

МКУ «Управление образования администрации г. Кудымкара»

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Детско-юношеский центр «Радуга» г. Кудымкара

Принята на заседании педагогического совета от «30» сентября 2016 г. Протокол № 48



Утверждаю:

Директор МАУДО «ДЮЦ «РАДУГА» Бражкина Т.Т. Бражкина

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Юный кулинар»

Возраст обучающихся: 6-15 лет

Срок реализации: 3 года

Автор-составитель:
Галкина Алевтина Ивановна
педагог дополнительного образования первой квалификационной категории

г. Кудымкар, 2016

Пояснительная записка к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Юный кулинар»

1.1. Общие сведения.

Программа «Юный кулинар» составлена в соответствии со следующими документами:

- «Закон об образовании в Российской Федерации» (ФЗ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ);

-«Концепция развития дополнительного образования», (Распоряжение Правительства РФ от 4.09.2014 г. № 1726-р);

-«Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России», 2009 г.;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

-«О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей» (Письмо Минобрнауки РФ от 11.12.2006 г. №06-1844);

-«Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. №09-3242);

- Устав Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Детско-юношеский центр «Радуга».

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар» - социально-педагогическая.

В соответствии с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (утверждён Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.08.2013 г. № 1008) в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу «Юный кулинар» ежегодно вносятся изменения.

Актуальность программы.

Человек - неотъемлемая часть природы, но сегодня он оказался оторванным от нее. Возникла искусственная инфраструктура жизни: искусственное освещение, синтетическая одежда, паровое отопление, лифты, искусственные заменители продуктов, экологически загрязненная и рафинированная пища. А пища - это могущественный фактор внешней среды, под влиянием которого формируется человек. Произошла дезадаптация человека к реальной жизни, что является одной из основных причин роста заболеваемости населения.

«Техника приобретения здоровья, пишет Е. Роджерс, - это техника питания». Знаниями о законах питания, об основных процессах, протекающих в организме человека, должен владеть каждый.

Известный французский исследователь, автор книги «Физиология вкуса», Брильям-Саварен однажды заметил, что «судьба наций зависит от того, как они питаются».

Возможно, этот афоризм и страдает некоторым преувеличением роли питания, но одно бесспорно — питание всегда было, есть и будет важнейшей стороной бытия человека.

С детства каждый слышал, что соблюдение режима дня, и в частности режима питания, - залог здоровья. Формируется он в детстве, и тогда же закладываются привычки питания (положительные и отрицательные), которым человек следует всю жизнь.

Программа «Юный кулинар» имеет целью формирование у ребенка сознательного отношения к своему здоровью через практическое овладение основами правильного питания, приобщение к кулинарным национально-культурным традициям. Обучение приготовлению здоровой пищи пригодится учащимся в жизни и будет способствовать нормальному развитию организма, сохранению здоровья, высокой умственной и физической работоспособности, повышению сопротивляемости вредным факторам окружающей среды.

В соответствии с «Концепцией развития дополнительного образования детей» (2014 г.) программа объединения «Юный кулинар» направлена на «воплощение в жизнь миссии дополнительного образования как социокультурной практики развития мотивации подрастающих поколений к познанию, творчеству, обеспечивающей конкурентоспособность личности, общества и государства».

Отличительные особенности программы

Данная программа является логическим продолжением раздела «Кулинария» основных общеобразовательных программ по «Технологии». Она рассчитана на три года обучения. В её основу положен принцип: преобразование человека через самопознание, самообновление, осознание себя как части природы.

Основная идея программы – создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

Отличительной особенностью программы «Юный кулинар» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, в ней прослеживается связь с традициями, народными обычаями, дети знакомятся со старинными обрядовыми блюдами, а затем - с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % учебного времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Программа предполагает активное вовлечение в работу, как учащихся, так и их родителей. Одна из основных задач программы - привлечь родителей к решению вопросов сохранения здоровья детей. Для осуществления этой задачи запланированы родительские собрания, встречи с родителями.

Работа кружка связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель детского объединения должен провести подробный инструктаж, а на последующих занятиях он напоминает правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда рекомендуется вывесить на видном месте в учебной кухне.

Обучение по программе завершается защитой проекта.

Адресат программы

Программа ориентирована на учащихся 6-15 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Учащиеся объединяются по возрасту в группы постоянного состава. Наполняемость групп:

- 1-ый год обучения – 12 человек;
- 2-ой год обучения – 12 человек;
- 3-ий год обучения – 10 человек.

Количество детей в группе зависит от сложности выполняемых блюд, использования режущих инструментов и наличия электронагревательных приборов.

Программа построена по принципу «систематичности и последовательности», учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности:

- 1 год - блюда первого уровня сложности.
- 2 год - блюда второго уровня сложности.
- 3 год - блюда третьего уровня сложности.

Обучение детей с ОВЗ и детей-инвалидов организуется в отдельной или общей группе с учетом заболевания и уровня состояния здоровья, рекомендаций индивидуальной программы реабилитации и заключения психолого-медико-педагогической комиссии. При организации обучения детей-инвалидов разрабатывается адаптированная программа на основе дополнительной общеразвивающей программы.

Объем и сроки освоения программы:

Срок реализации программы- 3 года.

Объем программы - 408 часов:

1 год обучения – 136 часов в год (2 раза в неделю по 2 часа).

2 год обучения –136 часов в год (2 раза в неделю по 2 часа).

3 год обучения – 136 часов в год (2 раза в неделю по 2 часа).

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа с перерывом 10 минут (1 академический час - 45 минут).

Возраст обучающихся: с 6 до 15 лет.

1 год обучения – 6-7-8-9-10 лет;

2 год обучения – 9-10-11-12 лет;

3 год обучения – 11-12-13-15 лет.

Формы обучения

Форма обучения – очная.

Разработан дистанционный курс «Кулинарный карвинг» в объеме 17 часов для детей с ОВЗ.

По разделу «**Коми-пермяцкая кухня**» (объем учебного времени - 20 часов: теория-10 часов, практика-10 часов) организуется дуальное обучение. Организатором является администрация МАУДО « ДЮЦ «Радуга», руководство кафе «Блюз». Руководитель теоретической подготовки в МАУДО «ДЮЦ «Радуга»: педагог дополнительного образования Галкина Алевтина Ивановна. Руководитель практической подготовки: специалисты кафе «Блюз» г. Кудымкара. Участники: учащиеся 3 года обучения в количестве- 10 чел.

Особенности организации образовательного процесса:

1. Учащиеся сформированы в группы одного возраста;

2. Учащиеся сформированы в группы разных возрастных категорий;

3. Учащиеся сформированы в группы по состоянию здоровья.

Состав групп постоянный.

Занятия в кружке проводятся два раза в неделю по 2 ч, с обязательным перерывом по 5—10 мин. Длительность занятий определяется спецификой работы — приготовлением пищи. Двухчасовые занятия не утомляют учащихся, так как в течение этого времени виды работ меняются.

Для наилучшей организации работы кружка группа делится на 2 бригады по шесть человек в каждой во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задание от руководителя, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все были заняты работой.

Дежурят в кружке по бригадам. Дежурная бригада приходит на занятия за 10—15 мин до начала и подготавливает лабораторию: расставляет инвентарь на рабочие места для каждой бригады, распределяет продукты. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь.

Готовить блюда желательно из расчета - одна порция на каждого занимающегося. Это дает возможность снимать пробу (дегустировать), сервировать стол и одновременно закреплять на практике правила поведения за столом. В крайнем случае, одну порцию готовит бригада или вся группа. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи — наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель, кружка строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Содержание программы построено с учетом межпредметных связей: технологии с биологией, химией, историей.

Цель:

формирование у учащихся системы знаний о правильном питании, о зависимости здоровья от питания, о взаимосвязи природы, общества и человека в процессе освоения технологий приготовления здоровой пищи.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии;
- приобщить к разным видам хозяйственно-бытовой деятельности, подготовить к осознанному выбору профессии.

Развивающие:

- пробудить у учащихся интерес к кулинарному искусству;
- развивать способность критически относиться к различным диетам;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение;
- совершенствовать практические умения и навыки учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, при заготовке и хранении продуктов;
- развивать самостоятельность;
- развивать регулятивные, коммуникативные и познавательные УУД.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
 - прививать навыки работы в группе, взаимовыручку;
- воспитывать предприимчивость, самостоятельность культуру поведения в быту.