодильником, микроволновой печью, мультиваркой и мелкими бытовыми приборами - миксер, вафельница, электрочайник.

Обязательное условие проведения занятий – соблюдение санитарно – гигиенических требований. Выполнение правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест.

Продукты для проведения практических занятий приобретаются за счет спонсорских средств.

Информационное обеспечение: телевизор, музыкальный центр, компьютер, фотокамера.

2.3. Форма аттестации

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов: педагогический анализ по результатам просмотра детских работ, грамоты, дипломы, полученные воспитанниками за участие в профильных конкурсах и выставках.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:

- итоговая выставка работ воспитанников в мастерской детского дома «Творческие россыпи»;
- портфолио творческих достижений детей (грамоты, дипломы, сертификаты и др.);
- Поваренная книга «Вкусные истории», составленная руками детей;
- хроника студии «Поварёнок» (фотоальбом)

2.4. Оценочные материалы

- тесты;
- викторины, кроссворды, головоломки;
- конкурс «Кулинарный поединок»;

2.5. Список литературы

1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001
2. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
3. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росаграпром – издат 1989.
4. Майорова Ю.А. ПОДЕЛКИ. Мастерим вместе с детьми. Н. Новгород ЗАО «Издательство «Доброе слово» 2010.
5. Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, игры и т.д. Волгоград: Учитель, 2007.
6. Распутина М., Крупеня Д «Русская кухня». Москва ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2010.
7. Распутина М., Крупеня Д «Итальянская кухня». Москва ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2010.
8. Красичкова А. Кулинария для начинающих. Москва. Издательство: «Эксмо», 2007.

9. Мартынова Е. Ждем гостей. Праздник по-домашнему. Н. Новгород. Издательство: Газетный мир «Слог», 2015.
10. Украшаем блюда. 50 советов. Коллектив авторов. Журнал «Самобранка» № 2 2012, Москва. ООО «Издательский дом «Толока»