

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8
ИМЕНИ СИБИРЦЕВА А.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ №8
имени Сибирцева А.Н.
Кирикова И.А.

Приказ от 01.09.2017 г.
№ 12-ШС-13-280/17

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА
социально – педагогической направленности

Кулинарная азбука
(наименование программы)

Возраст обучающихся 10-13 лет
Срок реализации программы 2017-2018 уч.г.
Количество часов в год 76

Педагог, реализующий программу
Михайлова Светлана Николаевна,
учитель технологии
(Ф.И.О. учителя полностью, должность)

ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
МБОУ СОШ № 8 имени Сибирцева А.Н.

Название программы	Дополнительная общеобразовательная программа «Кулинарная азбука»
Направленность программы	социально-педагогическая
Ф.И.О. педагога, реализующего дополнительную общеобразовательную программу	Михайлова Светлана Николаевна
Год разработки	2017
Где, когда и кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	Приказом директора школы МБОУ СОШ №8 имени Сибирцева А.Н. Приказ от 01.09.2017г. № 12-Ш8-13-280/17
Цель	<ul style="list-style-type: none"> • подготовка воспитанников к самостоятельной жизни и труду посредством формирования прочных знаний и умений, способствующих социальной адаптации воспитанников.
Задачи	<p style="text-align: center;"><u>Обучающие:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Обучить технологии приготовления различных блюд. • Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи; • Обогащать словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии; • Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов; • Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности; • Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ. <p style="text-align: center;"><u>Развивающие:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей; • Развить творческую активность через; индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка; • Развить эстетическое восприятие и творческое воображение. <p style="text-align: center;"><u>Воспитательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Воспитывать навыки организации работы на занятиях во внеурочное время; • Воспитывать навыки самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание,

	<p>мышление, память;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость; • Прививать нравственные гуманистические нормы жизни и поведения; • Развивать пространственное воображение и фантазию; • Уметь анализировать, сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческой работы; • Развивать самостоятельность и ответственности, владеть навыками самооценки; • Владеть социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду, системой норм и правил межличностного общения, обеспечивающих успешность совместной деятельности; • Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни. • Формировать позитивную установку на семейную жизнь.
<p>Ожидаемые результаты освоения программы</p>	<p>К концу обучения учащиеся получают знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о процессе пищеварения; - санитарные требования к помещению кухни; - правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; - виды бутербродов и горячих напитков; - способы определения свежести яиц; - виды овощей, правила первичной обработки овощей; - кулинарное значение молока, способы определения качества молока; - правила варки крупяных каш и макаронных изделий; - общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы, правила варки; - способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста; - кулинарные свойства крахмала, приготовления киселя; - правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током; - технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов; - способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей; - общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога; - об использовании готовых каш и отварных макарон в

	<p>дальнейшем приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста; - виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд; - общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов <p>Учащиеся приобретут умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства; - выполнять нарезку овощей; - готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий; - приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье; - проводить уборку помещения кухни; - оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током; - готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш и макарон отварных; - приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста — торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода, пироги и плюшки; - солить овощи, варить варенье;
Срок реализации программы	2017-2018
Количество часов в неделю / год	3/76
Возраст обучающихся	10-13
Формы занятий	<p>Практическая работа, проведение праздников, конкурсы, выпуск стенгазет, сборники рецептов, подготовка презентаций, фото- и видеосъемка, Дни открытых дверей, беседа, метод объяснительного чтения, записи рецептов, самостоятельная работа, экскурсии, выставки, ярмарки и проведение праздников, работа с дополнительной литературой.</p>
Методическое обеспечение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Авторская дополнительная образовательная программа Сергеевой Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г. 2. В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000 г. 3. Н.В.Синица, «Технология», «Технология ведения дома», методическое пособие, Вентана-Граф, Москва, 2013г.

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">4. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф, Москва, 2013 г.5. Н.В. Хохлова, П.С.Самородский и др. «Программы начального и основного общего образования», «Технология», Вентана-Граф, Москва, 2007 г.6. www.tveda.ru |
|--|--|

Пояснительная записка

Направленность дополнительной образовательной программы

Дополнительная общеобразовательная программа «Кулинарная азбука» имеет социально-педагогическую направленность.

Актуальность программы

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность программы заключается в том, что приготовление пищи, правильная сервировка стола и нормы этикета занимают особое место в повседневной жизни. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Одной из главных задач преподавателя является – выявить в каждом ученике самые лучшие его человеческие качества. В контакте с ним с первых минут общения необходимо раскрыть красоту этих качеств, их значимость для самого ученика, для его окружения, а так же необходимость их в творческом процессе. Неординарные проявления должны иметь поддержку. Повышая самооценку, желательно выявить для ученика только ему присущую красоту, внешнюю и внутреннюю. Эта самооценка важна для укрепления желаний, воли при необходимости выявить себя через кулинарное искусство.

Особенность занятий такова, что воспитанники считают многие предлагаемые к изучению темы знакомыми и нередко в силу своей завышенной самооценки заявляют, что материал занятия им известен. Опыт работы подтверждает, что знания в области кулинарии у ребят действительно имеются. Но они несовершенны, требуют должной корректировки и дальнейшего формирования. Эффективным средством для закрепления знаний и выработки навыков и умений у воспитанников по кулинарии и экономике являются игровые компьютерные программы.

Программа направлена на закрепление знаний о разных разделах кулинарии: терминологии, продуктах питания, рецептах, видах нарезки продуктов, видах тепловой обработки, сохранении полезных веществ в продуктах и т. д. Она учитывает принцип: от простого - к сложному. Вначале дети работают с программой, которая предусматривает точное знание основных видов продуктов: овощи, фрукты, мучные и другие.

Отличительные особенности

данной дополнительной общеобразовательной программы от других, отличительные черты, основные идеи, которые придают программе своеобразие

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей,

их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование разработано с учётом интересов и возможностей детей. Образовательная программа по кулинарному искусству с элементами домоводства разработана на основе Требований к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей, с учетом приоритетных направлений НОИ «Наша новая школа», Концепции духовно-нравственного воспитания и развития личности гражданина России, основных положений Концепции художественного образования в Российской Федерации, Концепции предметной и образовательной областей «Технология», на основе авторской дополнительной образовательной программы Сергеевой Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.

Адресат программы

(примерный портрет учащегося, для которого будет актуальным обучение по данной программе)

Содержание данной программы адресовано как девочкам, так и мальчикам, для которых актуально приобретение практических навыков, умений, приемов и освоение основ кулинарного мастерства. Это учащиеся 5-6-х классов (10-13 лет).

Объём программы

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 76 часов.

Формы обучения и виды деятельности

Наиболее характерна комбинированная форма занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Кроме этого:

- проведение праздников;
- конкурсы;
- выпуск стенгазет;
- сборники рецептов;
- подготовка презентаций;
- фото- и видеосъемка;
- Дни открытых дверей.

Срок освоения дополнительной образовательной программы «Кулинарная азбука» определяется ее содержанием и составляет 1 год.

Режим занятий. Один раз в неделю по два часа, всего: 76 часов.

Цель и задачи дополнительной образовательной программы

Цель программы – подготовка воспитанников к самостоятельной жизни и труду, посредством формирования прочных знаний и умений, способствующих социальной адаптации воспитанников.

Задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,
- Обогащать словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать навыки организации работы на занятиях во внеурочное время;
- Воспитывать навыки самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание, мышление, память;
- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремленность;
- Прививать нравственные гуманистические нормы жизни и поведения;
- Развивать пространственное воображение и фантазию;
- Уметь анализировать, сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческой работы;
- Развивать самостоятельность и ответственности, владеть навыками самооценки;
- Владеть социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду, системой норм и правил межличностного общения, обеспечивающих успешность совместной деятельности;
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

Пояснительная записка о реализации учебно-тематического плана 2017/2018 учебный год

Учебно-тематический план (далее - УТП) составлен в соответствии с авторской дополнительной образовательной программой Сергеевой Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.

Направленность дополнительной общеобразовательной программы «Хозяйка дома» - социально-педагогическая.

Вид образовательной деятельности – кулинария с элементами домоводства.

Цель программы – подготовка воспитанников к самостоятельной жизни и труду, посредством формирования прочных знаний и умений, способствующих социальной адаптации воспитанников.

Задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,
- Обогащать словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать навыки организации работы на занятиях во внеурочное время;
- Воспитывать навыки самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание, мышление, память;
- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость;
- Прививать нравственные гуманистические нормы жизни и поведения;
- Развивать пространственное воображение и фантазию;
- Уметь анализировать, сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческой работы;
- Развивать самостоятельность и ответственности, владеть навыками самооценки;
- Владеть социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду, системой норм и правил межличностного общения, обеспечивающих успешность совместной деятельности;
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

Информационная справка об особенностях реализации УТП в 2017/2018 учебном году

Общий срок реализации исходной программы (количество лет)	1 год
Год обучения (первый, второй и т.д.)	первый
Возраст воспитанников	10-13 лет
Количество воспитанников в группе в текущем учебном году	I группа – 19 учащихся II группа – 19 учащихся III группа – 19 учащихся
Количество часов в неделю	2/

Ожидаемые результаты освоения программы

Дети имеют представление:

- о технологии приготовления блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
- элементы культуры и традиции родного края;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- иметь представление о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети знают:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- правила общения.

Дети умеют:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощи и крупяные изделия;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выразить в речи свой интерес к предмету

Отражение в УТП особенностей текущего учебного года:

✓ В 2017-2018 учебном году участие обучающихся в крупных мероприятиях учреждения: День рождения школы, Дни науки, школьные выставки, посвященные праздничным и знаменательным датам, фестиваль открытых уроков, фестиваль национальных культур.

**Учебно-тематический план дополнительной образовательной программы
«Хозяйка дома»
на 2017/2018 учебный год**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Теория	Практика	
1.	Введение			4
1.1	Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2	-	1
1.2	Первая медицинская помощь	1	1	2
2.	Правила этикета	2	-	10
2.1	Правила этикета, история этикета	2	-	2
2.2	Столовые приборы, правила поведения за столом	2	-	2
2.3	Салфетки. Скатерти. Визит в гости Прием гостей	2		2
2.4	Практическое занятие «Учимся пользоваться столовыми приборами»	-	2	2
2.5	Практическое занятие «Сервировка стола». Контроль знаний. Тест «Знаешь ли ты этикет?»	-	2	2
3	Режим питания для школьника			6
3.1	Режим питания. Качественный состав пищи Нормы потребления витаминов. Нормы веса и роста	2	-	2
3.2	Калорийность продуктов. Диеты. Отдых и прогулки. Продукты, от которых стоит отказаться	2	-	2
3.3	Контроль знаний. Составление меню на неделю	-	2	2
4	Овощи в нашем питании			6
4.1	Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей.	2	-	2
4.2	Определение качества овощей. Первичная обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Правила тепловой обработки.	2	-	2
4.3	Сыроедение. Вегетарианство. Недостатки овощного питания. Овощи с витамином. Овощи и косметика. Правила хранения овощей. Какую опасность представляют нитраты. Овощи как	2	-	2

	лекарство.			
5	Салаты			8
5.1	Салаты из сырых овощей	1	1	2
5.2	Салаты из вареных овощей и яиц	1	3	4
5.3	Салаты из фруктов	1	1	2
6	Бутерброды			6
6.1	Виды бутербродов. Сочетание продуктов для бутербродов. Способы оформления и подачи бутербродов	1	1	2
6.2	Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды (сандвичи). Горячие бутерброды.	1	3	4
7	Первые блюда			6
7.1	Горячие супы и бульоны	1	1	2
7.2	Заправочные супы	1	1	2
7.3	Пюреобразные супы	1	1	2
8	Вторые блюда			8
8.1	Мясные блюда			2
8.2	Блюда из птицы	1	1	2
8.3	Рыбные блюда	1	1	2
8.4	Овощные и крупяные блюда	1	1	2
9	Молочная кухня			6
9.1	Каши	1	1	2
9.2	Супы	1	1	2
9.3	Сладкие блюда и напитки	1	1	2
10	Напитки			6
10.1	Чай. Кофе	1	1	2
10.2	Кисели	1	1	2
10.3	Компоты	1	1	2
11	Блюда из макарон, яиц и творога			6

11.1	Блюда из макарон	1	1	1
11.2	Блюда из яиц	1	1	2
11.3	Блюда из творога	1	1	2
12	Открытый урок			4
12.1	Подведение итогов за год	-	2	2
12.2	Чему мы научились	-	2	2
	Итого:	42	30	76

Содержание изучаемого курса

Введение (4 часа)

Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Что такое правильное питание? Знание о значимости правильного питания в жизни человека.

Правила этикета (10 часов)

Откуда к нам пришел этикет? Нормы и правила этики. Умение посмотреть на себя со стороны. Правила поведения за столом и в гостях. Правила приема гостей. Инсценирование ситуации приема гостей.

Режим питания для школьника (6 часов)

Знание о важности режима дня. Почему обязательно завтракать? Каким должен быть обед и ужин? Самостоятельное составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник, ужин.

Овощи в нашем питании (6 часов)

Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли). Распределение овощей по группам содержания витаминов.

Правильное хранение овощей, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье.

Овощи в уральской кухне.

Салаты (8 часов)

Разнообразие салатов. Мясные салаты, фруктовые салаты, овощные. Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов. Учить детей подбирать и сочетать продукты для салатов.

Бутерброды (6 часов)

Какие виды бутербродов существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов.

Варианты оформления блюд. Самостоятельное приготовление бутербродов (правильный подбор продуктов).

Первые блюда (6 часов)

Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы. Продукты для приготовления супов.

Вторые блюда (8 часов)

Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие. Правила подачи вторых блюд. Оформление вторых блюд.

Напитки (6 часов)

Напитки, соки, морсы. Как заварить правильно чай. Сорта чая (листовой, мелко-зерновой, гранулированный).

Изделия из макарон, яиц и творога (6 часов)

Разнообразие макаронных изделий. Блюда из яиц. Из чего делают творог? Чем полезен творог для организма человека? Приготовление несложных блюд из творога.

Молочная кухня (6 часов)

Молоко и молочные продукты.

Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Рецепты (бутерброды, салаты, супы, молочные напитки). «Такое разное молоко». Использование сметаны и творога в кулинарии. Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах).

Приготовление молочных блюд.

Открытый урок (4 часа)

Чему мы научились за год? Прием гостей, сервировка стола, правила поведения за столом.

Приготовление блюд по выбору. Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года.

Календарно-тематический план

№ п./п.	Наименование раздела программы	Тема занятия	Количество часов	Дата проведения занятия (план)	Дата проведения занятия (факт)
1.	Введение		4		
1.1		Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2		
1.2		Первая медицинская помощь	2		
2.	Правила этикета		10		
2.1		Правила этикета, история этикета	2		
2.2		Столовые приборы, правила поведения за столом	2		
2.3		Салфетки. Скатерти. Визит в гости Прием гостей	2		
2.4		Практическое занятие «Учимся пользоваться столовыми приборами»	2		
2.5		Практическое занятие «Сервировка стола». Контроль знаний. Тест «Знаешь ли ты этикет?»	2		
3	Режим питания для школьника		6		

3.1		Режим питания. Качественный состав пищи Нормы потребления витаминов. Нормы веса и роста	2		
3.2		Калорийность продуктов. Диеты. Отдых и прогулки. Продукты, от которых стоит отказаться	2		
3.3		Контроль знаний. Составление меню на неделю	2		
4	Овощи в нашем питании		6		
4.1		Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей.	2		
4.2		Определение качества овощей. Первичная обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Правила тепловой обработки.	2		
4.3		Сыроедение. Вегетарианство. Недостатки овощного питания. Овощи с витамином. Овощи и косметика. Правила хранения овощей. Какую опасность представляют нитраты. Овощи как лекарство.	2		
5	Салаты		8		
5.1		Салаты из сырых овощей	2		
5.2		Салаты из вареных овощей и яиц	4		
5.3		Салаты из фруктов	2		
6	Бутерброды		6		
6.1		Виды бутербродов. Сочетание продуктов для бутербродов. Способы	2		

		оформления и подачи бутербродов			
6.2		Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды (сандвичи). Горячие бутерброды.	4		
7	Первые блюда		6		
7.1		Горячие супы и бульоны	2		
7.2		Заправочные супы	2		
7.3		Пюреобразные супы	2		
8	Вторые блюда		8		
8.1		Мясные блюда	2		
8.2		Блюда из птицы	2		
8.3		Рыбные блюда	2		
8.4		Овощные и крупяные блюда	2		
9	Молочная кухня		6		
9.1		Каши	2		
9.2		Супы	2		
9.3		Сладкие блюда и напитки	2		
10	Напитки		6		
10.1		Чай. Кофе	2		
10.2		Кисели	2		
10.3		Компоты	2		
11	Блюда из макарон, яиц и творога		6		
11.1		Блюда из макарон	2		
11.2		Блюда из яиц	2		
11.3		Блюда из творога	2		
12	Открытый урок		4		
12.1		Подведение итогов за год	2		
12.2		Чему мы научились	2		

Планируемые результаты

Дети имеют представление:

- о технологии приготовления блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
- элементы культуры и традиции родного края;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- иметь представление о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети знают:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- правила общения.

Дети умеют:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощи и крупяные изделия;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету

Календарный учебный график (прилагается)

Условия реализации программы: Занятия проводятся в учебном кабинете, оснащенном электроплитой, холодильником, мойкой, сетью Интернет.

Для успешной реализации программы необходимо учебно-методическое обеспечение:

- Карточка «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.
- Таблица калорийности основных продуктов питания;
- Технологические карты, схемы приготовления блюд;
- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- Наглядный иллюстративный материал;
- Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Для успешной реализации программы необходимо оборудование и инвентарь:

- Разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, и т.д.;
- Разделочные доски для теста;
- Кухонные ножи маленькие или средние;
- Ножи консервные;
- Ложки из нержавеющей стали;
- Разливные ложки;
- Шумовки, дуршлаги, скалки, чайники, подносы;
- Подставки под горячую посуду;
- Миски емкостью от 0,5 до 2 л,
- Кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров;
- Миксер, мясорубка;
- Ступка, сито;
- Набор выемок для печенья, форма для торта,
- Столовая и чайная посуда.

Формы аттестации

Занятия детского объединения дополнительного образования «Хозяюшка» носят практический характер и проходят в форме групповых занятий. В конце учебного полугодия проводится открытое занятие, на котором обучающиеся представляют свои самостоятельно приготовленные блюда.

Оценочные материалы

Система отслеживания и оценки результатов обучения представлена общим мониторингом учебно – воспитательной работы методического объединений педагогов дополнительного образования МБОУ СОШ № 8 имени Сибирцева А.Н.

Подведение итогов работы за год проводится в виде выставки-дегустации работ обучающихся. При оценке результата учитываются: возраст, год обучения, технология и качество исполнения, оригинальность, вкусовые качества, умение оформить и подать блюдо. Оценкой деятельности коллектива служит и дальнейшая профессиональная ориентация выпускников клуба «Хозяюшка», степень успешности участия в различных конкурсах. Основными критериями определения оценки учащихся являются:

- уровень сформированности практических навыков;
- качество исполнения;
- проявление творческой активности.

Методические материалы дополнительной общеобразовательной программы

Указание тематики и формы методических материалов по программе	<ol style="list-style-type: none">7. Авторская дополнительная образовательная программа Сергеевой Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.8. В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000 г.9. Н.В.Синица, «Технология», «Технология ведения дома», методическое пособие, Вентана-Граф, Москва, 2013г.
--	--

	<p>10. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф, Москва, 2013 г.</p> <p>11. Н.В. Хохлова, П.С.Самородский и др. «Программы начального и основного общего образования», «Технология», Вентана-Граф, Москва, 2007 г.</p> <p>12. www.tveda.ru</p>
<p>Описание используемых методик и технологий; современные педагогические и информационные технологии; групповые и индивидуальные методы обучения.</p>	<p>Индивидуальная, групповая работа, беседа, практическая работа, самостоятельная работа, записи рецептов, экскурсии в школьную столовую, КШП, ярмарки.</p> <p>Дидактический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Картотека «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др. • Таблица калорийности основных продуктов питания; • Технологические карты, схемы приготовления блюд; • Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»); • Тесты для контроля знаний, умений, навыков; • Наглядный иллюстративный материал; • Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии. • Инструкционные карты, карточки. • Плакаты. • Сайты по кулинарии («Кулинарные истории», www.tveda.ru) • Мультфильмы <p>Техническое оснащение занятий: занятия проводятся в учебном кабинете, оснащенном электроплитой, холодильником, мойкой, сетью Интернет.</p>
<p>Список литературы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007. 2. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992. 3. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ГД «Издательство Мир книги», 2005. 4. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.:

ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.

5. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирогги.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
6. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
7. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
8. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
9. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
10. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
11. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2007.
12. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня», «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
13. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
14. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.
15. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
16. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
17. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
18. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
19. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
20. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
21. Лаврова С.А. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.
22. Лихачева Л. «Уроки этикета»
23. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
24. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
25. Шабельник Е.С., Каширцева Е.Г. «Ваши права» - ООО Изд. «Вита – Пресс», 1997.

