

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46
с углубленным изучением английского языка

Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
«04» 06 2019г.
Протокол № 7

УТВЕРЖЕНА
Приказом № 180 от 04.06.2019г.
Директор ГБОУ школы № 46
Катаева Л.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

К дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе
социально-педагогической направленности
«Хозяюшка»

год обучения: 1-ый
возраст учащихся: 11-15 лет
срок реализации: 1 год

Разработчик:
Булавко Татьяна Владимировна
педагог дополнительного образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка: цель и задачи 1-го года обучения
2. Условия набора
3. Планируемые результаты
4. Календарно-тематическое планирование
5. Этапы контроля
6. Содержание программы 1-го года обучения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Хозяюшка» 1 года обучения включает несколько основных разделов:

1. Культура питания
2. Технология кулинарных работ
3. Этикет
4. Культура быта
5. Подготовка мероприятий

Занятия объединения состоят из теоретической и практической частей. Теоретическая работа включает в себя беседы и пояснения по ходу выполнения работы, а также экскурсии. Чтобы интерес к теории был устойчивым и глубоким, необходимо развивать его постепенно, излагая теоретический материал по мере применения его к практике. Он может включать в себя краткое пояснение педагога по темам занятий с показом дидактического материала и приёмов работы.

Практическая работа составляет основную часть времени каждой темы. Она имеет общественную полезную направленность. Состоит из нескольких заданий. Все практические работы строятся по принципу от простого к сложному. Они могут быть учебными и творческими. При выполнении учебной работы, дети изучают технологические процессы и приёмы. При выполнении кулинарных работ предусматривается развитие индивидуальных способностей детей.

Цель и задачи обучения

1-й год обучения – выявление и формирование интереса к кулинарному делу. В течение первого года воспитанники получают первоначальные знания и умения в области технологии приготовления пищи, открывают для себя культуру питания, изучают правила этикета. Построение программы по разделам тем – «Культура питания», «Технология кулинарных работ», «Культура быта», «Этикет» - даёт педагогу возможность вариативно выстраивать работу с детьми.

В работе по программе принципиально важным является раздел «Подготовка мероприятий», где учащиеся могут применить все знания и умения, полученные за год обучения. Выездные мероприятия помогут расширить представление о профессиях, связанных с кулинарным делом

Цель – создание условий для подготовки к самостоятельной трудовой деятельности и адаптации в социуме.

Задачи:

способствовать формированию:

- строго соблюдать правила безопасности работы с режущими инструментами;
- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; составить рецепт блюда;
- произвести первичную обработку овощей; нашинковать морковь, лук, петрушку, укроп;
- пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой, теркой, миксером, микроволновой печью, тостером
- приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- приготовить пресное тесто и изделие из него; - вымыть, вычистить посуду

способствовать развитию:

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

создать условия воспитания:

- Познакомить детей с историей кулинарии, способами обработки продуктов
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать практические умения в плане организации питания
- Обучить технологии приготовления простейших блюд.

Условия набора

Количество детей в группах - 15 человек. Рекомендуемый возраст детей 11 - 15 лет. Выполнение программы 1 года обучения рассчитано на 144 учебных часа. Срок реализации – 1 год.

Планируемый результат

По завершении 1 года обучения учащиеся должны знать:

Основными формами обучения являются практические работы. По каждой теме есть таблицы и схемы приготовления. Проверка знаний осуществляется через нетрадиционные формы работы - заполнение схем с неполными данными, тесты-вопросы, кроссворды. Поскольку уроки кулинарии способствуют осознанию теоретических связей с практической деятельностью учащихся, то эта деятельность представляется интересной, важной для жизни и социализации ребёнка. В ней есть возможность проявить свои знания и способности, она позволяет формировать у детей такие важные качества личности как привычка трудиться, добросовестность, умение жить и работать в коллективе.

Ожидаемые результаты: обучающиеся получают знания о:

- значении питания;
- способах выбора и хранения продуктов и готовой пищи;
- правилах безопасности при использовании механических и электробытовых приборов при приготовлении пищи;
- правилах мытья посуды и уборки помещения;
- рыбных и мясных блюдах
- гарнирах и закусках
- значении первых, вторых блюд;
- способах приготовления изделий из теста.

Календарно – тематический план.

«Хозяюшка» 1 год обучения

№ занятия	Дата проведения		Разделы, темы, образовательного процесса	кол во часов	Форма контроля
	план	факт			
1.			Инструктаж по ТБ	2	Входной
2.			Вводное занятие. Требования СанПиН	2	Текущий
3.			Кухня и её оборудование. Физиология питания.	2	Текущий
4.			Правила поведения за столом	2	Текущий
5.			Энергетическая ценность дневного рациона	2	Текущий
6.			История произрастания чая. Технология приготовления чайного напитка	2	Текущий
7.			История произрастания какао, кофе. Их приготовление.	2	Текущий
8.			Практическое занятие: приготовление горячих напитков.	2	Текущий
9.			Хлеб и изделия из хлеба.	2	Текущий
10.			Питательная ценность хлеба. Бутерброды, их классификация	2	Текущий
11.			Практическое занятие: приготовление различных бутербродов	2	Текущий
12.			Практическое занятие: горячие бутерброды	2	Текущий
13.			Изделия из чёрствого хлеба. Сырные хлебцы	2	Текущий
14.			Питательная ценность яиц. Строение куриного яйца	2	Текущий
15.			Практическое занятие: омлет с зелёным луком	2	Текущий
16.			Практическое занятие: яичница с овощами	2	Текущий
17.			Приготовление холодных закусок из яиц	2	Текущий
18.			Практическое занятие: Салат из кальмаров с яйцом и кукурузой	2	Текущий
19.			Злаковые растения. Ценность круп	2	Текущий
20.			Первичная обработка круп. Виды блюд из крупы.	2	Текущий
21.			Практическое занятие: каша гречневая рассыпчатая	2	Текущий
22.			Практическое занятие: каша ячневая с грибами	2	Текущий
23.			Практическое занятие: каша перловая с луком и грибами	2	Текущий
24.			Практическое занятие: каша рисовая молочная	2	Текущий
25.			Практическое занятие: каша манная с	2	Текущий

			маслом и ягодами		
26.			Практическое занятие: каша пшеничная к завтраку	2	Текущий
27.			Практическое занятие: готовим обед. Гарнир из риса, подача	2	Текущий
28.			Приготовление гречи с шампиньонами на 2-е блюдо	2	Текущий
29.			Приготовление вязкой каши из пшена, её подача	2	Текущий
30.			Приготовление рисовой каши с тыквой	2	Текущий
31.			Приготовление запеканки из манной каши. Виды запеканки	2	Текущий
32.			Производство и виды макаронных изделий. Питательная ценность	2	Текущий
33.			Приготовление макарон с овощами	2	Текущий
34.			Практическое занятие: приготовление макаронника	2	Текущий
35.			Практическое занятие: макароны по-флотски в духовке	2	Текущий
36.			Практическое занятие: макароны с мясом в соусе	2	Текущий
37.			Практическое занятие: спагетти в грибном соусе	2	Текущий
38.			Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание минеральных веществ в овощах	2	Текущий
39.			Практическое занятие: формы нарезки овощей. Сохранение витаминов	2	Текущий
40.			Приготовление свежего салата из овощей: капуста, морковь, яблоко	2	Текущий
41.			Приготовление салата из помидор, кукурузы, яиц	2	Текущий
42.			Приготовление салата из овощей с кальмаром	2	Текущий
43.			Влияние экологии на качество овощей. Салат из сельдерея	2	Текущий
44.			Овощное рагу. Обработка овощей	2	Текущий
45.			Тепловая обработка овощей. Приготовление винегрета	2	Текущий
46.			Русская кухня. История праздников «Масленица», «Пасха»	2	Текущий
47.			Технология приготовления теста для блинов	2	Текущий
48.			Окраска яиц разными способами. Тесто для оладьев	2	Текущий
49.			Питательная ценность творога. Технология приготовления блюд из творога	2	Текущий
50.			Практическое занятие: приготовление запеканки из творога	2	Текущий
51.			Практическое занятие: приготовление	2	Текущий

			сырников		
52.			Сладкие напитки. Витаминный состав, технология приготовления	2	Текущий
53.			Приготовление компота, киселя	2	Текущий
54.			Этикет. Как правильно принять гостей. Сервировка стола	2	Текущий
55.			Как правильно преподносить и принимать подарки.	2	Текущий
56.			Практическое занятие: игра «Принимаем гостей. Сервируем стол»	2	Промежуточный
57.			Практическое занятие: игра «Принимаем гостей на чай. Сервируем чайный стол»	2	Промежуточный
58.			Экскурсия в ЦПКиО	2	Текущий
59.			Экскурсия на пищеблок	2	Текущий
60.			Беседа о домашнем уюте	2	Текущий
61.			Интерактивная экскурсия «Современная бытовая техника для кухни»	2	Текущий
62.			Как провести мелкий ремонт одежды, обуви	2	Текущий
63.			Уход за посудой, современные средства ухода	2	Текущий
64.			Создание уюта на кухне.	2	Текущий
65.			Интерактивная экскурсия «Город профессий»	2	Текущий
66.			Правильная стирка изделий, глажение, ремонт одежды.	2	Текущий
67.			Сюжетно-ролевая игра «Приглашение на чай»	2	Промежуточный
68.			Встреча гостей. Открытый урок.	2	Промежуточный
69.			Практическое занятие: приготовление песочного печенья и напитков	2	Текущий
70.			Посещение музея гигиены	2	Текущий
71.			Обобщение пройденного материала	2	Текущий
72.			Подведение итогов	2	Итоговый

Этапы контроля

Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

- входной - изучение отношения ребенка к выбранной деятельности, его способности и достижения в этой области, личностные качества ребенка. Направлен на выявление требуемых на начало обучения знаний, дает информацию об уровне знаний учащихся. Для этого вида контроля используются методы: наблюдение, тестирование.

- текущий – осуществляется посредством наблюдения за деятельностью ребенка в процессе занятий;

- промежуточный – праздники, практические занятия, игры проводимые в детском доме;

- итоговый – открытые занятия.

Мероприятия и праздники, проводимые в коллективе, являются промежуточными этапами контроля за развитием каждого ребенка. Творческие задания, вытекающие из содержания занятия, дают возможность текущего контроля.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (1-й год обучения)

№	Раздел, тема	Всего часов	Теория	Практика
1	Вводное занятие Инструктаж по ТБ Общие сведения об объединении, Санитарно-гигиенические требования, техника безопасного труда при работе с режущими и колющими предметами, с электроприборами, о программе кружка на предстоящий учебный год.	4	4	

	3.3.Яйца куриные и блюда из них			
	Питательная ценность яиц.			
	Строение куриного яйца	10	2	8
	Виды блюд из яиц.			
	Технология приготовления блюд из яиц			
	Приготовления блюд из яиц			
	3.4. Крупы			
	Злаковые крупяные растения			
	Питательная ценность круп.	26	2	24
	Определение доброкачественности круп			
	Первичная обработка круп			
	Виды блюд и гарниров из круп.			
	Технология приготовления блюд из круп.			
	Приготовление блюд из круп			
	3.5.Макароны			
	История происхождения названия			
	Производство макарон	12	2	10
	Виды макаронных изделий			
	Питательная ценность макарон			
	Технология приготовления отварных макарон			
	Приготовление разных блюд из макаронных изделий.			
	3.6.Овощи			
	Виды овощей используемых в кулинарии.			
	Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.			
	Сохранность витаминов в овощах в процессе			

хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качество овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Первичная обработка овощей. Форма нарезки овощей. Технология приготовления блюд из свежих овощей. Тепловая обработка овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей 3.7.Русская кухня. История русских праздников. «Масленица» и «Пасха». Технология приготовления теста для блинов. Выпечка блинов. Окраска яиц разными способами. 3.8. Творог. Питательная ценность творога. Технология изготовление творога. Технология приготовление блюд из творога. Приготовление разных блюд из творога. 3.9.Сладкие напитки. Витаминный состав сладких напитков. Технология приготовления разных сладких напитков. Приготовления компотов из свежих ягод. Приготовление киселей из варенья. Приготовление муссов.	16	2	14
	6	2	4

		6	2	4
		4	2	2

4	Этикет 4.1.Как принять гостей. Игра «У нас сегодня гости» 4.2.Как вести себя в гостях и общественном месте. Игра «Мы едем в музей» 4.3.Как преподносить и принимать подарки. Игра «День рождения»	8	4	4
5	Выездные мероприятия Посещение музеев.	10	10	
6	Культура быта 5.1.Уход за посудой Мытьё и чистка с использованием современных средств. 5.2.Создание уюта помещения кухни.	10	2	8
7	Подготовка мероприятий Проведение конкурсов, мастер-классов,	10	4	6

	открытых занятий, праздников.			
	Итого:	144	46	98