

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ КО «Калужский коммунально-строительный техникум»

им. И.К. Ципулина



Рабочая программа

кулинарного кружка «Просто Вкусно»

на 2021-2022 учебный год.

Возрастной состав учащихся: 15-18 лет

Срок реализации: 1 год

Количество часов: 36

Режим работы: ежемесячно

Автор-составитель: Марущенко Г.В.

Воспитатель

г. Калуга

2021г.

Содержание.

Пояснительная записка.

1. Цель и задачи программы.
2. Концепция программы.
3. Календарно-тематический план.
4. Материально техническое оснащение.
5. Форма контроля.
6. Дидактическое обеспечение
7. Ожидаемый результат.
8. Список литературы.

Пояснительная записка.

Данная программа направлена на организацию работы кружка для учащихся проживающих в общежитии.

Поступив в техникум и получив место в общежитии, бывший абитуриент, еще не став полностью самостоятельным, не имея достаточного жизненного опыта должен серьезно осознать всю важность самостоятельного проживания в обществе. Чтобы привить широкому кругу обучающихся интерес к культуре быта, показать, как готовятся и оформляются некоторые блюда из простых недорогих продуктов, создан кружок «Просто VKUSNO». Программа позволяет познакомить студентов с правилами, нормами ведения домашнего хозяйства, а также правилам личного обихода и соблюдения порядка в местах общего пользования. Занятия кружка способствуют усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.д. Процесс кружковой деятельности предполагает максимальное развитие эмоциональной и волевой сфер личности, формирование и развитие профессиональных навыков и способов действий, познавательных интересов и способностей, творческой активности. Работа в кружке должна вызывать у обучающихся удовлетворенность, радость познания, чувство удивления тому, что он сам может сделать многое.

Программа предназначена для обучающихся всех профессий и специальностей в возрасте от 15 лет, рассчитана на 1 учебный год (36 часов). Набор и комплектование кружка проводится в сентябре месяце, занятия проходят два раза в месяц. Занятия в кружке завершатся выполнением творческих кулинарных проектов и их защитой.

Актуальность

Занятия в кружке позволяют обеспечить занятость студентов в свободное время, делая досуг более содержательным. Через занятия по программе студенты приобщаются к правилам и нормам социально-бытовых условий проживания в общежитии.

1. Цели программы: - Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики;

- дать знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище;
- формировать представление о ведении домашнего бюджета, связанного с питанием;
- учить соблюдению правил санитарной гигиены при работе с продуктами питания;

- учить соблюдению правил техники безопасности при работе с электроприборами;
- развивать навыки партнерского взаимодействия, развивать и совершенствовать умения работать в команде, повышать уровень сплоченности коллектива;
- способствовать развитию монологической речи и вести диалог;
- знакомить со специями и умело их использовать при приготовлении блюд;
- учить отстаивать своё мнение при выборе продуктов питания, вносить коррективы в кулинарные рецепты.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

Обучающие:

- познакомить учащихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у студентов;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Мотивационные:

создавать комфортную обстановку на занятиях, а также атмосферу доброжелательности и сотрудничества.

2. Концепция программы.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

Реализация задач осуществляется через различные **формы** занятий.

Формы и методы ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности обучающихся. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов. Используемые формы проведения занятий: беседа, практикум, презентация, мастер классы, дегустация, ролевые игры.

В основе программы лежит идея сочетания **теории и практики**.

Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола с целью создания целостной системы обучения основам кулинарии для подготовки к дальнейшей самостоятельной жизни.

Решение педагогических задач в программе «Просто Vkusno» осуществляется в соответствии со следующими **принципами**:

- Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
- Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

3. Календарно - тематический план кружка.

№/месяц	Название разделов	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.Сентябрь	Вводное занятие	1	1	
2.Сентябрь	Меры обеспечения пожарной безопасности.	1	1	
3.Сентябрь	Национальные блюда Русской кухни. Русский борщ.	1		1
4.Октябрь	Гигиена приготовления пищи	1	1	
5.Октябрь	Технология приготовления блюд из картофеля. Картофель жареный, картошка по-французски, драники.	3	1	2
6.Октябрь	Первичная обработка овощей. Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками	2	1	1
7.Ноябрь.	Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп. Приготовление каш	2	1	1
8.Ноябрь	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	1	1
9.Декабрь	Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка	3	1	2

	и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц. Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.			
10.Декабрь	Салат-Оливье. История происхождения салата, виды салатов Оливье	2	1	1
11.Январь	Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Приготовление супа из свежих овощей и Суп-лапша.	3	1	2
12.Январь	Приготовление бутербродов и их украшение.	2	1	1
13.Февраль	Национальные блюда кавказской кухни. История развития. Сырьё. Технология приготовления блюд из мяса и риса. Их особенность. Приготовление блюд. Подача и оформление. Приготовление плова.	3	1	2
14.Март	Изделия из теста. Виды теста. Способы приготовления теста	1	1	
15.Март	Приготовление кондитерских изделий без выпечки	2		2
16.Апрель	Изделия из яиц и творога. Окрашивание яиц и приготовление творожной Пасхи.	2		2
17. Май	Заботы начинающей хозяйки: 30 маленьких секретов мастерства как готовить «с душой».	1	1	
18.Май.	Рыбные блюда. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее.	2	1	1

	Разделка рыбы и приготовление рыбы жареной			
19. Июнь.	Итоговое занятие. Защита проектов. Чаепитие.	2	1	1
	Итого:	36	16	20

4. Материально техническое оснащение.

Кружок организуется в общежитии. Практические занятия проводятся на кухне, которая отвечает санитарно-гигиеническим требованиям и имеются необходимые оборудование и инвентарь. Теоретические занятия проводятся в просторной, светлой комнате, оборудованной столами, стульями и цифровой техникой.

5. Форма контроля.

- Практические работы;
- индивидуальный устный опрос;
- защита проекта.

6. Дидактическое обеспечение.

- интернет- ресурсы;
- книги о вкусной и здоровой пище;
- журналы о кулинарии.

7. Ожидаемый результат.

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- составлять разнообразное меню;
- самостоятельно готовить различные блюда;
- подготовленность к преодолению трудностей социализации.

8. Список используемой литературы.

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002

4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Риол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Риол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е . Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.
14. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
15. Анфимова Н.А. Лабораторно–практические работы для поваров и кондитеров. /Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. - М.: Академия, 2009г.