**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **«Юный кулинар»** (далее – Программа) имеет социально-педагогическую направленность, ознакомительного уровня и направлена на знакомство обучающихся с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кулинарных блюд.

Современное образование направлено на формирование ключевых личностных компетентностей, умений, связанных с опытом их применения в практической деятельности. Реализовать данное направление возможно посредством организации занятий по кулинарии. Кулинария – это древнейшая отрасль материальной культуры человека, имеющая богатую многовековую историю традиций, хранящая практический опыт многих поколений. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами.

Программа определяет содержание, организацию образовательного процесса по оказанию дополнительных образовательных услуг в ГБОУ «С(К)ОШИ V вида».

Программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. N 196"

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,

5. Приказ Минобрнауки от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»,

6. Устав ГБОУ «С(К)ОШИ V вида».

**Актуальность Программы**

Занятие кулинарией открывает для обучающихся мир вещей и мир людей, помогает войти и овладеть тем и другим, понять сложные связи между ними. Преобразование и достижение результата, контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого ребёнка – всё это ведет к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности. Программа включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Программа не только знакомит с технологией приготовления кулинарных блюд, но и дает обучающемуся начальное и максимально разнообразное представление о профессии. Формирует эмоционально-положительное отношение к труду. Навыки практической работы в области кулинарного творчества закладывают установку для дальнейшей жизни.

Выбор данного направления определен обучающимися, их родителями в соответствии с интересами и уровнем учебных возможностей детей.

**Адресат Программы:** программа адресована детям с ОВЗ (вариант 5.2) от 7 до 11 лет.

**Формы и методы организации деятельности** ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности обучающихся.

Прием на обучение по Программе осуществляется на добровольной основе в соответствии с интересами и склонностями детей, на основании заявления родителей (законных представителей, опекунов).

**Цель Программы:** формирование функциональной грамотности младших школьников посредством освоения социального опыта в кулинарном искусстве.

**Задачи Программы:**

* расширять знания детей о культуре питания;
* знакомить с основными профессиями, связанными с питанием;
* научить готовить простейшие кулинарные блюда с соблюдением технологического процесса;
* формировать культуру общения, навыки работы в коллективе при выполнении групповых заданий;
* развивать познавательную активность, самостоятельность, творчество, умение планировать работу в коллективе;
* развивать активную, деятельностную позицию обучающегося в ходе решения поисковых задач.

**Сроки реализации Программы**

Программа рассчитана на период с 17.01.2022 г. по 30.11.2022 г. Продолжительность обучения составляет 54 часа. Количество часов на изучение того или иного раздела может варьироваться в зависимости от потребностей обучающихся. Занятия проводятся вне основного расписания.

**Формы организации образовательной деятельности и режим занятий**

Программа реализуется 2 раза в неделю по 1 академическому часу. Программа включает в себя разные формы работы: теоретические и практические занятия, выставки творческих работ, итоговый чемпионат kidskills. Форма обучения: очная групповая. Численный состав группы 15 человек. Группа формируется по уровню подготовки с учетом возрастных и индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

**Планируемые (ожидаемые) результаты освоения Программы**

**Предметные:**

* освоят правила здорового питания;
* приобретут навыки приготовления простейших кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса;
* освоят обобщенные способы работы с электроприборами (миксером, блинницей, блендером, тостером, микроволной печью);
* освоят правила техники безопасности при работе с инструментами и электроприборами.

**Метапредметные:**

* научатся работать с весоизмерительными приборами, с электроприборами;
* овладеют рациональной организацией труда на своем рабочем месте;
* научатся планировать этапы создания собственного блюда из предложенных ингредиентов;
* овладеют способами механической и тепловой обработки некоторых продуктов питания.

**Личностные:**

* смогут работать индивидуально, в малой группе и участвовать в коллективном проекте;
* смогут понимать и принимать личную ответственность за результаты коллективного проекта;
* смогут без напоминания педагога убирать свое рабочее место, оказывать помощь другим учащимся;
* будут проявлять творческие навыки и инициативу при разработке и защите проекта;
* смогут взаимодействовать с другими учащимися вне зависимости от национальности, интеллектуальных и творческих способностей.

**Формы контроля и оценочные материалы**

Результативность освоения Программы отслеживается систематически в течение года с учетом уровня знаний и умений обучающихся. С этой целью используются разнообразные виды контроля:

- тестирование (тест «Юный кулинар»*);*

- создание портфолио.

Создание портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы «Юный кулинар», выполненный вместе с родителями обучающегося. В портфолио включаются фото и видеоизображения продуктов деятельности, продукты собственного творчества, схемы, иллюстрации, эскизы и т.п.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Учебно-тематический план по направлению «Юный кулинар»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| 1 | «Введение в мир кулинарного искусства» | 3 | 2 | 1 |
| 2 | «Полезные напитки» | 8 | 4 | 4 |
| 3 | «Вкусные салаты» | 12 | 4 | 8 |
| 4 | «Хлеб всему голова». | 1 | 1 | 0 |
| 5 | «Весёлые бутерброды». | 3 | 1 | 2 |
| 6 | «Полезные десерты». | 5 | 2 | 3 |
| 7 | «Кухни народов мира». | 17 | 5 | 12 |
| 8 | Творческая мастерская | 3 | 0 | 3 |
| 9 | Чемпионат kidskills-2022 | 2 | 0 | 2 |
|  | Итого | 54 | 19 | 35 |

**Содержание календарно-тематического плана**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название темы** | **Содержание занятий** | **дата проведения** |
| 1 | «Введение в мир кулинарного искусства» | Вводное занятие. Беседа о технике безопасности и личной гигиене на кухне. | 18.01.2022 |
| Кухня. Оборудование кухни. Правила ухода за кухонной и столовой посудой. | 20.01.2022 |
| Сервировка стола. Складывание салфеток. | 25.01.2022 |
| 2 | «Полезные напитки» | Знакомство с историей возникновения чайников. Учимся заваривать чай. | 27.01.2022 |
| Что такое морс? Морс фруктовый. Подача готового напитка. | 01.02.2022 |
| Знакомство с блендером. Что такое коктейль? Коктейль «Витаминный». Подача готового напитка. | 03.02.2022  08.02.2022 |
| В каких фруктах много витаминов? Отмерять необходимое количество ингредиентов в рецепте. Коктейль «Ягодный». Подача готового напитка. | 10.02.2022  15.02.2022 |
| «Пейте дети молоко – будете здоровы!» Какие фрукты могут сочетаться с молоком для приготовления смузи? Смузи «Молочный», «Молочно-банановый». Подача готового напитка. | 17.02.2022  22.02.2022 |
| 3 | «Вкусные салаты» | Правила пользования ножом. Виды и назначение ножей. | 24.02.2022 |
| Деление продуктов на части. Нарезка овощей разными способами. | 01.03.2022 |
| Что такое салат? Салат «Фруктовый». Подача готового блюда. | 03.03.2022  10.03.2022 |
| Витамины в овощах. Правила пользования теркой. Салат «Здоровье». Подача готового блюда. | 15.03.2022  17.03.2022 |
| Чем можно смазать салат? Сметана или майонез? Приготовление соусов. | 22.03.2022 |
| Салат «Детский оливье». Подача готового блюда. | 24.03.2022 |
| Укрепляем иммунитет. Винегрет овощной. Подача готового блюда. | 05.04.2022 |
| Салат «Витаминный морковный». Подача готового блюда. | 07.04.2022 |
| Что такое канапе? Овощное канапе. Подача готового блюда. | 12.04.2022 |
| Фруктовое канапе. Подача готового блюда. | 14.04.2022 |
| 4 | «Хлеб всему голова». | Откуда хлеб на стол пришел? Виды хлебобулочных изделий. | 19.04.2022 |
| 5 | «Весёлые бутерброды». | Польза продуктов (хлеб, яйцо, масло и т.д.). Навыки пользования ножом для хлеба. Дизайн бутербродов (рисование, лепка). | 21.04.2022 |
| Ознакомление с тостером. Изготовление бутербродов. Развитие творческого воображения при украшении бутербродов. | 26.04.2022 |
| Как часто можно употреблять горячие бутерброды? Правила работы с теркой, микроволновкой. | 28.04.2022 |
| 6 | «Полезные десерты». | Что такое десерт? Десерт «Рафаэлло» (творожный). Подача готового блюда. | 05.05.2022 |
| Для чего нужно сливочное масло, каким путем и из каких продуктов его получают, польза для жизнедеятельности. Замес теста. Измерение условной меркой. Пирожное «Картошка». Подача готового блюда. | 12.05.2022  17.05.2022 |
| «Овсяное печенье». Почему овсянка? Измерение условной меркой. Замес теста. Подача готового блюда. | 19.05.2022 |
| «Чизкейк». Называть ингредиенты в рецепте. Правила пользования блендером. Подача готового блюда. | 24.05.2022 |
| 7 | «Кухни народов мира». | Экскурсия в кафе «Эфир». Ознакомление с меню. Мастер-класс от шеф-повара. | 13.09.2022 |
| Блюда русской кухни. Составление меню для завтрака. Приготовление киселя. | 15.09.2022  20.09.2022  22.09.2022 |
| Блюда бурятской кухни. Составление меню праздничного ужина. Приготовление «Урмэ». | 27.09.2022  29.09.2022  04.10.2022 |
| Блюда итальянской кухни. Составление меню для ужина. Приготовление тирамису. | 06.10.2022  11.10.2022  13.10.2022 |
| Блюда французской кухни. Составление меню для обеда. Приготовление «Галантин». | 18.10.2022  20.10.2022  25.10.2022 |
| Блюда греческой кухни. Составление меню для ужина. Приготовление салата «Греческий». | 27.10.2022  08.11.2022  10.11.2022 |
| Мастер-класс от шеф-повара школьной столовой. | 15.11.2022 |
| 8 | Творческая мастерская | Урок-соревнование «Воскресный ужин». Разработка меню праздничного воскресного ужина. Презентация. | 17.11.2022  22.11.2022 |
| Выставка творческих проектов видео рецептов приготовления семейных блюд обучающихся. | 24.11.2022 |
| 9 | Чемпионат kidskills-2022 | Проведение чемпионата kidskills | 29.11.2022  30.11.2022 |
|  | Итого |  | 54 часа |

**Организационно-педагогические условия реализации Программы**

Развитию познавательной активности и творческих способностей обучающихся способствует следующая организация обучения:

* обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу;
* теоретические занятия предполагают:

- уроки-беседы;

- демонстрационные формы и др. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности;

* практические занятия предполагают:

- самостоятельную работу обучающихся;

- анализ собственных работ. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается познавательный и полезный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей в области правильного и полноценного питания, освоение техники безопасности при использовании электроприборов, посуды, работы с современной бытовой техникой.

**Материально-техническое обеспечение Программы**

- помещение, оборудованное системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, хорошо проветриваемое;

* наличие оборудования: холодильник, блендер, электрическая микроволновая печь, блинница, чайник, миксер, коврики диэлектрические;
* набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; скалки; сушилки для тарелок;
* посуду: кастрюли, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, шприц кондитерский;
* моющее средство;
* колпаки, фартуки, прихваты на каждого ребёнка.

Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются непосредственно перед занятием за счет пожертвования.

**Информационное обеспечение**

* раздаточный материал: алгоритмы, схемы приготовления блюд;
* информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены», «Изделия из теста», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
* библиотечка «Юного кулинара»: справочники, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;
* фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий» и т.д.);
* медиатека тематических презентаций с иллюстрациями и мини–видеофильмы;
* тест «Юный кулинар».

**Список литературы:**

1. Дыбина, О.В. Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей / О.В. Дыбина /. – М: — Просвещение, 2017, 128 с.
2. Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев/ . – М: Просвещение. – 2012, 155 с.
3. Трухина, М.В. Я люблю готовить. Кулинарные рецепты для мальчиков и девочек

/М.В. Трухина/.- М: Отчий дом.- 2016, 88с.