

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Раифское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением закрытого типа»

Рассмотрено на заседании педагогического совета Раифского СУВУ

протокол от 29августа 2017 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор Раифского СУВУ

Н.П. Кисиль

приказ от 29.08.2017г. №94



РАБОЧАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
объединения дополнительного образования
«Ракулия»Школа кулинарии
социально-педагогической направленности
Срок обучения -1 год

Руководитель ОДО:
педагог ДО –Ким М.И.

Содержание

1. Пояснительная записка	3-4 стр.
2. Цели и задачи	5стр.
3. Содержание программы	6 стр.
4. Учебно-тематический план	6-8 стр.
5. Материально-техническое обеспечение	9 стр.
6. Список литературы и интернет ресурсы	10-11 стр.
7. Календарно-тематический план на 2017-2018 учебный год	12-13 стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая общеобразовательная общеразвивающая программа «Ракулия» Школа кулинарии разработана на основании Конституции Российской Федерации, закона Российской Федерации № 27Э-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании

в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013 г. N 1008 « Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», Федерального закона от 24 июня 1999 г. N 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних", Устава Раифского СУВУ, особенностей образовательного учреждения Раифское СУВУ, потребностей и запросов в дополнительном образовании обучающихся, а также в соответствии общеразвивающей общеобразовательной программы дополнительного образования детей «Школа дополнительного образования» Общеразвивающая общеобразовательная программа –«Баскетбол»

Данная программа является программой дополнительного образования по социально-педагогической направленности

Актуальность:

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. А ведь пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Воспитанники Раифского СУВУ испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Ведь воспитанники едят в столовой, живут в условиях общежития, соблюдают режим. Учитывая особый образ жизни Раифского СУВУ, возникает необходимость подготовке воспитанников к самостоятельной жизни и формирование у них определённых знаний и умений Поэтому важно научиться самостоятельно и быстро готовить из того, что есть под рукой, элементарные блюда.

Новизна:

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

Всё обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков ученикам предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Ракулия » направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам Раифского СУВУ в обучении приготовлении блюд и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих

способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Межпредметные связи

Биология (значение растений и животных в жизни человека).

История (разнообразие кухни мира).

Отличительные особенности программы «Ракулия» в том, что обучение воспитанников направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

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 воспитанников, цель «Ракулии» направлена на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, на подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет воспитанникам быть готовыми к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт.

АДРЕСНОСТЬ

Программа рассчитана на обучающиеся в возрасте от 11 до 18 лет;

В объединения дополнительного образования(ОДО) «Ракулия »могут заниматься все обучающиеся, на добровольной основе не имеющие медицинских противопоказаний. Все занимающиеся в ОДО распределяются по отрядам; I отряд, II отряд

Обучение и воспитание ведется на русском языке.

На ОДО «Ракулия » отводится 4 часа в неделю. Соответственно программа рассчитана на 1 года обучения 144 учебных часа и предполагает равномерное распределение этих часов по неделям с целью проведение регулярных еженедельных занятий с воспитанниками . Периодичность – два раз в неделю по два академических часа.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах 35 мин. После 35 минут занятия -перерыв длительностью не менее 10 минут для отдыха обучающихся и проветривания помещений.

Формы и методы обучения и воспитания - беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно

практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы.

2.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Целью образовательной программы является создание условий для успешной социализации будущих выпускников Раифского СУВУ посредством освоения кулинарного искусства.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- познакомить обучающихся с историей кулинарии, историей 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 национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у воспитанников;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни .

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

Задачи программы:

(Личностные, метапредметные и предметные)

формировать:

- познавательную мотивацию и интересы обучающихся;
- коммуникативные личные качества;
- готовность и способность к сотрудничеству;
- умение принимать, сохранять и реализовывать учебные цели;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия и их результат;
- способность осознавать и оценивать свои мысли и действия, соотносить результат деятельности с поставленной целью.

Задачи решаются в комплексе во время обучающих бесед, показа и практической самостоятельной работы по изготовлению блюд, наблюдений, упражнений.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола

4.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Тема занятия	Кол- во часов всего	Теория	Практика
1	Вводное занятие. План и задачи кружка. Правила поведения в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи правила Техники Безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.	16	16	-
2	История возникновения кулинарии В гостях у этикета.	4	4	-
3.	Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.	6	2	4
4 .	Разновидности бутербродов.	2		2
5.	Витамины. Овощные салаты. Блюда из овощей.	4		4
6.	Основы рационального питания	4	2	2

7.	Способы обработки пищевых продуктов	4		4
8.	Соль и сахар. Заготовка продуктов в прок.	4		4
9.	Холодные закуски.	4		4
10.	Животные продукты питания.	4		4
11.	Молоко и молочные продукты	4		4
12.	Растительные продукты питания. Виды круп.	6	2	4
13.	Блюда из яиц	2		2
14.	Что такое меню. Составление меню.	4	2	2
15.	Первые блюда	8		8
16.	Вторые блюда	8	1	7
17.	Третьи блюда	6		6
18.	Секреты вкусной выпечки.	4		4
19.	Мучные блюда. Дрожжевое и без дрожжевое тесто.	12	2	10
20.	История чая	4	2	2
21.	История русской кухни. Приготовление блюд русской кухни	18	8	10
22.	Открытое занятие кружка	8	-	8
23.	Итоговое занятие	10	-	10
	Итого:	144	39	105

Задачи данной программы будут выполнены, если воспитанник на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу педагога входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. Для этого педагогу необходимо помнить об особенностях воспитанников Раифского СУВУ на занятии. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия. Формой подведения итогов реализации программы является представление творческого проекта в конце учебного года.

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;

- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;

Планируемые результаты освоения программы

(Личностные, метапредметные и предметные)

- личностная мотивация к познанию;
- учитывать позицию другого;
- организовывать и осуществлять сотрудничество с педагогом и сверстниками;
- принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию;
- контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- технологии приготовления пищи;
- понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.

5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Комплект мебели
(кухонный гарнитур)

Стол/мойка 0,8 соло з/п

Мойка 800 соло з/п

Стол-мойка 0,5 соло з/п

Мойка 500 соло з/п

Шкаф/сушка 0,8 соло з/п

Шкаф/сушка 0,5 соло з/п

Стол рабочий 0,8 соло з/п

Стол рабочий 0,8 с 2 ящ. соло з/п

Шкаф навесной 0,8 соло з/п

Шкаф пенал 0,4 соло з/п

Табурет х/н-15шт.

Стол обеденный поворот. б/ящ. 2ш

центральное водоснабжение

канализация

водонагреватель Ariston

1

тарелки

15

кружки

15

чашки

20

ложки

15

кастрюля

2

чайник

1

плита электрическая

1

Телевизор Samsung

1

Dvd-плеер LG-1шт

1

кабинет

1

6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

Электронно

Библиотечная система

Договор №2410эбс от 10.08.2017г.

- Васюкова А. Т.

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013.

[-Мальчикова И. Г.](#)

Кулинария

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006.

-Ратушный А. С.

Всё о еде от А до Я

М.: Дашков и К, 2016

-Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

– Щеникова Н. В.

Традиции и культура питания народов мира:

М, 2015.

Электронные ресурсы

Внешкольник.РФ <http://dop-obrazovanie.com/>

Единый национальный портал дополнительного образования
dop.edu.ru

«Российское образование» — федеральный портал
edu.ru

«Министерство образования и науки России»
минобрнауки.рф

Министерство образования и науки Татарстана
mon.tatarstan.ru

Библиотекарь. Ру

<http://www.bibliotekar.ru/index.htm>

Педсовет
<http://pedsovet.org/m>

Готовим с детьми - рецепты которые могут приготовить...
TvoiRecepty.ru›gotovim-s-detmi
Форум.

Смак. Первый канал
1tv.ru›Телепроекты›Смак

Еда живая и мёртвая, Передачи...
ntv.ru

**Календарно-тематический план
на 2017-2018 учебный год**

№	тема занятия	месяц	даты	итого	форма проведения	
					теория	практика
1 2 3 4	Вводное занятие История возникновения кулинарии. Сервировка стола. Техника безопасности	сентябрь		16	16	-
5 6 7	Техника безопасности Бутерброды. Витамины. Овощные салаты. Основы рационального питания.	октябрь		16	4	12
8 9 10	Способы обработки пищевых продуктов. Заготовка продуктов в прок. Холодные закуски.	ноябрь		16	2	14
11 12 12	Техника безопасности Блюда из мяса. Молоко и молочные продукты.	декабрь		16	2	14

13	Растительные продукты питания.	январь		16	2	14
13	Блюда из яиц.					
14	Что такое меню?					
15	Первые блюда.					
16	Техника безопасности	февраль		16	4	12
17	Вторые блюда					
18	Третьи блюда. Секреты вкусной выпечки.					
18	Техника безопасности	март		16	5	11
19	Секреты вкусной выпечки.					
20	Различные мучные блюда					
21	История чая.	апрель		16	4	12
22	История русской кухни.					
23	Открытое занятие	Май		16		16
24	Итоговое занятие					
	Итого:			144	39	105