**Государственно образовательное учреждение для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей**

**«Краснокаменский детский дом»**

**Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « » Утверждено на методическом совете:**

**Директор: Данилов В.В.**

**Программа дополнительного образования кружка «СМАК»**

****

**Возраст детей 10-17 лет**

**Срок реализации 3 года**

**Краснокаменск 2014г.**

**Содержание программы**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка |
| 2. | Учебно - тематический план |
| 3 . | Содержание курса |
| 4. | Методическое обеспечение |
| 5. | Список литературы |

Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование программы | «Кулинария» |
| Основания для разработки программы | Социальная адаптация детей детских домов , оказание дополнительной помощи воспитанникам в производственном обучении и профессиональной подготовке. На формирование общей культуры личности. |
| Заказчик программы | Государственное образовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Краснокаменский детский дом» |
| Разработчик программы | Воспитатель группы № 10 Лисюк Т.Н |
| Исполнители программы | Вопитатель группы №10 Лисюк Т.Н. |
| Цели и задачи программы | ЦЕЛИ: - Социальная адаптация детей детских домов и интеграция их в общество.  Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у воспитанников детского дома навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.  ЗАДАЧИ: формировать знания умения и навыки технологии приготовления блюд.  ОСВОЕНИЕ: технологических знаний, основ культуры представление о техноло­гической культуре.  ОВЛАДЕНИЕ: специальными умениями, необходимыми для поиска технологи­ческой информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопас­ными приёмами труда.  РАЗВИТИЕ: познавательных интересов пространственного воображения интел­лектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.  ВОСПИТАНИЕ: трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважи­тельное отношения к людям различных профессий и результатам их труда. |
| Основные направления деятельности по реализации программы | -Личностное развитие, социальная адаптация воспитанников.  -Трудовое воспитание.  -Художественное – эстетическое воспитание. |
| Основные оценочные показатели программы | Анализ, статистика, составление планов мероприятий. Итоговые занятия |
| Ожидаемые результаты | **РЕЗУЛЬТАТЫ:** обучения предоставлены в требованиях к уровню подготовки и содержит три компонента:  **Знать- Понимать** – перечень необходимых для усвоения каждым ребенком знаний.  **Уметь** – владение конкретными навыками практической деятельности, а так же компонент, включающий знания и умения ориентированный на решение разнообразных задач.  Результаты обучения сформированы в требования в обобщенном виде.  **ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ**: по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию материалов, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами умения оценивать свои интересы и склонность к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные планы, навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства. Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни. |
| Координация и контроль реализации программы | Администрация КДД |
| Сроки реализации программы | 2013-2016г. |

Пояснительная записка.

Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в детском доме, который культивирует в детях такие качества, как беспомощность, потребительство, приспособленчество, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков.

Образовательная программа кружка « Кулинария» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из детского дома.

Программа не дублирует работы детей в школе имеет свою специфику. В результате занятий, в данном кружке дети должны получить на только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практи­ческие навыки в условиях дома.

План кружка составлен с учетом разновозрастной группы и условиями технической базы Детского дома.

**Возраст детей, участвующих в реализации данной программы**

Программа ориентирована на воспитанников 10-18 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.

**Срок реализации дополнительной образовательной программы- 3 года.**

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год - блюда второго уровня сложности.

3 год - блюда третьего уровня сложности.

Занятия групп проводятся по 1 академическому часу, всего 48часов в год.

Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая ( разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий проект), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Завершается работа кружка выполнением творческого проекта и его защитой.

ЦЕЛИ: - Социальная адаптация детей детских домов и интеграция их в общество.

Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у воспитанников детского дома навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

ЗАДАЧИ: формировать знания умения и навыки технологии приготовления блюд.

ОСВОЕНИЕ: технологических знаний, основ культуры представление о техноло­гической культуре.

ОВЛАДЕНИЕ: специальными умениями, необходимыми для поиска технологи­ческой информации, создание продуктов труда, введение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопас­ными приёмами труда.

РАЗВИТИЕ: познавательных интересов пространственного воображения интел­лектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

ВОСПИТАНИЕ: трудолюбие, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости. Ответственности за результаты своей деятельности, уважи­тельное отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

**Краткое содержание курса**

СЕНТЯБРЬ

Заготовка продуктов

Основные теоретические требования,- Способы консервирования, сохранность питательных веществ. Стерилизация в домашних условиях. Время стерилиза­ции. Условия максимального сохранения витаминов. Условия и сроки хранения.

Практические работы. - Первичная обработка овощей и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. Определение количества соли и специй. Стерилизация и укупорка банок.

***Варианты объектов труда.***- Соленый огурец, помидор, ассорти, компоты из фруктов.

ОКТЯБРЬ

Блюда из овощей.

Основные теоретические требования- Виды овощей, содержание в них мине­ральных веществ белков, жиров, углеводов, витаминов. Влияние экологии на ка­чество овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.

Практические работы.- Современные инструменты и приспособления для ме­ханической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Выполнение эскизов, оформление салатов для различной формы салатниц; круглой, овальной, квадратной. Серви­ровка и подача к столу.

Варианты объектов труда.- Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и варёных овощей. Овощные гарниры.

НОЯБРЬ

Блюда из рыбы.

Основные теоретические требования. - Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и са­нитарные условия первичной и тепловой рыбы.

Практические работы - Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка, и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда- блюда из варенной и жареной рыб

ДЕКАБРЬ

Блюда из мяса

Основные теоретические требования - Значение и место блюд из мяса, субпро­дуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы - Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабри­катов, субпродуктов. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Опре­деление времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из субпро­дуктов. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов movoa – Блюда из мяса и субпродуктов.

ЯНВАРЬ

Бутерброды и горячие напитки

Основные теоретические сведения - Продукты, используемые для приготовле­ния бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербро­дов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы - Выполнение эскизов художественного оформления бу­тербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и различных досок. Сервировка и подача к столу

Варианты объектов труда Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

ФЕВРАЛЬ

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения - Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности ку­линарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы - Определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Блюда из птицы.

МАРТ

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного

и слоеного теста.

Основные теоретические сведения - Виды теста. Рецептура и технология при­готовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы - Выполнения эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформления из теста. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные

АПРЕЛЬ

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения - Строение яйца. Приспособления и обору­дование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использо­вания яиц.

Практические работы - Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц. Выполнения эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. Сер­вировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Омлет, яичница, вареные яйца.

МАЙ

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения - Виды круп и макаронных изделий. Прави­ло варки. Крупных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Тех­нология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранения в них ви­таминов группы «Б». Причины Увеличения веса и объёма при варки.

Практические работы- Подготовка к варки круп, бобовых и макаронных изделий.  
Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной  
консистенции и гарниров их крупы, бобовых и макаронных изделий. Сервировка  
и подача к столу.

Варианты объектов труда - Каши, гарниры из риса и макаронных изделий.

ИЮНЬ

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения - Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химиче­ский состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Практические работы - Первичная обработка крупы. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление простокваши, творога в домашних услови­ях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Сервировка и подача к столу

Варианты объектов труда - Молочный суп, молочная каша, сырники, запекан­ка из творога.

ИЮЛЬ

Приготовление в походныт условиях

Основные теоретические сведения - Обеспечение сохранности продуктов. По­суда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники во­ды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Сервиров­ка и подача к столу.

Практические работы- Расчет количества, состава и стоимости продуктов.

АВГУСТ

Сладкие блюда и десерт.

Основные теоретические сведения - Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие и ароматические ве­щества, используемые для приготовления блюд и десерта.

Практические работы - Приготовление желе, пудингов, суфле. Приготовление компота из свежих, сушенных. Мороженых фруктов и ягод. Украшение десерт­ных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу.

Варианты объектов труда - Фруктовое желе, компоты, суфле.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название разделов | Количество часов | | |
| всего | теория | практика |
| 1 | Вводное занятие | 3 | 3 |  |
| 2 | Гигиена приготовления пищи | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Техника безопасности на занятиях по кулинарии | 3 | 1 | 2 |
| 4 | Сервировка стола. Правила поведения за столом | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Первичная обработка овощей. | 3 | 1 | 2 |
| 6 | Заготовка продуктов | 6 | 2 | 4 |
| 7 | Блюда из рыбы | 4 | 1 | 3 |
| 8 | Мясные блюда | 15 | 3 | 12 |
| 9 | Бутерброды и горячие напитки | 9 | 3 | 6 |
| 10 | Блюда из птицы | 12 | 3 | 9 |
| 11 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. | 18 | 3 | 16 |
| 12 | Блюда из яиц | 9 | 3 | 6 |
| 13 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 12 | 3 | 9 |
| 14 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 12 | 3 | 9 |
| 15 | Приготовление в походных условиях | 6 | 1 | 5 |
| 16 | Сладкие блюда и напитки. | 9 | 1 | 8 |
| 17 | Итоговое занятие | 6 | 3 | 3 |

**Методическое обеспечение прилагается**

**Список используемой литературы**

1.Конституция Российской Федерации, ст. 43

2.Конвенция о правах ребенка

3.Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания

4.Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003

5.Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991

6.Иконников Г.Г.Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998

7.Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.

8.Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд:

Обществ. питание.

9.Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.

10.Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В

11.Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.