

Министерство труда и социального развития Краснодарского края

**Государственное казенное учреждение
социального обслуживания Краснодарского края
«Белореченский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа «Вкусные истории»**



Возраст обучающихся – 11-17 лет

Срок реализации – 6 месяцев

Объем программы – 48 часов

Составитель программы:
Парфенова Ирина Анатольевна,
инструктор по труду

с. Великовечное
2023

Министерство труда и социального развития Краснодарского края

**Государственное казенное учреждение
социального обслуживания Краснодарского края
«Белореченский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

Принята на заседании
педагогического совета
«__» _____ 20__ г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДЕНА
приказом
ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН»
от «__» _____ 20__ г. № _____

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа «Вкусные истории»**

Возраст обучающихся – 11-17 лет
Срок реализации – 6 месяцев
Объем программы – 48 часов

Составитель программы:
Парфенова Ирина Анатольевна,
инструктор по труду

с. Великовечное
2023

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

В системе реабилитации несовершеннолетних важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание. Программа по кулинарии соединила в себе все эти направления в единое целое.

На занятиях по кулинарии дети учатся искусству приготовления простых общедоступных блюд, творчески оформлять блюда на каждый день.

В процессе прохождения курса дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории» несовершеннолетние приобретают знания и умения, способствующие их социальной адаптации, а некоторым еще дают ориентацию в выборе профессии.

Дополнительная общеобразовательная, общеразвивающая программа «Вкусные истории» имеет социально-гуманитарную направленность, предназначена для несовершеннолетних, проходящих курс реабилитации и находящихся в трудной жизненной ситуации, социально опасном положении или оставшиеся без законных представителей.

Программа составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Концепция развития дополнительного образования на 2022-2030 годы от 31 марта 2022 г. № 678-р;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573), действующие до 1 января 2027 года.

Методические рекомендации «Структурирование программы дополнительного образования», разработанных ГКУ КК «Краевой методический центр» (г. Краснодар, 2022 год);

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН»;

Устав ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН».

Новизна программы заключается в ориентировании детей на самостоятельную жизнь. Программа носит субъективный характер и реализуется в целях всестороннего развития личности ребенка. Данная рабочая программа ориентирована не на запоминание несовершеннолетними предоставленной информации, а на активное участие самих детей в процессе её приобретения. Занятия по кулинарии способствует не только развитию эстетического вкуса, но и укреплению семейных традиций.

Навыки и умения, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

Актуальность программы:

Учитывая особый образ жизни детей, проходящих курс реабилитации в условиях центра, возникает необходимость в подготовке несовершеннолетних к самостоятельной жизни и формировании у них определённых знаний, умений и навыков.

Поэтому занятия по кулинарии помогут подготовить детей к преодолению трудностей социализации.

В ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН» проходят курс реабилитации несовершеннолетние, находящиеся в трудной жизненной ситуации, социально опасном положении дети, оставшиеся без законных представителей в возрасте от 3 до 18 лет. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Вот поэтому возникла идея о том, чтобы показать, как можно из простых доступных продуктов питания приготовить вкусную полезную пищу. В процессе проведения занятий даются основы знаний и умений приготовления пищи, соблюдения гигиены, культуры питания. Безусловно, реабилитационный Центр даже в лучшей его форме не может полностью компенсировать утрату семьи, но подготовить ребёнка основам самостоятельной жизни в обществе возможно.

Педагогическая целесообразность программы:

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только научиться азам ведения домашнего хозяйства, но и сделать первый шаг к выбору будущей профессии.

Адресат программы: несовершеннолетние 11-17 лет.

Объем программы: общее количество – 48 часов.

Режим занятий: 1 раз в неделю, по 2 занятия (по 45 мин. каждое).

Форма занятий: групповые.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы:

обучение несовершеннолетних приготовлению здоровой и питательной пищи из доступных продуктов питания.

Задачи программы:

Обучающие:

- ознакомлять детей с историей кулинарии, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучать санитарно-гигиеническим правилам и нормам, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- пробуждать интерес к кулинарному искусству у несовершеннолетних;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение;
- развивать умения думать, умения исследовать, умения общаться, умения взаимодействовать, умения доводить дело до конца и т.д.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Коррекционные:

- способствовать развитию интеллектуальных и адаптационных функций; приобщить к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы;
- формировать навыки обустройства свой быт.

**1.3. Учебный план
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Вкусные истории»**

№ п/ п	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Блюда из овощей	8	1	7
2	Блюда на завтрак	8	0,5	7,5
3	Блюда из картофеля	8	0,5	7,5
4	Приготовление первых блюд	8	0,5	7,5
5	Блюда из круп	8	0,5	7,5
6	Мучные блюда	8	0,5	7,5
Всего:		48	3,5	44,5

1.4. Содержание программы

Раздел 1. Блюда из овощей. (8 часов)

Занятие 1.1. Значение питания. Виды овощей. Салат «Летний»

Теоретическая часть: Правила безопасности. Презентация. Значение питания. Виды овощей. Овощи в кулинарии.

Практическая часть: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салата «Летний»: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 1.2. Кабачки в кляре.

Практическое занятие

Инструктаж по технике безопасности. Приготовление кабачков в кляре: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 1.3. Оладьи из кабачков.

Практическое занятие.

Инструктаж по технике безопасности. Приготовление оладий из кабачков: подготовка продуктов для приготовления оладий из кабачков, ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 1.4. Овощное рагу.

Практическое занятие.

ТБ. Приготовление овощного рагу: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Раздел 2. Блюда на завтрак.

Занятие 2.1. Значение яиц в питании человека. Французский омлет.

Теоретическое занятие: Значение яиц в питании человека. Доброкачество яиц. Полезные советы.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление французского омлета: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 2.2. Омлет с капустой.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление омлета с капустой: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 2.3. Приготовление горячих бутербродов.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление горячих бутербродов: ингредиенты, технология приготовления.

Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 2.4. Гренки с сыром и помидорами.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление гренок с сыром и помидорами: требования к качеству готовых гренок, ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Раздел 3. Блюда из картофеля.

Занятие 3.1. Картофель. Польза и вред. Приготовление пюре.

Теоретическое занятие: Картофель. Польза и вред. Народная медицина.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление пюре: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 3.2. Жареный картофель.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление жареного картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 3.3. Винегрет.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление винегрета: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 3.4. Вареники ленивые из картофеля.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление ленивых вареников из картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Раздел 4. Приготовление первых блюд.

Занятие 4.1. История возникновения кулинарии. Приготовление борща.

Теоретическое занятие: История возникновения кулинарии.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление ленивых вареников из картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 4.2. Суп-лапша.

Практическое занятие: Инструктаж по технике безопасности. Приготовление борща: ингредиенты, технология. Приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 4.3. Приготовление рассольника.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление рассольника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 4.4. Приготовление рыбного супа.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление рассольника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Раздел 5. Блюда из круп.

Занятие 5.1. Польза круп для здоровья. Приготовление каши на молоке.

Теоретическое занятие: Польза круп для здоровья. Требования к качеству круп.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление каши на молоке: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 5.2. Гречневая каша с мясом.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление гречневая каша с мясом: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 5.3. Плов.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление плова: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 5.4. Манник.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление манника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Раздел 6. Мучные блюда.

Занятие 6.1. Способы приготовления теста. Оладьи.

Теоретическое занятие: Способы приготовления теста. Полезные советы.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление оладий: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 6.2. Блины.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление блинов: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 6.3. Вареники.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление вареников: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

Занятие 6.4. Пирожки.

Практическое занятие: Техника безопасности. Приготовление пирожков: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

1.5. Планируемые результаты

У обучающихся улучшатся знания по:

- ✓ правилам техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- ✓ санитарно-гигиеническим требованиям к приготовлению пищи;
- ✓ правилам этикета;
- ✓ основам технологии приготовления блюд из круп, мяса, яиц, дрожжевого и без дрожжевого теста;
- ✓ правилам подачи блюд.

У обучающихся разовьются навыки:

- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- ✓ готовить блюда из круп, яиц, без дрожжевого теста, салаты;
- ✓ приемов тепловой кулинарной обработки;
- ✓ правильно вести себя за столом.

Обучающиеся смогут решать следующие жизненно-практические задачи:

- использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

№ п/п	Дата проведения	Названия разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Блюда из овощей			8	1	7
1.		Занятие 1.1. Значение питания. Виды овощей. Салат «Летний»	2	1	1
2.		Занятие 1.2. Кабачки в кляре	2	-	2
3.		Занятие 1.3. Оладьи из кабачков	2	-	2
4.		Занятие 1.4. Овощное рагу	2	-	2
Раздел 2. Блюда на завтрак			8	0,5	7,5
5.		Занятие 2.1. Значение яиц в питании человека. Французский омлет	2	0,5	1,5
6.		Занятие 2.2. Омлет с капустой	2	-	2
7.		Занятие 2.3. Приготовление горячих бутербродов	2	-	2
8.		Занятие 2.4. Гренки с сыром и помидорами	2	-	2
Раздел 3. Блюда из картофеля			8	0,5	7,5
9.		Занятие 3.1. Картофель. Польза и вред. Приготовление пюре	2	0,5	1,5
10.		Занятие 3.2. Жареный картофель	2	-	2
11.		Занятие 3.3. Винегрет	2	-	2
12.		Занятие 3.4. Вареники ленивые из картофеля	2	-	2
Раздел 4. Приготовление первых блюд			8	0,5	7,5
13.		Занятие 4.1. История возникновения кулинарии. Приготовление борща	2	0,5	1,5
14.		Занятие 4.2. Суп-лапша	2	-	2
15.		Занятие 4.3. Приготовление рассольника	2	-	2
16.		Занятие 4.4. Приготовление рыбного	2	-	2

		супа			
Раздел 5. Блюда из круп			8	0,5	7,5
17.		Занятие 5.1. Польза круп для здоровья. Приготовление каши на молоке	2	0,5	1,5
18.		Занятие 5.2. Гречневая каша с мясом	2	-	2
19.		Занятие 5.3. Плов	2	-	2
20.		Занятие 5.4. Манник	2	-	2
Раздел 6. Мучные блюда			8	0,5	7,5
21.		Занятие 6.1. Способы приготовления теста. Оладьи	2	0,5	1,5
22.		Занятие 6.2. Блины	2	-	2
23.		Занятие 6.3. Вареники	2	-	2
24.		Занятие 6.4. Пирожки	2	-	2
ВСЕГО			48	3,5	44,5

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Занятия организуются в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям: кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Оборудование:

разделочные доски для сырых и вареных овощей,
разделочные доски для теста,
кухонные ножи маленькие или средние,
шумовка,
дуршлаг,
скалки,
чайник,
подставки под горячую посуду,
миски емкостью от 0,5 до 2 литров,
кастрюли емкостью от 1 до 3 литров,
сковороды разных размеров,
миксер,
мясорубка,
сито,
столовая и чайная посуда.

2.3. Формы контроля (аттестации) планируемых результатов

Программа предусматривает оценивание предметных, метапредметных и личностных показателей в начале занятий, а также итоговый контроль в конце срока реализации программы. На каждом занятии для закрепления материала, используются различные методы социально-педагогической работы:

- дегустация готовых блюд с последующим обсуждением качества приготовления (групповая форма),
- работа по инструкционно-технологическим карточкам (индивидуальная форма),
- мероприятие «Города рабочих профессий. Кулинарград» из цикла профориентационных занятий.

2.4. Оценочные материалы

Экспертное наблюдение и оценка, полученных блюд шеф-повара ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН», воспитателей и осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы обучающихся.

Диагностические мероприятия осуществляются с помощью метода педагогического наблюдения и дополняются тестовыми заданиями по разделам.

Уровень освоения программы:

1. Высокий уровень - от 10-12 баллов (освоил программу).
2. Средний уровень – от 6-9 (освоил программу в необходимой степени).
3. Низкий уровень – ниже 6 баллов (частичное усвоение программы).

НИЗКИЙ А - результативность трудовой деятельности низкая, требуются указания, прямая помощь взрослого в выполнении трудовых действий.

СРЕДНИЙ Б - труд ребёнка результативен при небольшой помощи взрослых; у ребёнка выражено стремление к самостоятельности.

ВЫСОКИЙ В - ребёнок полностью самостоятелен в трудовой деятельности. Труд результативен.

**Таблица оценки уровня сформированности отношения
к трудовой деятельности по кулинарии**

Фамилия, имя ребёнка	Количество баллов	Уровень усвоения программного материала

2.5. Методическое обеспечение программы

Методические материалы

Реализация программы основывается на следующих принципах:

принцип единства диагностики и коррекции, который обеспечивает целостность педагогического процесса;

принцип единства коррекционных и развивающих задач;

принцип учета индивидуальных и возрастных особенностей получателей социальных услуг;

принцип целостности восприятия предполагает наполнение жизни получателей социальных услуг яркими впечатлениями и переживаниями от восприятия окружающего мира;

принцип интегративности программы заключается во взаимосвязи различных видов деятельности получателей социальных услуг;

принцип доступности и последовательности предполагает построение учебного процесса от простого к сложному.

Методическая литература и методические разработки для обеспечения образовательного процесса (календарно-учебный график, планы-конспекты занятий, сценарии мероприятий, дидактический материал т.д.) являются приложениями к программе. Оригиналы материалов хранятся у педагога и используются в образовательном процессе.

Методы работы:

словесный (используется при освоении нового материала, объяснении правильных приемов работы, исправлении и предупреждении ошибок);

творческий (элементы изотерапии, сказкотерапии, музыкотерапии);

игровой (использование упражнений в игровой форме).

Формы работы: индивидуальная и групповая.

Педагогические технологии используемые при реализации программы

№ п/п	Название	Цель	Механизм	Результат применения
1.	Технология развивающего обучения	Развитие личности и ее способностей	Обеспечение совместной или самостоятельной деятельности обучающихся, при которой они сами «додумываются до решения проблемы»	Развиваются мыслительные способности, активизируется самостоятельная деятельность, происходит творческое овладение предложенным материалом
2.	Личностно-ориентированная технология	Максимальное развитие индивидуальных способностей, обучающихся на основе использования имеющегося у него опыта жизнедеятельности	Выработка индивидуального пути развития каждого обучающегося через создание альтернативных форм, индивидуальных программ обучения	Саморазвитие личности каждого обучающегося, исходя из его индивидуальных особенностей
3.	Здоровьесберегающая технология	Формирование, укрепление и сохранение социального, физического, здоровья	Создание совокупности организационных, обучающих условий	Приобретение привычки заботиться о собственном здоровье, реализуя специальные техники и технологии его сохранения и укрепления
4.	Технология дифференцированного обучения	Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития способностей обучающихся	Подбор методов индивидуального обучения	Обучающиеся усваивают программный материал на различных уровнях, в соответствии с их способностями, возможностями и возрастом

Кадровое обеспечение:

Программа реализуется специалистом, имеющим высшее профессиональное образование, направленность которого соответствует направленности дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы. Педагогический работник имеет профессиональную переподготовку по программе дополнительного профессионального образования «Педагогика дополнительного образования детей и взрослых» с присвоением квалификации «Педагог дополнительного образования», 2019 год, курсы повышения квалификации «Педагогика, психология и методика дополнительного образования детей и взрослых» 2022 год.

Раздел 3. Список используемой литературы

Основная

1. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА–ПРЕСС, 2018.
2. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2018.
3. Мартынов С.М. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2019.
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды. – М.: 2020.
5. Степанова И.В. Аппетитные гарниры. – М.: 2020.

Дополнительная

1. Усов В.В., Гость в доме. – М.: Журналистское агентство: «Гласность», 2020.
2. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.
3. Аношин А. Шедевры народной кухни – М.: АСТ–ПРЕСС КНИГА, 2017.
4. Передерей Н.А. Рецепты мировой кухни – М.: ВЕЧЕ, 2021.

Интернет источники

1. Международный образовательный портал // Электронный ресурс/ – <https://infourok.ru/>
2. Международный образовательный портал // Электронный ресурс/ – www.maam.ru/
3. Учительский портал // Электронный ресурс/ – <https://uchitelya.com/tehnologiya/>
4. Образовательный портал // Электронный ресурс/ – www.multiurok.ru/
5. Сайты рецептов по кулинарии - <http://www.cooking.ru>
6. Образовательная социальная сеть - <https://nsportal.ru>