МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Себежское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

(Себежское СУВУ)

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  Решением педагогического совета Себежского СУВУ  Протокол заседания №1  от 31.08.2022г. | УТВЕРЖДАЮ и.о. директора Себежского СУВУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г. И. Барышников    Приказ от 31.08.2022 г. №251 |

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)

ПРОГРАММА

Практико-теоретической направленности

«Кухни народов России»

***Возраст обучающихся – 11 -18 лет***

***срок реализации - 1 год.***

Автор: педагог дополнительного образования

Мацишина Ирина Александровна

г.Себеж

**2022 – 2023 учебный год**

Содержание

1. Пояснительная записка……………………………………………..……….3
2. Учебно-тематический план …………. ……………………… ……………7
3. Содержание программы………………… …………...………………....8-11
4. Планируемые результаты……………………………… …………………12
5. Условия реализации программы………… ……………………………….14
6. Методические материалы………………………………………………….15
7. Список литературы……………………………………………………..18-19

**РАЗДЕЛ 1.**

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ**

# Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кухни народов России» имеет практико-теоретическую направленность. Занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить обучающихся к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, факультативы и другие дополнительные занятия. Особенной популярностью у них пользуются кружки по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить. Она позволяет организовать планомерную работу с обучающимися по формированию у них художественно-эстетического вкуса, развитию и реализации творческого потенциала и профессионального самоопределения.

Технологии, применяемые в работе по данной программе, позволяют обучающимся более глубоко и разносторонне познакомится с профессиями повара, кондитера, дегустатора, технолога пищевой промышленности.

Новизна программы заключается в том, что она предоставляет возможность обучающимся не только изучить различные рецепты, технологию приготовления блюд, но и применить их.

***Актуальность программы*** «Кухни народов России» в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения обучающиеся учатся бережно и с любовью относится к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей, с самого раннего возраста они нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения.

Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума,

готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной

подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь

обустроить свой быт.

Программа составлена на основе знаний возрастных, психолого-педагогических особенностей детей подросткового воз­раста. Работа с обучающимися строится на взаимно сотрудничестве, уважительного, тактичного отно­шения к личности ребенка. Важный аспект в обучении - индивиду­альный подход, удовлетворяющий требованиям познавательной дея­тельности обучающихся.

В процессе реализации программы осуществляется межпредметная связь: изобразительное искусство, история, технология, биология, химия, что является средством разностороннего развития способностей обучающихся. Интеграция в этой программе является не простым сложением знаний по нескольким дисциплинам, а объединяет, систематизирует, расширяет их и служит основой развития познавательного интереса.

Обучение нельзя рассматривать отдельно от воспитания, поэтому в процессе обучения навыкам кулинарии, параллельно воспитывается чувство бережного отношения к оборудованию и материалам, отношение к себе и окружающим, своей работе. Беседы на различные темы, участие в мероприятиях, выставках, приобщает обучающихся к труду, к активной общественной жизни, учит ценить результаты творческого сотрудничества, воспитывает в них чувство собственного достоинства.

**Адресат программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кухни народов России» ориентирована на обучающихся в возрасте от 11 до 18 лет.

**Общая характеристика.**

Программа предполагает сочетание теоретических практических знаний. Практические содержат сведения по истории и географии, об особенностях культуры и быта, национальных традициях народов России, Северного Кавказа ; основам рационального питания, технологии приготовления национальных блюд; о профессиях, связанных с приготовлением пищи. Даются сведения о составлении и использовании технологических и инструкционных карт, по работе с литературой.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

В практическую часть входят занятия, на которых обучающиеся овладевают способами первичной и тепловой обработки продуктов, приемами работы с инструментами и

оборудованием кухни, способами оформления и подачи блюд. Предпочтение отдается доступным продуктам и простым по приготовлению кушаньям. В зависимости от времени года и набора продуктов возможен выбор блюда из предлагаемых вариантов объектов труда.

Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

Режим занятий –210 часов (35 недель, два раза в неделю по 3 часа).

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ**

**Цель программы**: Обучение подростков приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов.

**Задачи**:

Образовательные ( предметные):

- ознакомление с технологическим процессом приготовления пищи;

- ознакомление с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;

- обучение работе с кулинарными инструментами и приспособлениями;

- обучение приготовления простейших блюд;

- обучение грамотно использовать профессиональную терминологию;

- обучение приемам эстетичной подачи приготовленных блюд;

- обучение правилам санитарии и гигиены.

- знакомство с особенностями профессии технолога, повара, кондитера, дегустатора.

Развивающие ( метапредметные):

- развитие художественного вкуса, фантазии, творческой инициативы, с учетом индивидуальных интересов обучающихся;

- развитие навыков самоконтроля и качественного изготовления еды;

- ориентирование обучающихся на рост собственных достижений и дальнейшее профессиональное самоопределение;

- развитие образного мышления и умения выразить свою мысль с помощью оформления блюда.

Воспитательные (личностные):

- воспитание творческого отношения к труду, трудолюбия, целеустремлённости;

- воспитание доброжелательного отношения к окружающим, чувства коллективизма и взаимопомощи;

-приобщение к здоровому образу жизни, к культуре своей Родины, к истокам народного творчества;

- способствовать формированию толерантного отношения к кулинарным традициям других народов и культур.

1. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Формы и методы обучения и воспитания:**

* словесные: рассказ, беседа, объяснения;
* наглядные: показ фотографий, журналов, демонстрация элементов работ, примеры;
* практические упражнения;
* аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;
* стимулирующие: поощрение, награждение, участие в конкурсах;
* проблемно - творческий.

Формы организации занятий различны: коллективная, групповая или индивидуальная (в зависимости от задач и материала, из которого создается образ). На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Теоретическая и лабораторно-практическая подготовка должна быть направлена на формирование у обучающихся умения применять полученные знания, на развитие способности к самообразованию. В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований по безопасности труда, предусмотренных программой, должно значительное внимание уделять требованиям безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае, при изучении каждой темы. Содержание программы выстроено в определенной последовательности с нарастанием сложности выполнения творческого процесса.

**Учебный план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **Количество часов** | | |
| **Всего часов** | **Теория** | **ЛПЗ** |
| 1. | Вводное занятие. Физиология питания | 13 | 6 | 7 |
| 2. | Особенности быта и национальной кухни русского народа | 182 | 52 | 130 |
| 3. | Особенности быта и национальной кухни | 11 | 4 | 7 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | народов Кавказа |  |  |  |
| 10 | Заключение | 4 | 1 | 3 |
|  | **Итого:** | **210** | **63** | **147** |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНА**

Содержание программы

**Тема 1. Вводное занятие. Физиология питания - 13 часов**

***Теория:*** Понятие «национальная кухня», ингредиенты, меню, калорийность блюд. Поиск и анализ информации. Оборудование, инструменты для кулинарных работ. Правила безопасности и личной гигиены при проведении кулинарных работ. Оборудование кухни. Профессии, связанные с приготовлением пищи. Значение питания в жизни человека. Требования к рациональному питанию. Основные питательные вещества и их значение для организма. Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов) для организма человека и их содержание в продуктах. Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи, влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

***Лабораторно-практические занятия:*** Сбор и анализ информации, расчет количества продуктов и калорийности готового блюда. Сбор и анализ информации о режиме питания, принципы составления суточного меню, распределение суточного рациона.

**Тема 2. Особенности быта и национальной кухни русского народа – 182 часа**

***2.1 Правила этикета и сервировки***

История народов России. Особенности национальной кухни народов России, ассортимент блюд. Понятия: щи, рассольник, солянка, суп гороховый, каша, блины, пироги, пирожки, кулебяки, ватрушка, зразы, запеканка, кисель, квас, сбитень, медки.

***Лабораторно-практические занятия:*** Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.

***2.2 Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.

***Лабораторно-практические занятия:***1)приготовление бутербродов простых:

* бутерброд со сливочным маслом и сыром

- с вареной колбасой

- бутерброд с вареньем, джемом

2)приготовление чая

***2.3 Пищевая ценность овощей.***

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

1. ***Лабораторно-практические занятия:*** нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
2. приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука

З) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком

4) приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца

5) блюда из картошки

***2.4 Заготовка продуктов впрок.***

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) сушка яблок, зелени, лекарственных трав

2) замораживание фруктов

***2.5 Крупы и макаронные изделия.***

Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) подготовка круп и макарон к тепловой обработке

2) приготовление рассыпчатой гречневой каши

З) приготовление отварных макарон с овощами.

***2.6 Молоко и молочные продукты.***

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) приготовление молочного супа с рисом

2) приготовление молочной жидкой каши - пшенной с изюмом

З) приготовление молочной лапши.

***2.7 Значение яиц в питании.***

Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных лиц и яичниц.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую

2) приготовление яичницы — глазуньи

3) приготовление яичницы с гарниром.

***2.8 Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее.***

Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка рыбы. Правила оттаивания рыбы мороженной. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы, а также вторых блюд из вареной рыбы.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) определение доброкачественности рыбы, оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы

2) разделка соленой рыбы

З) приготовление супа рыбного

4) приготовление рыбы под соусом

***2.9. Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него.***

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...). Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюм. Технология приготовления блюд из отварного мяса.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) определение доброкачественности мяса, первичная обработка мороженого мяса

2) приготовление мясного супа с вермишелью

З) приготовление отварной говядины с картофельным пюре.

***2.10 Холодные сладкие блюда. Питательная ценность.***

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).

***Лабораторно-практические занятия:***

1) приготовление компота из сухофруктов

2) приготовление киселя клюквенного

***2.11 Виды теста. Продукты для приготовления теста.***

Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья.

***Лабораторно-практические занятия:***

1) определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности

2) приготовление и выпечка блинов скороспелых З) приготовление блинчиков с творогом

4) приготовление оладий с яблоками

5) приготовление песочного печенья «Мечта»

6) приготовление песочного печенья «золотистое»

**Тема 3. Особенности быта и национальной кухни народов Кавказа – 11часов**

Теория: История народов Кавказа. Особенности грузинской, азербайджанской, армянской, адыгейской, дагестанской, карачаево-черкесской, чеченской кухни. Ассортимент блюд. Приправы. Понятия: долма, сунели, сациви, хычины, плов, лаваш, чахохбили, хачапури, харчо, мацони.

***Лабораторно-практические занятия***: Приготовление: супов (харчо, суп-бульон «Кавказский»), салатов (Азербайджанский салат из помидор с орехами и специями, осетинский булкъ карстай (салат из редьки), блюда из мяса (чахохбили – курица с овощами, лобио, чаханы, азу по-татарски), выпечки (хачапури, чебуреки, чак-чак).

#### Планируемые результаты

Программа позволяет обучающимся более глубоко освоить знания о вкусной и здоровой пище. Занятия имеют практико-теоретическую направленность, обучающиеся узнают особенности быта и национальной кухни народов России. Самостоятельно овладевают способами первичной и тепловой обработки продуктов, приемами работы с инструментами и оборудованием кухни, способами оформления и подачи блюд. Получают основы приготовления блюд в зависимости от времени года и набора продуктов из предлагаемых вариантов объектов труда.

Все полученные знания воспитанники закрепляют на лабораторно-практических занятиях, обслуживая своих друзей и самого себя, а также учувствуют в конкурсах и выставках.

Обучающиеся, освоившие программу «Кухни народов России», приобретают следующие личностные, метапредметные и образовательные (предметные) результаты:

Личностные и метапредметные результаты.

* Наличие интереса (мотивации) в занятии творчеством.
* Участвовать в обсуждении возникающих творческих предложений в процессе работы.
* Представлять продукты творческой деятельности на выставках, конкурсах.
* Обосновывать собственную позицию и предоставить аргументы в её защиту.
* Осознавать мотивы образовательной деятельности, определять её цели и задачи.
* Выполнять задания по инструкции педагога.
* Ориентироваться в содержании теоретических понятий предметной области (в пределах программы) и использовать их при выполнении заданий.
* Самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.
* Анализировать результаты своей работы и участвовать в анализе работ обучающихся.
* Осуществлять поиск информации с использованием литературы и средств массовой информации.
* Создавать полезные и вкусные блюда.
* Совершенствовать навыки трудовой деятельности в коллективе: умение общаться со сверстниками и со старшими, умение оказывать помощь другим.

Предметные результаты:

Будут знать:

* санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой;
* обработку пищевых продуктов;
* виды оборудования кухни;
* физиологию питания;
* технологию приготовления национальных блюд;
* особенности культуры, быта, традиций народов изучаемых стран.

Будут уметь:

* работать с кухонным оборудованием, инструментами;
* соблюдать приемы безопасной работы;
* определять доброкачественность продуктов по внешним признакам;
* выполнять первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;
* готовить блюда разных народов;
* собирать и анализировать информацию по особенностям национальной кухни;
* изготавливать блюда по имеющимся рецептам;
* вычислять массу продуктов для приготовления блюда в зависимости от количества человек;
* рационально использовать имеющиеся продукты;

соблюдать правила личной гигиены и охраны труда.

**РАЗДЕЛ 2.**

**ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**1.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Год обучения** | **Дата начала обучения по программе** | **Дата окончания обучения по программе** | **Всего учебных недель** | **Всего учебных дней** | **Всего учебных часов** | **Режим занятий** |
| **2022-2023** | **01.09.2022** | **29.05.2023** | **35** | **70** | **210** | **2 раза в неделю по 3 часа** |

# 

# 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение включает в себя наличие специализированного кабинета, имеющего:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет с установленным Контент-фильтром, лицензионное или свободно распространяемое программное обеспечение по профилю обучения; мультимедийный проектор.

Для проведения лабораторно-практических занятий оборудована учебная лаборатория (кухня), укомплектованная всем необходимым инвентарем.

Учебный процесс обеспечен дидактическими материалами по всем темам программы:

* наглядный материал - эскизы, альбомы, фотографии;
* раздаточный материал - карточки, тесты, технологические карты;
* информационно-методический материал;
* диагностический материал: карточки с заданиями, тесты, анкеты.

**3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

**Текущий контроль успеваемости** - систематическая проверка качества усвоения обучающимися учебного материала. Проводится в форме педагогического наблюдения, устного опроса, собеседования, взаимопроверки в мини-группах, фронтальной беседы, др.

**Промежуточная аттестация** – оценка качества усвоения обучающимися учебного материала, проводимая по итогам учебного периода (полугодия). Формы проведения промежуточной аттестации определяются спецификой и направленностью программы и включают в себя: конкурс, смотр, соревнование, викторина, выставка, творческий отчет, тематический альбом, кроссворд, деловая игра, интеллектуальная игра, акция, тестирование, защита творческих работ, доклад, диспут, защита реферата, др. устные опросы, групповые задания с технологическими картами приготовления блюд.

**Итоговая аттестация** – оценка уровня достижений обучающихся

по завершении освоения программы. Итогом образовательного процесса является сумма образовательных результатов, достигнутых обучающимися на разных уровнях:

* результаты на уровне образовательного объединения в рамках освоения дополнительной общеразвивающей программы;
* результаты на уровне учреждения;
* результаты, достигнутые на внешнем уровне.

Для оценки результативности учебных занятий в процессе обучения предусмотрены следующие **виды контроля:**

**-** вводный**,** который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений, навыков по пройденным темам: устный опрос, тестирование, анкетирование.

- текущий, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме: педагогическое наблюдение, практическая работа, опрос.

- рубежный, который проводится после завершения изучения каждого раздела: опрос, практическая работа, тестирование и викторина по вопросам теории, творческая работа, педагогическое наблюдение.

- итоговый, проводится в конце учебного года, в форме: тестирования, выставки фотографий.

**4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

В процессе организации образовательного процесса по программе используются следующие методы обучения:

По способу организации занятий:

- словесный (устное изложение, беседа, инструктаж, анализ и т.д.)

- наглядный (показ иллюстраций, наблюдение, показ (исполнение) педагогом, работа по образцу и др.);

- практический

По уровню деятельности обучающихся:

- объяснительно-иллюстративный (воспринимают и усваивают готовую информацию);

- репродуктивный (обучающиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности);

- частично-поисковый (участие обучающихся в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом);

- исследовательский (самостоятельная творческая работа обучающихся);

Формы организации образовательного процесса: индивидуальная, групповая и фронтальная;

- фронтальная – одновременная работа со всеми обучающимися;

- групповая(организация работы по малым группам);

- индивидуальная (индивидуальное выполнение заданий)

Формы проведения учебного занятия: беседа, выставка, защита проектов, конкурс, открытое занятие, практическое занятие, экскурсия, традиционное занятие.

Основой обучения по программе «Кухня народов мира» является использование педагогических технологий:

- личностно-ориентированная технология,

- практико-ориентированной технология,

- технология дифференцированного обучения,

- игровые технологии,

-технология коллективной  творческой  деятельности,

-здоровьесберегающая технология.

Процесс обучения в объединении построен на реализации следующих дидактических принципов:

1.принцип сознательности и активности, предусматривающий сознательное отношение воспитанника к занятиям;

2.принцип наглядности;

3.принцип доступности – перед обучающимися ставятся задачи, соответствующие их возрасту и физическим возможностям.

В процессе реализации программы используются следующие типы занятий:

- учебные занятия по ознакомлению обучающихся с новым материалом;

-учебные занятия закрепления и повторения знаний, умений и навыков;

-учебные занятия по обобщению и систематизации изученного;

-учебные занятия проверки знаний и анализа практических работ;

Каждое занятие по темам программы, включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Основная часть материала отводится практическим заданиям. Теоретическая часть занятий, сопровождаться беседой, объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, демонстрацией приёмов работы педагогом, экскурсий, выставок.

Программа предполагает возможность вариативного содержания. В зависимости от особенностей творческого развития обучающихся педагог может вносить изменения в содержание занятий, дополнять практические задания новыми изделиями.

Воспитательная работа с обучающимися проводится по ходу занятий и массовых мероприятий. В каникулы с девочками проводятся экскурсии, мероприятия, походы выходного дня.

Алгоритм учебного занятия

1 этап: организационный.

Организация начала занятия, создание психологического настроя на учебную деятельность и активизация внимания.

2 этап: проверочный.

Проверка усвоения знаний предыдущего занятия.

3 этап: подготовительный (подготовка к новому содержанию).

Сообщение темы, цели учебного занятия и мотивация учебной деятельности обучающихся

4 этап: основной.

Усвоение новых знаний и способов действий.

5 этап: контрольный.

Используются тестовые задания, виды устного и письменного опроса, вопросы и задания различного уровня сложности (репродуктивного, творческого, поисково-исследовательского).

6 этап: итоговый.

7 этап: рефлективный.

Мобилизация обучающихся на самооценку, оцениваться работоспособность, психологическое состояние, результативность работы, содержание и полезность учебной работы.

**Основные источники**

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кули- нарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 223 с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десер- тов: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. **Дополнительные источники:**
3. Физиология питания: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 236 с.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с.

**Интернет-ресурсы**

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru/) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Методические материалы**

1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001

2. Учебник «Обслуживающий труд» А.Я. Лазбина 4-8 кл., М: Просвещение ,1983

3. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983

4. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росаграпром – издат 1989

5. Программа ср. общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 кл., М: Просвещение

1996

6. Социальная адаптация. Программа подготовки детей - сирот к самостоятельной жизни. Н.Новгород Нижегородский гуманитарный центр 1998

7. Программа для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ «Культура быта», Москва «Просвещение» 1986

8. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛ

9. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. –

М.: Центрполиграф, 1997.

10. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 1996.

11. Шулекина Н.В. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по теме «Особенности быта и национальной кухни народов Кавказа». – Новый Урен- гой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 12 с.

12. Шулекина Н.В. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по теме «Особенности быта и национальной кухни русского народа». – Новый Урен- гой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 12 с

1. Шулекина Н.В. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по темам «Украинская кухня», «Белорусская кухня». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 16 с
2. Шулекина Н.В. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по темам «История возникновения национальной кухни», «Физиология питания». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2019. – 13 с.