

Протокол № ? «30» 08 2022г.

«30» 08 2022г



Срок реализации – 2 месяца

педагог дополнительного образования
Татакаева Анастасия Григорьевна

2022

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В основу составления программы сетевого взаимодействия образовательных организаций в рамках реализации дополнительных общеразвивающих программ были заложены основные положения Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ и Концепции развития дополнительного образования детей, которые ориентируют образовательные организации на эффективное использование возможностей сетевого взаимодействия.

При реализации программы сетевого взаимодействия образовательных организаций в рамках реализации дополнительных общеразвивающих программ поводом к формированию сетевого взаимодействия в сфере образования стало реализация образовательной программы предпрофильной подготовки «Кулинария».

Уровень усвоения. Уровень усвоения – *стартовый* – предполагает использование и реализацию общедоступных и универсальных форм организации материала, минимальную сложность предполагаемого для освоения содержания программы.

Направленность. Дополнительная общеразвивающая общеобразовательная программа «Кулинария» имеет техническую направленность.

Актуальность разработки данной программы заключается в том, что обучение кулинарным навыкам у обучающихся направлено на развитие способностей самостоятельного приготовления пищи, составления меню здорового питания, сервировка стола и эстетическое оформление блюд перед подачей, ведь красиво и оригинально оформленная еда способна не только разжечь аппетит, но и поднять настроение.

Новизна данной программы заключается в том, что ребята пройдут предпрофильную подготовку, кулинарное направление является одной из востребованной профессиональной сферы деятельности.

Программа призвана обогатить знаниями о кулинарных возможностях и новых методах, повышающих производительность и эффективность в кулинарии, развивать творческие способности обучающихся во время приготовления пищи.

Педагогическая целесообразность программы. Педагогическая целесообразность сетевой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинария» заключается в том, что она учитывает возрастные и индивидуальные особенности детей (творческие, эмоциональные, интеллектуальные и физические), предусматривает самостоятельную деятельность учащихся, создает условия для их творческого роста, а также способствует развитию работы в команде, распределение ролей для более эффективного получения результата.

Отличительные особенности. Особенностью данной программы является организация индивидуальной и коллективно-творческой деятельности обучающихся по приобретению новых знаний о технологии приготовления пищи, различных способах обработки пищевых продуктов и самостоятельное приготовление кулинарного продукта.

Программа направлена на активизацию деятельности обучающихся в профессиональных пробах кулинарной направленности.

Объем и срок освоения программы

Программа «Кулинария» рассчитана на 2 месяца обучения с общим количеством учебных часов – 17

Форма обучения - очная

Режим занятий: групповые занятия с детьми (от 5 до 15 человек)

Программа предполагает проведение теоретических занятий, практических занятий. Коллективный труд значительно ускоряет процесс приготовления, позволяет распределить задания с учетом умений и навыков каждого обучающегося.

Формы работы:

- лекции;

- презентации;
- практические занятия

Цель: формирование у обучающихся элементарных навыков приготовления пищи, приобретение навыков оформления блюд, сервировки стола и поведения за столом, правильной подачи блюд.

Цели учебной программы:

В результате освоения программы ученик должен уметь:

- Визуально оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться инструментами для карвинга, столовыми приборами;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность;
- Приготовить холодные закуски, роллы

В результате освоения программы ученик должен знать:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений
- Примеры декоративной вырезки;
- Технологию приготовления холодных закусок.
- Технологию приготовления роллов
- Технику вырезания украшения из овощей и фруктов.
- Технологию приготовления заварного теста и изделий из него.
- Технологию приготовления изделий из карамели.
- Технологию приготовления изделий из мастики и изделий из неё.
- Технику складывания салфеток для сервировки стола.

Задачи:

Обучающие:

- Познакомить обучающихся с технологиями приготовления различных блюд;
- Дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приема пищи;
- Научить соблюдать технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием.
- Научить экономичному (рациональному) использованию продуктов.

Развивающие:

- Развитие у обучающихся самостоятельности в процессе практической деятельности;
- Развитие творческих способностей обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций
- Развивать у обучающихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий
- Формировать умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение

- Развивать глазомер, мышление, память обучающихся

Воспитательные:

- Формировать у обучающихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами
- Воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность обучающихся
- Способствовать самоопределению обучающихся в выборе профессии
- Воспитывать чувство ответственности за свое будущее.

Реализация программы проходит в специально оборудованных лабораториях «Южного аграрного техникума». На начальном этапе ребята пройдут первичное тестирование на определение уровня подготовки обучающихся перед реализацией программы. Теоритические занятия будут проходить в форме лекций, презентаций и тематических видеофильмах.

На практических занятиях у обучающихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой. Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

Практические занятия будут проходить в форме профессиональных проб в условиях лаборатории, оснащенной кухонным оборудованием, где каждый обучающийся должен самостоятельно выполнить определенное задание.

Итогом реализации программы является показательное выступление обучающихся в форме игры «Кулинарный батл».

Программа рассчитана на 6 недель по 3 часа в неделю.

Учебно-тематический план программы «Кулинария»

Содержание теоретического материала, практические занятия		Объем часов
1		2
Содержание теоретического материала		3
1.	Первичное тестирование. Эстетика и дизайн в поварском и кондитерском деле. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки	1
2.	Карвинг. Виды фигурной нарезки овощей и фруктов Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга.	1
3.	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Сервировка в стиле хай-тек, фристайл, классический. Техника складывания салфеток для сервировки стола.	1
Практические занятия		14
1.	Приготовление и декор холодных закусок. Инструктаж по технике-безопасности при работе с острыми инструментами.	2

	Приготовление бутербродов, канапе.	
2.	Техника вырезания украшения из овощей и фруктов. Фигурная нарезка фруктов и овощей, (яблоки, груши, морковь, огурцы, картофель.)	2
3.	Технология приготовления и приготовление роллов	2
4.	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Инструктаж при работе с бытовыми приборами. Приготовление профитролей с начинкой из сыра и ветчины.	2
5.	Приготовление изделий из карамели.	2
6.	Технология изготовления мастики и изделий из неё.	2
7.	Конкурсная игровая программа «Кулинарный батл»	2
Общее количество часов		17

Тема 1: Эстетика и дизайн в поварском и кондитерском деле. Обучающиеся приобретают элементарные навыки оформления блюд, сервировки стола и поведения за столом. Получают основные сведения о питательной ценности пищевых продуктов, их кулинарном назначении, технологии оформления блюд. Знакомятся с основами санитарии и гигиены, культурой обслуживания потребителей. В процессе об устройстве, назначении и правилах безопасной эксплуатации механического оборудования.

Тема 2: Карвинг.

Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы обработки овощей и фруктов с сохранением питательных веществ и витаминов. Нарезка овощей и фруктов, ее значение. Способы нарезки. Их характеристика. Формы нарезки овощей и фруктов (простая, сложная), их характеристика. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд. Практика: нарезка фруктов и овощей.

Тема 3. Приготовление и декор холодных закусок.

Основные понятия: бутерброды, сэндвичи, канапе. Значение холодных блюд питания человека. Соблюдение правил санитарии и гигиены при приготовлении. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд и закусок. Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере. Применение пластмассовых вилок или шпажек для канапе. Подача их к столу. Условия и сроки хранения. Требования к качеству холодных блюд. Практическая работа: приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе.

Тема 4: Технология приготовления и приготовление роллов.

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Ознакомление с основными ингредиентами. Подготовка необходимых компонентов. Внутренний вид роллов. Внешний вид роллов. Способов приготовления роллов и начинок для них. Правильная нарезка роллов. Способ подачи роллов.

Тема 5: Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Соотношение компонентов заварного теста. Технология его приготовления. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качеств готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в

холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Практическая работа: приготовление профитролей, заварных пирожных.

Тема 6: Приготовление изделий из карамели.

Основные понятия: карамель. Способы приготовления карамели: с подогревом. Рецепттура карамели. Характеристика качеств карамели. Ассортимент изделий из карамели. Приёмы оформления. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформления изделий из карамели. Санитарные требования к приготовлению и хранению карамели. Практическая работа: приготовление изделий и украшений из карамели.

Тема 7: Технология изготовления мастики и изделий из неё.

Основные понятия: мастика, желатин, сахарная пудра, лимонная кислота. Последовательность операций при приготовлении мастики. Разделка мастики на куски, взвешивание. Разделка кусков мастики, окрашивание. Накрывание пленкой. Изготовление роз. Изготовление ромашек. Отделка кондитерского изделия. Уборка используемого инвентаря.

Итоговое мероприятие «Кулинарный батл»

Отбор участников. Организация рабочего места для каждого участника. Определение набора продуктов. Определение конкурсных заданий. Презентация готовых блюд. Награждение участников.

Список литературы

1. Аглиуллина Р.Ф., Методические рекомендации по разработке и оформлению дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ//Региональный модельный центр дополнительного образования детей Красноярского края- 2022
2. Рабочая программа по технологии, 5-9 класс, Васильева Т.Т., 2012
3. Технология, Твоя профессиональная карьера, 8-9 класс, Лернер П.С., Михальченко Г.Ф., Прудило А.В., 2010
4. Разработка пищевых продуктов, Эрл М., Эрл Р., Андерсон А., Ашкинази В., Фурманская Т., 2007
5. Ковалев Я. И., Куткина М. Я., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи//Деловая литература, Омега-Л Москва, 2003г.
6. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.
7. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
8. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
10. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
11. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004. 30
12. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
13. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
14. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
15. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2014. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.