

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КУЩЕВСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТР ТВОРЧЕСТВА

Принята на заседании
педагогического совета
от «12» мая 2021г.
Протокол № 4

Утверждаю
Директор МБОУ ДО ЦТ
/Е.С. Миндрина
Пр. № 72 от 12.05.2021г.

КРАТКОСРОЧНАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

« Помидорка (кулинария) »
(указывается наименование программы)

Уровень программы: ознакомительный

(ознакомительный, базовый или углубленный)

Срок реализации программы: 6 недель: 36 часов
(общее количество часов)

Возрастная категория: от 9 до 18 лет

Форма обучения: очная, дистанционная.

Вид программы: модифицированная
(типовая, модифицированная, авторская)

Программа реализуется на бюджетной основе

ID-номер Программы в Навигаторе: 31513

Автор-составитель:

Миндрина Елена Сергеевна -
педагог дополнительного образования
(указать ФИО и должность разработчика)

Введение.

Кулинария — это совокупность всех знаний о продуктах питания и их обработке, накопленные на протяжении не одного столетия и дающие нам возможность вкушать всю прелесть хорошо приготовленных блюд, к какой бы кухне мира они не принадлежали бы. Кулинария одновременно является, как и наукой, так и искусством, которые вместе образуют замечательный дуэт, дающий миру прелесть наслаждения пищей во всем её многообразии.

Данная программа нацелена на формирование интереса детей к кулинарии.

1. Комплекс основных характеристик образования.

1.1. Пояснительная записка

- **направленность (профиль) программы** — *социально-педагогическая*, так как ориентирована на формирование личности как члена коллектива, а в будущем как члена общества, изучение межличностных взаимоотношений, адаптацию в коллективе; направлена на создание условий для личностного и профессионального самоопределения.
- **актуальность программы** — несомненна, так как она способствует подготовке обучающихся к самостоятельной взрослой жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, приобщает к прекрасному, формирует условия для развития личности и её творческих способностей. Реализация данной программы способна претворить в жизнь мечту девочек иметь хорошую семью, красивый дом и престижную работу, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошей, грамотной, аккуратной хозяйкой и доброй женой.
- **отличительные особенности программы** — является приобретение знания в области приготовления блюд из помидор, технологии обработки, переработки, хранения помидор, рациональному, экономическому подбору блюд только из помидор. А пока еще ребенок ходит в школу, живет с родителями, приобретенные на занятиях знания и навыки использует дома, помогая родителям или самостоятельно заниматься приготовлением блюд.

Особенности организации образовательного процесса.

Реализация данной программы очная, но возможна с применением дистанционных технологий.

Основной вид деятельности – самообучение, организуемое посредством взаимодействия обучающегося с образовательными ресурсами, при этом контакты с другими участниками образовательного процесса минимизированы.

Электронное обучение с применением дистанционных педагогических технологий расширяет возможность самостоятельного поиска информационно-познавательных ресурсов, т.е. находить нужную информацию, обрабатывать её и применять в практической деятельности.

Дистанционное обучение включает в себя комплекс телекоммуникационных технологий: Онлайн-обучение (синхронные сетевые технологии) и Офлайн-обучение.

Онлайн-обучение:

- Видео-консультирование.

Офлайн-обучение:

- Мессенджер WhatsApp;
- Электронная почта;
- Вконтакте;
- Ссылки на электронные источники и видеоматериалы по теме занятия;

- **адресат программы** — дети с 9 до 18 лет, не требует предварительной подготовки, предполагает разновозрастной состав;

- **объем программы** — общее количество учебных часов 48, на весь период обучения, необходимых для освоения программы;

- **формы обучения** – очная, дистанционная.

Режим занятий –

В дистанционном режиме: 3 раза в неделю по 2 часа (спаренные уроки по 30 минут).

В очном режиме: 2 раза в неделю по 3 часа (для достижения цели урока и в связи с спецификой программы устанавливаются спаренные уроки без перемен 2 часа 15 мин.). Так же могут проходить индивидуальные занятия, по мере необходимости.

1.2 Цель и задачи программы.

- **цель** — освоение системы социально значимых и практических навыков и умений, обеспечивающих их адекватное поведение в реальной жизни. Подготовка учащихся к взрослой жизни через овладения ими навыками самообслуживания, общения, приспособление их к жизни в обществе, воспитание у них максимально возможного уровня самостоятельности.

- **задачи** —

Образовательные (предметные):

- обучить навыкам при работе с кухонным оборудованием;
- обучить детей кулинарии;

- научить занятиям ведения домашнего хозяйства;

Личностные:

- воспитать развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- воспитать мотивацию детей к познанию, творчеству, труду, красоте и здоровью;
- сформировать навык владения техническими средствами обучения и программами;
- сформировать навык самостоятельного поиска информации на сайтах, блогах и т.д.

Метапредметные:

- развить бережное отношение к продуктам питания;
- развить аккуратность;
- развить чувство самоконтроля и самостоятельности.
- развить умение самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность;
- развить навык использования социальных сетей в образовательных целях;
- развить умение работать дистанционно индивидуально;

1.3 Содержание программы

- учебный план

№	Название темы	Количество часов учебных занятий			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.	3	3	-	-
2.	Салат из помидор и свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	3	1	2	-
3.	Украшения из помидор.	3	-	3	-
4.	Помидоры фаршированные.	9	-	9	-
5.	Блюда с помидорами.	12	1	11	-
6.	Заготовка на зиму.	3	1	2	-
7.	Итоговое занятие.	3	-	3	Практическое задание
	итого	36	6	30	

- *содержание учебно-тематического плана*

1. Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии - 3 часа

Теория (3 часа):

Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

2. Салат из помидор и свежих овощей. Заправки и соусы для салатов - 3 часа.

Теория 1 часа):

Основные понятия: заправки и соусов для салата. Способы приготовления салата. Технология приготовления. Оборудование, инвентарь и посуда. Требование к качеству готового салата.

Практика (2 часа):

Салат из помидор и других овощей.

3. Украшения из помидор - 3 часа.

Практика (3 часа):

Подбор инструментов для резки украшения. Знакомство с технологией вырезания розы из помидоров разными способами; с вариантами составления композиций и оформления блюд; воспитание бережного отношения к предметам своего труда; формирование эстетического вкуса.

4. Помидоры фаршированные -9 часов.

Практика (9 часов):

Изучение 7 простых рецептов фаршированных помидоров:

- Помидоры, фаршированные сыром и чесноком
- Помидоры, фаршированные копчёной куриной грудкой и кукурузой
- Запечённые помидоры, фаршированные свининой и рисом
- Помидоры, фаршированные грибами
- Запечённые помидоры, фаршированные яйцами
- Запечённые помидоры, фаршированные курицей и грибами
- Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

5. Блюда с помидорами - 12 часов.

Теория (1 час):

Основные правила приготовления холодных и горячих блюд с помидорами. Подача их к столу. Требования к качеству блюд.

Практика (11 часов):

Горячие салаты. Помидоры с яйцами. Помидоры с сыром. Блюда с помидорами кабачками и другими овощами. Помидоры с мясом.

6. Заготовка на зиму - 3 часов

Теория (1 час):

Основные понятия: пищевая ценность, витамины, приправы. Значение заготовки на зиму, вкусовые питательные качества. Технология приготовления помидор на зиму. Качество этих продуктов. Требование к качеству и оформлению.

Практика (2 часа):

Помидоры маринованные целиком, помидоры дольками с луком, томат, аджика.

7. Итоговое занятие - 3 часа. Подведение итогов обучения.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Календарный учебный график.

№ п /п	дата		Тема занятия	Кол- во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Форм а контр оля
	пла н	факт					
1	Вводное занятие.						
	06.07		Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, Кб. № 10	-
2	08.07		Салат из помидор и свежих овощей. Заправки и соусы для салатов .	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, Кб. № 10	-
3	12.07		Украшения из помидор	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, Кб. № 10	-
4	Помидоры фаршированные			9			
	13.07		Помидоры фаршированные: - сыром и чесноком - грибами с сыром	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, Кб. № 10	-

	15.07		-Помидоры фаршированные: - копчёной куриной грудкой и кукурузой, - крабовыми палочками	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
	16.07		-Запечённые помидоры фаршированные: -свининой и рисом - яйцами - курицей и грибами	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
5	Блюда с помидорами			12			
	26.07		Горячие салаты.	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
	27.07 29.07		Помидоры с яйцами.	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
	02.08 03.08		Помидоры с сыром.	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
	05.08		Блюда с помидорами кабачками и другими овощами.	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
6	Заготовка на зиму			3			
			Помидоры маринованные целиком	1	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
			помидоры дольками с луком.	1	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
			томат, аджика.	1	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	-
7			Итоговое занятие	3	3 занятия (2 часа 15 минут)	ЦТ, КБ. № 10	Практическое задание
			ИТОГО:	36			

2.2 Условия реализации программы.

1. Электроплита.
2. Разделочный стол.
3. Мойка.
4. Кухонные приборы.
5. Столовые приборы.

Для реализации данной программы в режиме дистанционного обучения кроме кухонного оборудования, необходимо: компьютер с подключением к сети интернет и веб камерой, видеокамера для записи офлайн видео-урока, соответствующее программное обеспечение для реализации телекоммуникационной связи педагога с обучающимися.

2.3 Формы аттестации.

Итоговая аттестация - практическое задание.

Форма фиксации – контрольный лист (Приложение 1).

2.4 Оценочные материалы

— наблюдение, беседа, практическая работа, дегустация.

2.5 Методические материалы

Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получают они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формированию нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения. Одна задач педагога – создать комфортный микроклимат. Дружный творческий коллектив не только помогает детям обогащать себя знаниями и умениями, но и чувствовать себя единым целым.

Результативность занятий создаётся путём использования приёма взаимооценок, путём формирования здоровой конкуренции, а также за счёт воспитания личной ответственности ребёнка.

Создание на занятиях эмоционально-комфортной среды через:

- обучение с опорой на идеи педагогического сотрудничества: паритетные отношения с детьми, обучение без принуждения, личностный подход;
- переориентацию стиля педагогического общения с детьми в направлении насыщения теплотой, терпимостью, ровностью;
- технику эмоционально-выразительного и тактичного проявления отрицательных и положительных эмоций, чувств, настроений;
- устранение причин эмоционального дискомфорта ребёнка на занятии;
- насыщение процесса обучения и образовательной среды эмоциональными стимулами: игрой, интеллектуальными эмоциями удивления, необычности, положительными эмоциями уверенности, успеха, достижения;

Методы, используемые на занятиях

Методы организации деятельности: репродуктивный, объяснительноиллюстративный, проблемный, поисковый, метод одномоментности.

Методы воспитания: рассказ на этическую тему, положительный пример, этическая беседа, метод взаимопомощи.

Методы стимулирования: поощрение, одобрение, награждение, участие в праздниках, конкурсах.

Формы работы с родителями: родительские собрания, консультации.

3. Литература

1. Подборка журналов – Люблю готовить, Делай сам, Лиза.
2. Интернет Ресурсы:
 - Мессенджер WhatsApp.
 - Платформа Zoom – для видео-связи.
 - Сервисы Яндекс.
 - <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1hKScrj7LcSGaEiZtXeOxsf6yzUN05AkN>
 - <https://www.cdtkrasnoe.com/metod-kopilka>

Нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Рыбалёва И.А. «Проектирование и экспертирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: требования и возможность вариативности» - учебно-методическое пособие; Краснодар: Просвещение-Юг, 2019. – 138 с.
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
5. Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий от 20 марта 2020 г. Министерство просвещения РФ.

Приложение №1

к дополнительной
общеобразовательной общеразвивающей
программе «Помидорка»

**Диагностическая таблица контроля знаний, умений,
навыков.
Объединения «Помидорка».**

Тема: _____

Дата проведения: _____

№	Фамилия, имя	Тема контроля	Тема контроля	Тема контроля	Тема контроля
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Вывод:

Педагог дополнительного образования _____