

Негосударственное образовательное частное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Феникс»		
<p style="text-align: center;">«Рассмотрено» Руководитель МО: _____/_____ _____/_____</p> <p style="text-align: center;">Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.</p>	<p style="text-align: center;">«Согласовано» Заместитель директора по УМР НОЧУ «СОШ «Феникс»: Поносов Д.П./ _____/_____</p> <p style="text-align: center;">«__» _____ 20__ г.</p>	<p style="text-align: center;">«Утверждаю» Директор НОЧУ «СОШ «Феникс»: Есина Т. И. / _____/_____</p> <p style="text-align: center;">Приказ № ____ от «__» _____ 20__ г.</p>

ПРОГРАММА
курса внеурочной деятельности

«Кулинария»

Направленность: художественная, социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 8-13 лет

Срок реализации программы: 1 год

Количество часов в год: 34 часа

Составитель:
Дудник Анастасия Викторовна,
педагог основного общего образования

г. Москва
2023

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность программы:

Программа курса внеурочной деятельности «Кулинария» имеет *художественную и социально-гуманитарную* направленность.

Кружки кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Занимаясь в кружке, дети:

- узнают новые рецепты выпечки, салатов и вторых блюд;
- научатся приемам декора блюд и выпечки для подачи к праздничному столу;
- создадут свою личную книгу рецептов.

Уровень программы

На занятиях учащиеся развивают творческие способности, самостоятельность, учатся проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У школьников формируются навыки приготовления различных блюд и их эстетического оформления.

Программа создана для учащихся 8-13 лет и рассчитана на базовый уровень освоения.

Актуальность программы

Программа актуальна, поскольку обучение, по данной программе построено как общедоступное руководство для детей, не владеющих навыками приготовления пищи. Данная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, приобрести навыки приготовления изделий из теста, напитков, десертов и др. Воспитанники знакомятся с наиболее употребительными способами оформления блюд. Данная программа позволит современным детям стать более самостоятельными и ответственными при выборе своего рациона, научит более ответственно относиться к выбору полезных продуктов, самостоятельно приготовить блюдо, а не покупать готовые полуфабрикаты. Позволит внести разнообразие в родительско-детские отношения путем привития новых совместных увлечений (совместное приготовление пищи).

Цель и задачи программы

Цель программы - научить детей самостоятельному приготовлению различных блюд и украшению их для подачи на стол.

Задачи программы:

задачи в обучении:

- обучить правилам безопасной работы с инструментами и оборудованием;
- познакомить детей с историей кулинарии и способами обработки продуктов;
- обучить технологии приготовления различных блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

задачи в развитии:

- развитие чувства эстетического восприятия прекрасного;
- развитие интереса к кулинарному искусству у детей;
- развитие творческих способностей и фантазии учащихся;
- развитие творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

задачи в воспитании:

- воспитание умений строить отношения со взрослыми и сверстниками;
- привитие трудолюбия и уважения;
- развитие самостоятельности;
- формирование любви и уважения к кулинарии.

Категория учащихся по программе: 8-13 лет.

Срок реализации программы: на 1 году обучения занятия проводятся 1 час в неделю, на 2 - 6 году обучения – 2 часа в неделю.

Формы и режим занятий

Форма обучения – очная, групповая. Занятия проводятся в разновозрастных или разновозрастных группах, численный состав группы – 2-8 человек.

Планируемые результаты реализации программы*Результаты теоретической подготовки:*

- виды кухонной посуды, приборов, правила ухода за кухонной посудой и приборами;
- правила первичной обработки и хранения продуктов;
- основы рационального питания;
- основные группы пищевых продуктов;
- красиво сервировать стол;
- виды салатов, технологию приготовления салатов, бутербродов;
- основы столового этикета;
- основы рационального использования продуктов.

Результаты практической подготовки:

- обрабатывать (первичная обработка);
- заваривать чай, кофе;
- отбирать продукты для салатов;
- готовить различные виды салатов, пользуясь рецептами;
- готовить бутерброды (горячие, канапе);

- готовить первые и основные блюда, десерты и выпечку;
- сервировать стол.

Результаты воспитывающей деятельности

Учащиеся будут:

- раскрывать чувства эстетического восприятия прекрасного;
- проявлять интерес к кулинарному искусству у детей;
- раскрывать творческие способности и фантазии учащихся.
- проявлять творческую активность через индивидуальное раскрытие своих кулинарных способностей.

Результаты развивающей деятельности

Учащиеся будут:

- уметь строить отношения со взрослыми и сверстниками;
- проявлять трудолюбие и уважение;
- более самостоятельными;
- сформируют любовь и уважение к кулинарии.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебно - тематический план

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1	Раздел 1. Вводное занятие.	2	1,25	0,75	Подготовка стола к чаепитию.
1.1	Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности.	1	1		
1.2	Сервировка стола к чаю. Приготовление и оформление горячих и холодных бутербродов.	1	0,25	0,75	
2	Раздел 2. Выпечка.	6	2	4	Выпечь и украсить пряничного человечка.
2.1	Кексы с ягодами и орехами.	1	0	1	
2.2	Шарлотка с яблоками.	1	0,5	0,5	
2.3	Кексы с шоколадной начинкой.	1	0	1	
2.4	Овсяное печенье.	1	0,5	0,5	
2.5	Пряничный человечек.	1	0,5	0,5	
3	Раздел 3. Салаты и закуски.	7	3,5	3,5	Приготовить и

3.1	Салат «Мимоза».	1	0,5	0,5	украсить Салат Оливье.
3.2	Салат с крабовыми палочками и кукурузой.	1	0,5	0,5	
3.3	Салат Оливье.	1	0,5	0,5	
3.4	Салат Цезарь.	1	0,5	0,5	
3.5	Закуска «Канapé».	1	0,5	0,5	
4	Раздел 4. Пицца.	5	1,75	3,25	Пицца 4 сыра.
4.1	История пиццы. Рецепты теста.	1	1	0	
4.2	Пицца Пепперони.	1	0,25	0,75	
4.3	Пицца 4 сыра.	1	0,25	0,75	
4.4	Пицца по своему рецепту.	1	0	1	
5	Раздел 5. Полезный фастфуд.	2	1,25	0,75	Приготовление крабсбургера.
5.1	История разного фастфуда.	1	1	0	
5.2	Хот дог.	1	0,25	0,75	
6	Раздел 6. Пасты.	2	0,5	1,5	Приготовить к подаче «Фунчозу» с курицей.
6.1	История появления Паст.	1	0,25	0,75	
6.2	«Карбонара» с ветчиной и сливками.	1	0,25	0,75	
	Раздел 7. Вторые блюда.	1	0,5	0,5	Ризотто с курицей и грибами.
7.1	Ризотто с курицей и грибами.	1	0,5	0,5	
Итого:		72	22,75	49,25	

Содержание учебно-тематического плана

1 раздел. Вводное занятие.

Тема 1.1. Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности. Сервировка стола к чаю.

Теория: Инструктаж по технике безопасности и санитарным нормам приготовления пищи.

Ознакомление обучающихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, санитарным нормам приготовления пищи, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными

профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Оборудование: тетрадь, ручка.

Тема 1.2. Приготовление и оформление горячих и холодных бутербродов.

Теория: Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.

Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практика: Организация рабочего места. Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.

Оборудование: тетрадь, ручка.

Раздел 2. Выпечка.

Тема 2.1. Кексы с ягодами и орехами.

Теория: Запись рецепта.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка кекса с ягодами. Украшение кекса ягодами и орехами. Чаепитие

Оборудование: тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

Тема 2.2. Шарлотка с яблоками.

Теория: Запись рецепта.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление шарлотки с яблоками. Выпечка. Украшение. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, кондитерский мешок. Ингредиенты для теста.

Тема 2.3. Кексы с шоколадной начинкой.

Теория: Запись рецепта.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление шоколадного теста. Выпечка кекса. Приготовление крема для украшения. Украшение кекса кремом. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, кондитерский мешок. Ингредиенты для теста.

Тема 2.4. Овсяное печенье.

Теория: Запись рецепта.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

Тема 2.5. Пряничный человечек.

Теория: Запись рецепта.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

Раздел 3. Салаты и закуски

3.1. Салат «Мимоза».

Теория: Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

Практика: Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

3.2. Салат с крабовыми палочками и кукурузой.

Теория: Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

Практика: Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

3.3. Салат Оливье.

Теория: Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

Практика: Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

3.4. Закуска «Канapé».

Теория: Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

Практика: Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

Раздел 4. Пицца.

4.1. История пиццы. Рецепты теста.

Теория: История пиццы.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка пиццы. Чаепитие

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

4.2. Пицца Пепперони.

Теория: Запись рецепта пиццы Пепперони.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка пиццы. Чаепитие

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

4.3. Пицца 4 сыра.

Теория: Запись рецепта пиццы 4 сыра.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка пиццы. Чаепитие

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

4.4. Пицца по своему рецепту.

Теория: Рецепт теста.

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка пиццы. Чаепитие

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

Раздел 5. Полезный фастфуд.

5.1. История разного фастфуда.

Теория: История фастфуда. Как сделать фастфуд полезным.

Практика: Запись рецептов.

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита

5.2. Хот дог.

Теория: Запись рецептов хот догов.

Практика: Распределение ингредиентов. Подготовка частей блюда. Сборка блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита

Раздел 6. Пасты.

6.1. История появления Паст.

Теория: История Паст.

Практика: Запись рецептов.

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита.

6.2. «Карбонара» с ветчиной и сливками.

Теория: Запись рецепта «Карбонара» с ветчиной и сливками.

Практика: Распределение ингредиентов. Подготовка частей блюда. Сборка блюда. Чаепитие.

Оборудование: тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита.

Раздел 7. Вторые блюда.

7.1. Ризотто с курицей и грибами.

Теория: Запись рецепта «Ризотто с курицей и грибами».

Практика: Распределение ингредиентов. Приготовление блюда. Сервировка. Обед.

Оборудование: тетрадь, ручка, кастрюля, столовые приборы, плита.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации программы используются следующие **виды контроля:**

- входной контроль - беседа;
- текущий контроль - представление приготовленного блюда;
- промежуточный контроль - выполнение всех приготовленных блюд;
- итоговый контроль - самостоятельный подбор рецепта, приготовление и подача блюда, участие в кулинарных конкурсах и батлах, съемка видео кулинарного мастер-класса.

Критерии оценки учебных результатов программы:

- Слабый уровень – выполняет изделия только с преподавателем.
- Средний уровень – выполняет изделие сам по схемам с небольшой помощью преподавателя.
- Высокий уровень – выполняет изделие сам без помощи преподавателя.

Формы подведения итогов реализации программы: презентация кулинарных работ.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение программы

Требования к помещению(ям) для учебных занятий: в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.3172-14 для организации учебного процесса учебный кабинет.

Требования к мебели: парты со стульями.

Требования к оборудованию учебного процесса: доска.

Требования к оснащению учебного процесса: венчик, плита, духовая печь, пергаментная бумага, фольга, формы для выпечки, шпажки, зубочистки, продукты.

Педагогическое обоснование содержания программы:

- усвоение теоретических знаний;
- формирование практических навыков.

Методы обучения:

Объяснительно-иллюстративный: рассказ, беседа, просмотр иллюстраций из журналов, демонстрация и иллюстрация.

Репродуктивный: изготовление работ по образцу, алгоритму.
Диалогический: диалог между воспитанником и педагогом, которое обеспечивает более полное, точное, углубленное изучение материала, путём обсуждения, возникающих проблем при разработке творческих проектов.

Эвристический: воспитанники самостоятельно с учётом приобретённых знаний и умений разрабатывают и изготавливают новые модели, изделия, творческие работы, проводят поиск новых решений.

Проблемно-исследовательский: воспитанники совместно с педагогом проводят исследования, обобщают материалы, используют новые технологии. На занятиях широко используются наглядные пособия.

В процессе работы используются опасные инструменты, поэтому они выдаются учащимся непосредственно во время занятия.

Данная программа опирается на нормативные документы:

1. Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся») (далее – 273-ФЗ);
2. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. № 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196»;
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

5. Паспорт приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей» (протокол от 30 ноября 2016 г. № 11 президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам);

6. Целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. № 467);

7. Указ Президента РФ от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года»;

8. Федеральный национальный проект «Успех каждого ребёнка»;

9. Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н);

10. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

11. Приказ Департамента образования города Москвы от 17 декабря 2014 г. № 922 «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014–2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30, от 21.12.2018 г. № 482);

12. Устав НОЧУ «Феникс»;

13. Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе НОЧУ «СОШ «Феникс».

Список литературы

1. <https://nsportal.ru/shkola/vneklassnaya-rabota/library/2016/04/30/kruzhok-vypechka-traditsii-i-sovremennost>
2. <https://infourok.ru/programma-kruzhka-magiya-kulinarii-klasi-1692598.html>
3. <https://urok.1sept.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/500424/>
4. <https://infourok.ru/adaptirovannaya-obrazovatel'naya-rabochaya-programma-kruzhka-yuniy-konditer-2897357.html>

5. <http://selina.rusedu.net/post/4831/101097>
6. <https://nsportal.ru/npo-spo/sfera-obsluzhivaniya/library/2017/02/09/dopolnitelnaya-obshcheobrazovatel'naya>
7. <https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-kruzhku-kulinarniy-estet-3019562.html>
8. <https://multiurok.ru/files/rabochaia-proghramma-kruzhka-kulinarii.html>
9. <https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-kulinarii-1453969.html>