Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –

средняя общеобразовательная школа № 2

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТА на заседаниипедагогического советаПротокол №1\_\_от «\_30\_\_» \_августа\_ 2019 г. | УТВЕРЖДЕНАПриказом директораМАОУ-СОШ № 2№ 268 от «\_30\_\_» \_августа\_ 2019 г. |

**Дополнительная общеразвивающая программа**

**социально-педагогической направленности**

**«ХОЗЯЮШКА»**

г. Тавда, 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел 1. «Комплекс основных характеристик программы»……………………….. | 3 |
| 1.1. Пояснительная записка…………………………………………………………… | 3 |
| 1.2. Цель и задачи программы…………………………………………….................... | 3 |
| 1.3. Учебный план………………………………………………………….................... | 4 |
| 1.4. Содержание программы …………………………………………………………. | 5 |
| 1.5. Планируемые результаты ………………………………………………………… | 13 |
| Раздел 2. «Комплекс организационно-методических условий»…………………… | 17 |
| 2.1. Условия реализации программы…………………………………….................... | 17 |
| 2.2. Формы аттестации ……………………………………………………………….. | 18 |
| 2.3. Оценочные материалы …………………………………………….…………… | 18 |
| 2.4. Методические материалы ……………………………………………………… | 19 |
| 2.5. Список литературы …………………………………………………...................... | 20 |

**Раздел 1. «Комплекс основных характеристик программы»**

* 1. **Пояснительная записка**

*Нормативная база.*Дополнительнаяобщеразвивающая программа «Хозяюшка» (далее «Программа»), разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

 - Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 №41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14.

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р;

- Стратегия развития воспитания в Свердловской области до 2025 года;

- Концепция развития дополнительного образования детей (распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 г. №1726-р);

- Приказ Минобрнауки России от 29.08.2013 г. №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным стандартам»;

- Локальный акт «Положение о разработке дополнительных общеразвивающих программ МАОУ-СОШ № 2» от 30.08.2019г. №268

*Направленность* программы *–* техническая.

*Актуальность программы* «Хозяюшка» заключается в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

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 обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, а также десерты.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Хозяюшка» и предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса.

*Новизна программы* заключается в том, что она обращает участников образовательного процесса к постижению традиций и культуры кулинарного искусства.

*Педагогическая целесообразность.* Данная программа охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению т.к. в системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. 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).

*Практическая значимость* обусловлена тем, что программа «Хозяюшка» составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

*Уровень программы «*стартовый», предполагает использование и реализацию общедоступных форм организации материала, минимальную сложность предлагаемого для освоения содержания программы.

*Адресат программы.* Участники реализации программы - обучающиеся мариинских классов. Возраст: 11-16 лет.

*Объем и срок реализации программы.*

Программа занятий рассчитана на 5 лет (340 учебных часов).

Количество обучающихся в группе для освоения программы - 15 человек.

Продолжительность занятий – 45 минут.

Режим работы кружка:

1 год обучения – 1 раз в неделю по 2 часа (68 часов в год);

2 год обучения – 1 раз в неделю по 2 часа (68 часов в год);

3 год обучения – 1 раз в неделю по 2 часа (68 часов в год);

4 год обучения – 1 раз в неделю по 2 часа (68 часов в год);

5 год обучения – 1 раз в неделю по 2 часа (68 часа в год).

Курс сочетает в себе лекции, практические занятия и дегустацию блюд.

*Особенности организации образовательного процесса.*

В соответствии с программой мариинского образования, занятия организуются во вторую половину дня. Программа предусматривает преподавание материала по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности детям определенного возраста.

**1.2. Цель и задачи программы**

*Цель:* формирование  знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации и подготовке к самостоятельной жизни.

*Задачи*

Обучающие:

- приобретение знаний, умений и навыков по технологии приготовления блюд (национальных блюд), их подаче и сервировке стола;

- развитие познавательного интереса к профессии повар-кондитер;

- обучение безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

- развитие эстетического вкуса учащихся;

- развитие самостоятельности, ответственности, активности;

- развитие памяти, внимания.

Воспитательные:

- формировать у воспитанников социальную активность, достоинство и уважение к народной кухне и традициям, навыки здорового образа жизни.

- формировать устойчивый интерес к  технологии приготовления пищи, способности воспринимать исторические и национальные особенности кухни;

- способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения в группе;

- привить культурно-гигиенические навыки;

- способствовать привитию навыков рационального питания;

- обучить навыкам организации своего быта и питания;

- формировать и развивать творческие способности в кулинарии;

- приобщать к национальным и семейным традициям;

- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи.

* 1. **Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование тем** | **Количество часов** | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **1-ый год обучения по программе** |
| 1. | Вводное занятие. Беседа о профессии. История возникновения кулинарии. Санитарно – гигиенические требования. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 2. | История появления бутербродов.Приготовление горячих и холодных бутербродов. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 3. | Беседа о полезных свойствах фруктов и овощей. Приготовление салата из моркови и яблок. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 4. | Красивая нарезка на праздничный стол овощей и фруктов. «Карвинг» | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 5. | Этикет. Правила поведения за столом.Столовые приборы. Сервировка. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 6. | Сервируем стол к завтраку, обеду и ужину. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 7. | Осенние салаты. Копилка рецептов. Приготовление салата «Винегрет». | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 8. | Приготовление оладьев из кабачка. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 9. | Приготовление салата «Курица с сухариками» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 10. | Беседа о крупах. Полезные свойства крупяных изделий.  | 2 | 2 | - | Беседа |
| 11. | Приготовление манной каши. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 12. | Приготовление рисовой каши. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 13. | Праздничный стол. Украшение новогоднего стола. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 14. | Рецепты салатов к празднику. Особенности приготовления. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 15. | Приготовление салата «Оливье». Соблюдение технологии приготовления. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 16. | Приготовление салата «Сельдь под шубой». Оформление в виде рулета. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 17. | Беседа о первых блюдах. Польза первых блюд. Запись рецептов супов. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 18. | Приготовление первого блюда «Щи по-русски» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 19. | Приготовление первого блюда «Рассольник» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 20. | Приготовление первого блюда «Суп куриный с вермишелью» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 21. | Приготовление салата «Изумрудный» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 22. | Приготовление первого блюда «Суп харчо» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 23. | Приготовление первого блюда «Суп с гренками» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 24. | Приготовление первого блюда «Суп сырный» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 25. | Приготовление национального блюда «Сырники» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 26. | Полезные свойства свеклы.Приготовление салата из свеклы. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 27. | Масленица. Рецепты блинов. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 28. | Приготовление национального русского блюда «Блины» | 2 |  | 2 | Практическая работа |
| 29. | Разнообразие быстрой, вкусной и нарядной закуски «Горячие бутерброды» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 30. | Приготовление закуски «Горячие бутерброды» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 31. | Итоговое занятие «Праздничный стол». | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 32. | Экскурсия на Тавдинский хлебозавод или Булочную. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 33. | Сервировка стола к празднику. Праздничное чаепитие. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 34. | Итоговое занятие. Тест. | 2 | 2 | - | Беседа |
| **ИТОГО:**  | **68** | **25** | **43** |  |
| **2-ой год обучения** |
| 1. | Вводный урок. Расписание занятий. Правила техники безопасности и санитарии. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 2. | Первые блюда. Технология приготовления «Сырного супа». | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 3. | Технология приготовления «Супа – пюре с гренками» | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 4. | Технология приготовления «Супа – из консервы» | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 5. | Тесто. Виды теста. Изделия из различных видов теста. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 6. | Технология приготовления печенья. Печенье «Ушки из готового слоеного теста. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 7. | Технология приготовления песочного печенья с вареньем | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 8. | Технология приготовления сосисок в тесте. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 9. | Технология приготовления булочек с творогом. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 10. | Способы приготовления теста для блинов и оладий. Беседа. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 11. | Технология приготовления блинов | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 12. | Технология приготовления оладий на дрожжах. Выпечка оладий. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 13. | История чая и традиции чайных церемоний.Заваривание разных видов чая. Чаепитие. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 14. | Семейные традиции: любимое блюдо- рецепт (рассказ, фото или рисунок) | 2 | 2 | - | Беседа |
| 15. | Правила приема гостей. Правила этикета. Беседа. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 16. | Технология приготовления блюда на обед «Макароны с фаршем» | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 17. | «Наше здоровье в наших руках»- беседа | 2 | 2 | - | Беседа |
| 18. | Оформление альбома кружка «Хозяюшка» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 19. | Технология приготовления блюд из картофеля. Оформление рецептов. Приготовление национального блюда «Вареники с картофелем» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 20. | «Встречаем гостей» - практическая игра – занятие. Закрепление правил приема гостей. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 21. | Семейная экономика. Ведение домашнего хозяйства. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 22. | Технология приготовления запеченной картошки с курицей.Развивать умение чистить картофель. Технология обработки мяса. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 23. | Викторина по ТБ | 2 | 2 | - | Беседа |
| 24. | Разнообразие блюд украинской кухни. Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 25. | Технология приготовления драников из картофеля.  | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 26. | Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 27. | Полезные советы хозяйке. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 28. | Технология приготовления морковных котлет. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 29. | Яйца. Питательные свойства. Запись рецептов из яиц. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 30. | Технология приготовления фаршированных яиц. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 31. | Технология приготовления омлета с яблоком и корицей. Приготовление омлета из яиц. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 32. | Кулинарный конкурс «Хозяюшка» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 33. | Сервировка стола к празднику. Праздничное чаепитие. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 34. | Итоговое занятие. Тест. | 2 | 2 | - | Тестирование |
| **ИТОГО:**  | **68** | **41** | **27** |  |
| **3-ий год обучения** |
| 1. | Вводный урок. Правила ТБ и санитарии | 2 | 2 | - | Беседа |
| 2. | «Осень пришла – заготовки на зиму делать пора» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 3. | Пищевая ценность овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей и фруктов (сортировка, очистка, мойка, нарезка). | 2 | 2 | - | Беседа |
| 4. | Приготовление блюд из сырых овощей. Нарезка овощей и фруктов. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 5. | Фруктовый салат «Витаминка» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 6. | Приготовление блюда «Венигрет» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 7. | Способы засолки и маринования капусты | 2 | 2 | - | Беседа |
| 8. | Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления простых бутербродов.  | 2 | 2 | - | Беседа |
| 9. | Приготовление бутербродов на завтрак и ужин с различными начинками. Подача их к столу.  | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 10. | Приготовление национальных блюд для «Фестиваля народов России» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 11. | Проекты учащихся «Хлеб и его значение в питании человека». | 2 | - | 2 | Защита проектов |
| 12. | Бутерброды. Продукты для их приготовления. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 13. | Мясные продукты. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 14. | Обработка мяса и технология приготовления мясных блюд. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 15. | История чая. Чайная церемония. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 16. | Фитобар. Полезные чаи из трав. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 17. | Слоеное тесто. Виды теста. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 18. | Готовое слоеное тесто. Выпечка печенья «Ушки» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 19. | Сдобное тесто для пирогов.Выпечка из сдобного теста. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 20. | Песочное тесто. Приготовление теста для печенья.  | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 21. | Технология выпечки блинов по рецептам русской кухни |  | 2 | - | Беседа |
| 22. | Приготовление «Рисовых блинов» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 23. | Приготовление «Гречневых блинов» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 24. | Приготовление «Кукурузных блинов» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 25. | Семейные традиции: любимое блюдо – рецепт (рассказ, фото или рисунок) | 2 | 2 | - | Беседа |
| 26. | Виды пресного теста. Разнообразие блюд из пресного теста. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 27. | Приготовление десертного блюда «Хворост» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 28. | Приготовление домашней лапши | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 29. | Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 30. | Приготовление домашней лапши со сливочным соусом. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 31. | «Что возьмем с собой в поход?» Мини исследовательский проект о продуктах и их сроках хранения | 2 | 2 | - | Беседа |
| 32. | «Каждый кусочек в дело» - экономика домашнего хозяйства | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 33. | Сервировка стола к празднику. Праздничное чаепитие. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 34. | Итоговое занятие. Тест. | 2 | 2 | - | Тестирование |
| **ИТОГО:** | **68** | **31** | **37** |  |
| **4-ый год обучения** |
| 1. | Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии | 2 | 2 | - | Беседа |
| 2. | Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет) | 2 | 2 | - | Беседа |
| 3. | Способы обработки пищевых продуктов (яичница, французский омлет) | 2 | 2 | - | Беседа |
| 4. | Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из сухофруктов). | 2 | 2 | - | Беседа |
| 5. | Витамины (салат «Греческий»). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом). | 2 | 2 | - | Беседа |
| 6. | Холодные блюда и закуски. Салат «Таёжный» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 7. | Холодные блюда и закуски. Сельдь под шубой в рулете | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 8. | Холодные блюда и закуски. Бутерброды к празднику | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 9. | Холодные блюда и закуски. Салат «Цезарь» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 10. | Первые блюда. Харчо вегетарианский | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 11. | Первые блюда. Вегетарианский борщ | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 12. | Первые блюда. Окрошка | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 13. | Овощные гарниры и изделия из круп. Овощное рагу | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 14. | Овощные гарниры и изделия из круп. Гречневая каша (рассыпчатая) с грибами | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 15. | Овощные гарниры и изделия из круп. Картофельные оладьи, котлеты капустные | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 16. | Изделия из мяса. Фаршированные сосиски | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 17. | Изделия из мяса. Пицца с вкусным краешком | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 18. | Изделия из мяса. Печеночные оладушки | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 19. | Рыбные блюда. Салат «Мимоза» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 20. | Рыбные блюда. Пирог с картофелем и рыбной консервой | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 21. | Рыбные блюда. Роллы | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 22. | Изделия из яиц и творога. Деревенская яичница с картрфелем | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 23. | Изделия из яиц и творога. Творожное печенье «Поцелуйчики» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 24. | Изделия из яиц и творога. Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 25. | Изделия из яиц и творога. Королевская ватрушка | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 26. | Изделия из теста. Хворост | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 27. | Изделия из теста. Шарлотка | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 28. | Изделия из теста. Печенье с предсказаниями | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 29. | Изделия из теста. Чебуреки с картошкой и сыром | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 30. | Изделия из теста. Торт «Радуга» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 31. | Изделия из теста. Эклеры | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 32. | Изделия из теста. Круассаны | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 33. | Сладкие блюда. Желе «Разбитое стекло» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 34. | Итоговое занятие. Тест. | 2 | - | 2 | Тестирование |
| **ИТОГО:** | **68** | **10** | **58** |  |
| **5-ый год обучения** |
| 1. | Вводное занятие. Составление меню. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 2. | Гигиена приготовления пищи. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 3. | Техника безопасности на занятиях. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 4. | Этикет. Правила поведения за столом. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 5. | Сервировка стола. | 2 | 1 | 1 | Практическая работа |
| 6. | Кухня народов мира. Разнообразие национальных блюд | 2 | 2 | - | Беседа |
| 7. | Разнообразие блюд японской кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 8. | Приготовление национального японского блюда «Роллы». | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 9. | Разнообразие блюд белоруской кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 10. | Приготовление белорусского национального блюда «Драники» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 11. | Разнообразие блюд татарской кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 12. | Приготовление национального лакомства «Чак-чак» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 13. | Разнообразие блюд узбекской и таджикской кухни. Польза и вред | 2 | 2 | - | Беседа |
| 14. | Приготовление национального блюда узбекской кухни «Плов» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 15. | Разнообразие блюд восточной кухни. Польза и вред | 2 | 2 | - | Беседа |
| 16. | Приготовление сладостей из песочного теста «Ёлочка». | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 17. | Разнообразие блюд китайской кухни.Польза и вред национальных блюд.  | 2 | 2 | - | Беседа |
| 18. | Приготовление китайского лакомства «Печенье с предсказаниями». | 2 | 2 | - | Беседа |
| 19. | Разнообразие блюд смешанной кухни.Польза и вред национальных блюд. Приготовление татаро-башкирского блюда «Кыстыбай» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 20. | Разнообразие блюд немецкой кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 21. | Приготовление национального десерта «шарлотка с яблоками» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 22. | Разнообразие блюд украинской кухни. Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 23. | Приготовление национального блюда «Сырники» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 24. | Разнообразие блюд французской кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 25. | Приготовление национального французского десерта «Эклер» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 26. | Разнообразие блюд кавказской кухни.Польза и вред национальных блюд. | 2 | 2 | - | Беседа |
| 27. | Приготовление национального блюда «Шашлык» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 28. | Разнообразие блюд русской кухни. Польза и вред национальных блюд | 2 | 2 | - | Беседа |
| 29. | Масленица. Приготовление национального русского блюда «Блины» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 30. | Окрашивание Пасхальных яиц в технике «декупаж». | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 31. | Разнообразие быстрой, вкусной и нарядной закуски «Горячие бутерброды» | 2 | 2 | - | Беседа |
| 32. | Приготовление быстрой, вкусной и нарядной закуски «Горячие бутерброды» | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| 33. | Экскурсия на Тавдинский хлебозавод  | 2 | 2 | - | Беседа |
| 34. | Сервировка стола к празднику. Праздничное чаепитие. | 2 | - | 2 | Практическая работа |
| **ИТОГО:** | **68** | **38** | **30** |  |

**1.4. Содержание программы**

**Содержание курса первого года обучения**

**Вводное занятие.**

Цели и задачи курса. История кулинарии. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены.

**Бутерброды.**

Познакомить учащихся с историей бутербродов, технологией приготовления и оформления бутербродов; ознакомить с питательной ценностью хлеба; формировать умение и навыки работы с ножом при нарезке продуктов; развивать навыки по оформлению готовых блюд; развивать навыки общения и работы в коллективе, культуры поведения за столом.

**Овощи и фрукты в нашем питании**

Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.).Распределение овощей и фруктов по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей и фруктов, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье.

**Этикет.**

Освоение правил поведения и обслуживания.

*Упражнение: «Благодарность за угощение».*

*Игра: «Этикет».*

**Искусство украшения стола.**

Знакомство с ассортиментом и характеристикой посуды и приборов. Техника работы со скатертями и салфетками.

*Практические занятия: сервировка стола.*

*Упражнение: моя помощница салфетка.*

**Салаты.**

Технология приготовления салатов из свежих овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Разнообразие заправок для салатов. Правильное и красивое оформлений блюд. Подача салатов.

**Злаки.**

Щедрые зерновые. Разнообразие зерновых культур. Рис, гречка, кукуруза, овес, просо, сорго, рожь, пшеница. Особенности приготовления. Их значение для человека. От зерна к муке. Различные виды теста.

**Сервировка праздничного стола**

Рецепты праздничных блюд. Оригинальное оформление. Сервировка стола. Правила приема гостей.Умение пользоваться столовыми приборами.

**Горячие блюда.**

Отличительная характеристика супов. Значение первых блюд в питании человека Классификация супов по способу приготовления. Заправочные супы: основные правила варки. Пюреобразные супы, Молочные супы. Бульоны. Подача и хранение супов.

**Изделия из творога.**

Из чего делают творог? Чем полезен творог для организма человека? Приготовление несложных блюд из творога.

**Изделия из теста.**

Качество муки необходимое для приготовления изделий из муки. Виды изделий из теста. Тесто для блинов и оладий.

**Горячие бутерброды.**

Разнообразиебыстрой, вкусной и нарядной закуски «Горячие бутерброды».Формировать умение и навыки работы с ножом при нарезке продуктов; развивать навыки по оформлению готовых блюд; развивать навыки общения и работы в коллективе, культуры поведения за столом.

### Содержание курса второго года обучения

**Введение**. 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.

**Первые блюда. Сервировка стола к обеду**

Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы. Продукты для приготовления супов. Сервировка стола к обеду. Пряности и специи для усиления вкусовых качеств.

**Изделия из теста.**

Качество муки необходимое для приготовления изделий из муки. Виды разрыхлителей теста. Ароматизирующие добавки, улучшающие вкусовые качества изделий. Особенности приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Виды изделий из дрожжевого теста. Сдобное и песочное тесто. Слоеное тесто. Песочное тесто. Заварное тесто Бисквитное тесто. Тесто для блинов и оладий.

**Правила поведения за столом, в гостях, прием гостей**

Понимание ситуативных и этикетных норм бесконфликтного общения. Воспитание самооценки личности, позволяющие адаптироваться в обществе. Нормы и правила этики. Осознание личностью своей неповторимости. Умение посмотреть на себя со стороны.
Воспитание бережного отношения к природе, к окружающей среде, к человеку. Воспитывать ответственность за сохранность своего здоровья и здоровья окружающих. Воспитывать эстетический вкус. Включить инсценирование ситуации приема гостей.

**Основы рационального питания. Витамины.**

Значение для человека отдельных питательных веществ, потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата, социально-бытовых условий.

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

**Овощи в нашем питании**

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.

**Блюда из яиц.**

Познакомить учащихся с полезными свойствами яиц куриных и перепелиных, их значением для жизнедеятельности организма; технологией приготовления и оформления блюд из яиц. Познакомить с историй возникновения пасхальных яиц. Познакомить с историй возникновения яиц из мастерской ювелира императорского двора Фаберже.

### Содержание курса третьего года обучения

**Введение**. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.Техника безопасности, санитарно-гигиенические требовании.

**Заготовка впрок**

Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание.

Подготовка сырья для консервирования (сбор, переборка и мойка, бланширование).
Участие в конкурсе на лучший рецепт консервирования. Пряности, специи, используемые для консервирования в нашем регионе

Пряности, приправы, различные травы (в том числе лекарственные травы). Сушка и замораживание трав на зиму. Более сложные рецепты консервирования. (С добавлением различных трав, консервы – ассорти).

**Овощи в нашем питании**

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**

Разнообразие салатов. Фруктовые и овощные салат. Заправки для овощных, фруктовых салатов. Учить детей подбирать и сочетать продукты для салатов.

**Особенности национальной кухни.**

Одним из самых древних занятий человека было приготовление пищи. На протяжении длительного времени у разных народов формировались не только навыки кулинарии, но и привязанности, предпочтения.

**Бутерброды.**

Познакомить учащихся с технологией приготовления и оформления бутербродов; ознакомить с питательной ценностью хлеба; формировать умение и навыки работы с ножом при нарезке продуктов; развивать навыки по оформлению готовых блюд; развивать навыки общения и работы в коллективе, культуры поведения за столом.

**Мясные продукты.**

Животные **мясныепродукты** питания и их значение для жизнедеятельности организма. Сформировать у учащихся знания по приготовлению блюд из **мяса**. Изучить технологию по приготовлению блюд из **мяса**, их разновидности, подачу.

**Напитки.**

Русские национальные напитки. Виды горячих напитков (**чай**, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Особенности приготовления различных видов напитков.Их значение для человека. Сорта **чая**, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача **чая**.

**Изделия из теста.**

Качество муки необходимое для приготовления изделий из муки. Виды разрыхлителей теста. Ароматизирующие добавки, улучшающие вкусовые качества изделий. Особенности приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Виды изделий из дрожжевого теста. Сдобное и песочное тесто. Слоеное тесто. Песочное тесто. Заварное тесто Бисквитное тесто. Тесто для блинов и оладий.

**Макаронные изделия.**

Макаронные изделия в питании человека. Основные факторы формирования качества макаронных изделий. Технология приготовления.

**Молочная кухня**

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.

**Сервировка стола.**

Сервировка и декорирование, а также основные художественные приемы оформления стола. Накрытие стола скатертью, сервировка стола посудой одного стиля и расцветки. Сервировка праздничного стола. Украшение стола – салфетками.

### Содержание курса четвертого года обучения

**Введение**. Ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

**Холодные блюда и закуски** предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформление и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

**Первые блюда**

Предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

**Овощные гарниры и изделия из круп**

Предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованием к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения. **Изделия из мяса**

Ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

**Рыбные блюда**

Ознакомление с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованием к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

**Изделия из яиц и творог**

Ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованием к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

**Изделия из теста**

Ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованием к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

**Сладкие блюда**

Ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованием к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

### Содержание курса пятого года обучения

1. Ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.
2. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
3. Разнообразие блюд японской, белоруской, татарской, узбекской, таджикской, китайской, татаро-башкирской, немецкой, украинской, французской, кавказской, русской и кухни восточных народов.
4. Процесс формирования национальных блюд под влиянием различных факторов.
5. Современныетенденцииразвитиянациональных блюд.
6. Характерные черты и особенности национальной кухни.
7. Польза и вред национальных блюд.
8. Приготовление национальных блюд.
	1. **Планируемые результаты**

Реализации программы «Хозяюшка» представляют собой систему знаний в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, что, несомненно, является стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений. Наиболее важным результатом занятий кружка является осознание себя как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения и самосовершенствования. Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

*В результате изучения данной программы, обучающиеся приобретут следующие знания:*

- особенности приготовления блюд;

- первичную и тепловую обработку продуктов;

- способы приготовления, подачу и оформление блюд;

- технику безопасной работы;

- санитарно-гигиенические требования;

- правила поведения за столом.

*Приобретут умения:*

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;

- приемы тепловой кулинарной обработки;

- готовить и украшать готовые блюда;

- сервировать стол;

- правильно вести себя за столом;

- готовить изделия из теста;

- соблюдать правила по технике безопасности;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

**Раздел 2. «Комплекс организационно-методических условий»**

**2.1. Условия реализации программы**

Организация образовательного процесса проходит в кабинете №6 «Технологии»
МАОУ-СОШ № 2 г.Тавды, ул.Карла Маркса, 13.

***Материально-техническое обеспечение***

В МАОУ-СОШ № 2 имеется учебный кабинет для проведения занятий по программе «Хозяюшка».

Учебная зона кабинета укомплектована необходимым кухонным оборудованием, количеством мебели для учащихся - столы, стулья, разделочные столы, электрическая четырех конфорочная плита, холодильник, кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, ложки, вилки, кухонная и столовая посуда, мойки для посуды и инвентаря, кухонные салфетки, прихватки).

Индивидуально у каждого учащегося имеются: фартук, полотенце для рук, головной убор, для работы на практических занятиях.

Для педагога в учебном кабинете находится письменный стол, компьютер, шкаф для учебной и методической литературы.

***Кадровое обеспечение***

Падикова Наталья Владимировна, воспитатель первой квалификационной категории; образование «высшее», направление «психолого-педагогическое образование».

Фунтусова Светлана Анатольевна, воспитатель; образование «высшее».

Синяева Наталья Павловна, воспитатель; образование «высшее», направление «педагогика и психология».

Кривых Татьяна Петровна, учитель технологии; образование средне-специальное.

* 1. **Формы аттестации**

Реализация программы предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся. Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся.

Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы.

Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом. Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

**2.3. Оценочные материалы**

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. Умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;

2. Точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;

3. Эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

1. Работает с технологическими картами с помощью учителя;

2. Испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;

3. Низкая эстетика подачи готового блюда

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

1. Работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;

2. Средний уровень соблюдения рецептуры;

3. Средний уровень эстетики подачи готового блюда

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

1. Быстро и качественно работает с технологическими картами;

2. Высокий уровень соблюдения рецептуры;

3. Высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают подгруппами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

* 1. **Методы реализации программы**

Для реализации программы применяются следующие методы:

- метод беседы;

- методы творческого самовыражения в практических работах;

- игровые мероприятия;

- рефлексия.

Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой: что сегодня узнали?; что было новым и интересным?; что понравилось на занятии?.

 Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

Занятия завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом. Указанный в учебной программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным четвертям или концентрировать в одной из них. При организации обучения, по основным разделам учебной программы, необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

**Список литературы**

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.

2. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002

3. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.

4. Конышев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.

5. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.

6. РуфановаЕ . Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.

*Интернет-ресурсы*

http://vsemvkusno.ru/

http://www.osushi.ru/

http://www.gastronom.ru/

http:// www .gotovim-doma.ru/