**Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей,**

**оставшихся без попечения родителей**

**«Павловский детский дом»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор детского дома

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Суриков

Приказ №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_г

Дополнительная образовательная программа

"Вкусные истории "

программа рассчитана на детей 7-17 лет

срок реализации программы – 1 год

**Авторы:** Марченко Марина Витальевна,

воспитатель, КГКУ «Павловский

детский дом»

д. Павловка

2020 год

**«Кулинарная студия»**

***Образовательная программа дополнительного образования детей***

                                           Возраст обучающихся:  11-15 лет

                                           Срок реализации: 1 год

                             Количество учащихся в группе12-15 человек

                                           Автор - соcтавитель – Марченко Марина Витальевна

                    воспитатель

**Содержание**

Пояснительная записка………………………………………………..3

Учебно-тематический план…………………………………………..12

Содержание программы обучения………………………………….18

Методическое обеспечение программы……………………………..38

Ключевые слова……………………………………………………….40

Литература…………………………………………………………….42

**Пояснительная записка**

         Образовательная программа дополнительного образования детей «Кулинарной студии» относится к **социально-педагогической направленности**.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся. Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются  основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в детском доме, вследствие которого  развиваются  в детях такие качества, как беспомощность, потребительство,  приспособленчество, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков. По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками детских домов, 25% детей ответили, что это неумение готовить, самостоятельно распределять имеющиеся средства для проживания, устраивать быт. Поэтому, организация студии кулинарии, её работа поможет подготовить учащихся детского дома к преодолению трудностей социализации. Обучение навыкам   кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с учащихся.

**Актуальность** образовательной программы «Кулинарная студия»:

* Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
* Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.
* Запросом образовательных учреждений (детские дома, школы интернаты) на разработку программ для организации внеурочной деятельности воспитанников, адаптации в обществе.

**Педагогическая целесообразность**образовательной программы «Кулинарная студия» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании  детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.  Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд   и их  эстетического оформления.

**Новизна**образовательной программы состоит в том, что она ориентирована на воспитанников детских домов и школ интернатов. В ней обоснована необходимость и возможность формирования не только предметных знаний, умений и навыков, но и профессиональная  направленность. Определены соответствующие пути и средства их формирования.

В основу данной образовательной программы «Кулинарная студия» положены учебники Н. А. Анфимовой, Л. Л. Татарской «Кулинария» [3], З. П. Матюхиной «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» [5], З. П. Матюхиной. Э. П. Корольковой «Товароведение пищевых продуктов» [4], Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [7].

Содержание программы «Кулинарной студии» согласуется с установками духовно-нравственного развития и воспитания детей, с традиционными источниками нравственности, которыми являются следующие ценности:

* Ценность добра – направленность воспитанников на общечеловеческие ценности жизни, через сострадание и милосердие, как проявление высшей человеческой способности любви.
* Ценность семьи, как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной образовательной среды. Семья –  забота, помощь и поддержка, равноправие, здоровье, достаток, уважение к родителям, забота о старших и младших, любовь и верность, забота о продолжении рода.
* Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни. Уважение к труду, творчество и созидание, целеустремлённость и настойчивость, трудолюбие.
* Ценность личности **—**саморазвитие и совершенствование, смысл жизни, внутренняя гармония, самоприятие и самоуважение, достоинство.

**Целью образовательной программы**является создание условий для успешной социализации будущих выпускников детского дома  посредством освоения кулинарного искусства.

Особенностью данной  программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им  могут быть полезны после выпуска из детского дома.      Воспитанникам интернатных учреждений детских домов необходима поддержка и помощь окружающих их взрослых в овладении необходимыми для самостоятельной жизни бытовыми умениями и навыками. Занятия в объединении  «Кулинарная студия» направлены на привитие детям трудовых навыков, навыков самообслуживания, таких как, умение приготовить пищу, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), следить за личной гигиеной и др.;  воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности (оформление блюд и кондитерских изделий; умение заменить один вид продуктов другими в соответствии с качеством и вкусом; сервировка стола и др.).

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;

- ознакомить 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:**

- формированию компетентности в области кулинарии;

-формированию чувства уверенности в своих силах, самостоятельности, аккуратности, трудолюбия.

**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

Задачи решаются в комплексе во время обучающих бесед, показа и практической самостоятельной работы по изготовлению блюд, наблюдений, упражнений, презентаций.

**Отличительной особенностью**программы «Кулинарная студия» является потребность общества в содержательном досуге воспитанников детских домов, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни вне стен детского дома. Данная программа рассчитана на  учащихся  детского дома в возрасте от11 до 15 лет, так как именно в этом возрасте у педагогов имеется возможность скорректировать отношение ребенка к самостоятельности и трудовой деятельности в целом.

Немаловажными для учащихся являются и вопросы коммуникативной сферы: установление доверительных и безопасных отношений с социумом, построение отношений с лицами противоположного пола. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

     Решение педагогических задач в  программе  «Кулинарная студия» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

* Принцип непрерывного дополнительного образования   как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
* Принцип гражданственности  ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
* Принцип творчества  помогает  развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
* Принцип коллективной деятельности  реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
* Принцип индивидуального подхода  ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
* Принцип самореализации  предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

**Из этого следует, что программа рассчитана на:**

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;

- духовное развитие личности;

- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;

- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;

- эмоциональное благополучие ребенка;

- профилактику асоциального поведения;

- охрану и укрепление физического и психического здоровья детей;

- взаимодействие педагога с учащимися.

         Программа  «Кулинарная студия» предназначена для детей среднего, старшего школьного возраста с 11 до 15 лет и рассчитана на 1 год обучения.

**Формы и режим занятий**

Организация занятий строится с учетом разновозрастного комплектования групп – семей:

В «Кулинарную студию» принимаются все желающие без предварительного отбора. Учащиеся организуются в учебную группу постоянного состава в количестве 12-15 человек.

При комплектовании групп также учитывается различный жизненный опыт воспитанников, так как это является причиной овладения разного уровня ЗУН в области кулинарии.

         Режим работы «Кулинарной студии»: занятия проводятся 3 раза в неделю по 3 академических часа с перерывом 10-15 минут в рамах каждого часа.

         Общая продолжительность обучения детей в студии равна 324 часа.

          Используются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы). Также формами образовательного процесса являются:  практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

В результате прохождения программного материала воспитанники, как правило

**знают:**

* историю кулинарного мастерства, обычаи и традиции  национальной кухни;
* правила санитарии и гигиены при кулинарных работах;
* безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами;
* различия кухонь и  будут иметь представления об  организации современных предприятий общественного питания;
* классификацию блюд   и правила сервировки стола;
* технологию приготовления блюд, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

**умеют:**

* пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
* обрабатывать сырьё;
* приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки, тушения и запекания;
* пользоваться  оборудования предприятий общественного питания;
* производить тепловую обработку продуктов;
* приготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с технологическим  процессом;
* определять качество приготовленных блюд и кулинарных изделий.

**владеют:**

* навыками приготовления кулинарных блюд и изделий по технологическим карточкам.

В процессе реализации данной программы формируются следующие познавательные способности:

- личностная мотивация к познанию;

- учитывать позицию другого;

- организовывать и осуществлять сотрудничество с педагогом и сверстниками;

- принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию;

- контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы.

Учащихся  получают возможность научиться:

- технологии приготовления пищи;

- понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.

Для определения  усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные  практические работы, собеседования, творческие задания.

**Оценка эффективности усвоения программы**обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы детей, участия воспитанников в повседневной жизни детского дома.

Технологические и творческие  навыки детей выявляются в процессе практической работы.  Показатели и критерии качества усвоения программного материала представлены в приложении.

Проверка   знаний и умений учащихся осуществляется с помощью разработанной системытестовых, практических, сюжетно – ролевых  заданий. Предполагаемая  система заданий направлена  также на формирование у воспитанников положительной мотивации к обучению на основе адекватной самооценки полученных результатов.

Данный вариант тестовых заданий может быть использован и на уровне промежуточного тестирования, что позволит сравнивать полученные  результаты между собой, а также диагностировать затруднения в процессе освоения программы.

**Главный показатель** эффективности программы является:   повышение интеллектуального уровня у учащихся;  личностный рост каждого учащихся; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных  компетенций.

**Формой подведения итогов**реализации программы является представление творческого проекта в конце учебного года.

**Учебно-тематический план  обучения (324 часа)**

**Технология приготовления пищи**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование темы** |  |  |  |
| **Всего часов** | **Теория** | **Практика** |
| **Раздел 1. Физиология питания, санитария и гигиена (12 часов)** |
| 1.1 | Введение | 3 | 1 | 2 |
| 1.2 | Пищевые вещества и их значения Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии | 3 | 1 | 2 |
| 1.3 | Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания. | 3 | 1 | 2 |
| 1.4 | Основы гигиены и санитарии | 3 | 1 | 2 |
|    | **Итого по разделу** | **12** | **4** | **8** |
| **Раздел 2. Организация предприятий общественного питания (18 часов)** |
| 2.1 | Характеристика предприятий общественного питания | 3 | 1 | 2 |
| 2.2 | Организация обслуживания посетителейСервировка стола | 6 | 2 | 4 |
| 2.3 | Этикет за столом | 3 | 1 | 2 |
| 2.4 | Основы составления меню | 6 | 2 | 4 |
|   | **Итого по разделу** | **18** | **6** | **12** |
| **Раздел 3. Оборудование предприятий общественного питания (12 часов)** |
| 3.1 | Механическое оборудование | 6 | 2 | 4 |
| 3.2 | Тепловое и холодильное оборудование | 6 | 2 | 4 |
|   | **Итого по разделу** | **12** | **4** | **8** |
|   | **Раздел 4.  Приготовление блюд из овощей (27 часов)** |
| 4.1 | Кулинарная обработка овощей. Простые и сложные способы нарезки.  Полуфабрикаты из овощей | 6 | 2 | 4 |
| 4.2 | Способы тепловой кулинарной обработки.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей | 6 | 2 | 4 |
| 4.3 | Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушёных и запечённых овощей | 6 | 2 | 4 |
| 4.4 | Приготовление блюд и гарниров из   запечённых овощей. Требования  к качеству блюд и гарниров из овощей | 6 | 2 | 4 |
| 4.5 | Итоговая практическая работа                        «Блюда из овощей» | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **27** | **8** | **19** |
|  **Раздел 5. Приготовление супов (54 часа)** |
| 5.1 | Приготовление бульонов и отваров | 6 | 2 | 4 |
| 5.2 | Приготовление  и отпуск борщей | 9 | 3 | 6 |
| 5.3 | Приготовление  и отпуск щей | 9 | 3 | 6 |
| 5.4 | Приготовление и отпуск солянок  | 6 | 2 | 4 |
| 5.5 | Приготовление и отпуск   рассольников | 6 | 2 | 4 |
| 5.6 | Приготовление и отпуск    супов с крупами и бобовыми изделиями | 6 | 2 | 4 |
| 5.7 | Приготовление супов с макаронными изделиями. Требования к качеству готовых супов | 3 | 1 | 2 |
| 5.8 | Приготовление холодных супов | 3 | 1 | 2 |
| 5.9 | Приготовление   супов пюре и сладких супов | 3 | 1 | 2 |
| 5.10  | Итоговая практическая работа                        «Супы» | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **54** | **17** | **37** |
| **Раздел 6. Приготовление соусов (9 часов)** |
| 6.1 | Приготовление соусов на мясном и рыбном бульоне | 3 | 1 | 2 |
| 6.2 | Приготовление яично-масляных и масляных смесей | 3 | 1 | 2 |
| 6.3 | Приготовление холодных сладких соусов | 3 | 1 | 2 |
|   | **Итого по разделу** | **9** | **3** | **6** |
|   | **Раздел 7. Приготовление блюд из рыбы (30 часов)** |
| 7.1 | Кулинарная обработка рыбы | 6 | 2 | 4 |
| 7.2 | Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения | 6 | 2 | 4 |
| 7.3 | Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания | 6 | 2 | 4 |
| 7.4 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы | 6 | 2 | 4 |
| 7.5 | Требования  к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения | 3 | 1 | 2 |
| 7.6 | Итоговая практическая работа                        «Блюда из рыбы » | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **30** | **9** | **21** |
|   | **Раздел 8.   Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (51час)** |
| 8.1 | Кулинарная обработка мяса | 6 | 2 | 4 |
| 8.2 | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и простых блюд из них | 6 | 2 | 4 |
| 8.3 | Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них | 9 | 3 | 6 |
| 8.4 | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них | 9 | 3 | 6 |
| 8.5 | Приготовление натуральной рубки, полуфабрикатов и блюд из неё | 3 | 1 | 2 |
| 8.6 | Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов и блюд из неё | 3 | 1 | 2 |
| 8.7 | Приготовление оформление и отпуск  простых блюд. Требования к качеству готовых полуфабрикатов и блюд. Условия и сроки хранения | 3 | 1 | 2 |
| 8.8 | Технология приготовления, оформления и отпуск натуральных полуфабрикатов и простых блюд из  птицы | 6 | 2 | 4 |
| 8.9 | Технология приготовления, оформления и отпуск рубленных полуфабрикатов и простых блюд из  птицы | 3 | 1 | 2 |
| 8.10 |  Итоговая практическая работа                        « Блюда из мяса и домашней птицы» | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **51** | **16** | **35** |
| **Раздел 9.    Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий (24часа)** |
| 9.1 | Классификация каш. Технология приготовления каш различной консистенции | 9 | 3 | 6 |
| 9.2 | Приготовления  блюд из вязких каш.Требования к качеству готовых блюд и гарниров из каш | 9 | 3 | 6 |
| 9.3 | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий | 6 | 2 | 4 |
|   | **Итого по разделу** | **24** | **8** | **16** |
| **Раздел 10. Приготовление   простых блюд из яиц и творога (18 часов)** |
| 10.1 | Приготовление, оформление и отпуск  блюд из яиц. Требования к качеству, условия и сроки реализации | 6 | 2 | 4 |
| 10.2 | Приготовление, оформление и отпуск  блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки реализации | 9 | 3 | 6 |
| 10.3 | Итоговая практическая работа                        «Блюда из яиц и творога» | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **18** | **5** | **13** |
| **Раздел 11. Приготовление   холодных блюд и закусок  (21 час)** |
| 11.1 | Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных бутербродов | 3 | 1 | 2 |
| 11.2 | Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов | 3 | 1 | 2 |
| 11.3 | Приготовление, оформление и отпуск мясных, рыбных, молочных**,**гастрономических продуктов | 3 | 1 | 2 |
| 11.4 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из свежих овощей | 3 | 1 | 2 |
| 11.5 | Приготовление, оформление и отпуск салатов из отварных овощей, винегретов | 3 | 1 | 2 |
| 11.6 | Приготовление, оформление и отпуск мясных, рыбных салатов | 3 | 1 | 2 |
| 11.7 | Итоговая практическая работа                        «Холодные блюда и закуски » | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **21** | **6** | **15** |
| **Раздел 12. Приготовление   сладких блюд и напитков (30 часов)** |
| 12.1 | Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд | 3 | 1 | 2 |
| 12.2 | Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд: муссов, самбуков | 3 | 1 | 2 |
| 12.3 | Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд: желе, кремов | 3 | 1 | 2 |
| 12.4 | Приготовление, оформление и подача  горячих сладких блюд: пудингов, суфле, каши гурьевской, яблок в тесте | 6 | 2 | 4 |
| 12.5 | Приготовление и подача чая (различные варианты), кофе (различные варианты),какао и шоколада  | 3 | 1 | 2 |
| 12.6 | Приготовление и подача компотов | 6 | 2 | 4 |
| 12.7 | Приготовление и подача   киселей (разной консистенции) | 3 | 1 | 2 |
| 12.8 | Итоговая практическая работа «Сладкие блюда и напитки» | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **30** | **9** | **21** |
|  **Раздел 13. Приготовление изделий из теста (18 часов)** |
| 13.1 | Изделия из дрожжевого  теста. | 6 | 2 | 4 |
| 13.2 | Изделия из бездрожжевого теста. | 9 | 3 | 6 |
| 13.3 | Итоговое занятие | 3 |   | 3 |
|   | **Итого по разделу** | **18** | **5** | **13** |
|   | **Всего часов** | **324** | **100** | **224** |