

Департамент образования Администрации г.о. Самара
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр детского творчества «Металлург» г.о. Самара



Принята
на методическом совете
«_30_»_августа_2019 г.
Протокол №1



Утверждаю
Директор ЦДТ «Металлург»
М.С. Анохина
«_30_»_августа_2019 г.

Дополнительная
общеразвивающая программа
«Хозяюшка»

Срок реализации – 3 года
Возраст обучающихся – 7-17 лет

Разработчик:
Левина Г.А., педагог
дополнительного образования
Молчанова Л.В., методист

Самара, 2019

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Цель и задачи программы.....	6
1.2. Формы, методы и технологии, используемые для реализации программы.....	7
1.3. Ожидаемые результаты	10
1.4. Критерии и способы определения результативности.....	16
1.5. Виды и формы контроля и диагностики результатов.....	18
1.6. Воспитательная работа.....	19
1.7. Работа с родителями.....	19
2. Учебно-тематические планы и содержание деятельности.....	20
2.1. Учебно-тематический план 1-го года обучения.....	20
2.2. Содержание деятельности 1-го года обучения.....	21
2.3. Учебно-тематический план 2-го года обучения.....	24
2.4. Содержание деятельности 2-го года обучения.....	25
2.5. Учебно-тематический план 3-го года обучения.....	28
2.6. Содержание деятельности 3-го года обучения.....	29
3. Методическое обеспечение программы.....	32
3.1. Учебно-методическое обеспечение программы.....	32
3.2. Материально - техническое обеспечение программы.....	32
4. Список литературы.....	34
Приложения.....	36

1. Пояснительная записка

Если чрезмерное и исключительное увлечение едой есть животность, то и высокомерное невнимание к еде есть неблагоприятное, и истина здесь, как и всюду, лежит в середине.

И.П. Павлов

Питание является одной из основных потребностей человека, а приготовление пищи – одной из самых древних сфер его деятельности. Искусство приготовления пищи получило название *кулинарии* (от латинского *culina* – «кухня»). На протяжении многих веков человечество приобретало огромный опыт в области кулинарной обработки продуктов питания. Также с развитием общества совершенствовались и изменялись способы приготовления пищи.

От того, как питается человек, зависят его самочувствие, настроение, способность трудиться, мыслить, творить. И в этом отношении невозможно переоценить значение рационального питания. Сбалансированное питание ничего общего не имеет с утолением голода. Оно предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания, которой нужно учиться с молодости. Кроме этого, необходимо помнить о том, что вид красиво оформленного блюда способствует хорошему аппетиту, лучшему пищеварению и усвоению пищи. Этому же служит красивая посуда, отутюженная скатерть, оригинально сложенные салфетки, цветы на столе.

Приобщать детей и подростков к кулинарному и прикладному искусству необходимо с самого раннего возраста. Это развивает их творческие способности, способствует формированию художественно-эстетического вкуса.

Формирование и развитие творческих способностей учащихся, обеспечение необходимых условий для личностного развития, творческой деятельности учащихся, оказание помощи в социализации и адаптации

учащихся к жизни в обществе являются одними из приоритетных задач современной российской системы воспитания и образования. Это отмечено в таких основополагающих нормативно-правовых документах, как Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Концепция развития дополнительного образования в РФ (Распоряжение Правительства РФ №1726-Р от 04.09.2014), Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 г. №1008 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», ФГОС начального и основного общего образования второго поколения.

С целью обучения детей и подростков искусству приготовления пищи и приобщения их к здоровому питанию была написана дополнительная общеразвивающая программа «Хозяюшка», разработанная с учётом перечисленных нормативных документов в сфере образования.

В отличие от школьных уроков «Технологии» программа «Хозяюшка» рассчитана на совместное (мальчики и девочки) и разновозрастное обучение детей. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о значении рационального питания, об особенностях русской национальной кухни, профессии повара-кулинара и правилах застольного этикета, научиться основным способам приготовления, декоративного оформления пищи, а также приобрести навыки по сервировке стола, изготовлению поделок для украшения интерьера и праздничного стола. Приобретённые на занятиях знания, умения и навыки будут особенно полезны тем учащимся, которые в будущем планируют работать в сфере пищевой промышленности и общественного питания.

Программа рассчитана на 3 года обучения детей в возрасте 7-17 лет.

На 1 год обучения отводится 144 часа по 4 часа в неделю.

На 2 год обучения отводится 180 часов по 5 часов в неделю.

На 3 год обучения отводится 216 часов по 6 часов в неделю.

В состав группы детского объединения рекомендуется включать на первый год обучения не более 15 человек, на второй год – не более 12 человек, на третий год – не более 10 человек. При комплектовании групп учитываются знания, умения и навыки, а также возрастные особенности ребёнка.

Следует отметить, что педагог имеет возможность выбрать срок реализации курса обучения. Учитывая желание учащихся, можно реализовывать только ознакомительный курс обучения - 1 год или полный курс обучения - 3 года, предложенный в данной образовательной программе. Также педагог может добавить какой-либо раздел, который будет соответствовать тому или иному творческому заказу детей или внедрению какой-либо инновации. Это решение принимается в начале каждого курса обучения.

Содержание программы «Хозяюшка» составляют как практические, так и теоретические занятия. Дети не только учатся готовить и художественно оформлять блюда, сервировать стол, изготавливать поделки, но и приобретают теоретические знания в области кулинарного искусства.

Особенность программы «Хозяюшка» заключается в том, что она предполагает работу с детьми с ограниченными возможностями здоровья. Работа педагога осуществляется в том случае, если на занятии вместе с ребёнком с особыми потребностями присутствует взрослый человек (один из родителей или опекун) и если предоставляется медицинская справка о состоянии здоровья данного ребёнка.

Таким образом, данная программа может оказать квалифицированную педагогическую помощь детям и подросткам с ограниченными возможностями здоровья в их развитии, социализации и адаптации, создании предпосылок для независимой жизни.

1.1. Цель и задачи программы

Цель программы – содействовать нравственно-эстетическому воспитанию, формированию и развитию кулинарных и художественно-творческих способностей, а также приобщению детей и подростков к здоровому питанию.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить учащихся с историей развития кулинарного искусства, особенностями русской национальной кухни, правилами застольного этикета и сервировки стола;
- дать представление о рациональном питании и режиме питания человека;
- обучить технологии первичной обработки продуктов питания и технологии приготовления пищи;
- обучить способам изготовления украшений из пищевых продуктов для оформления блюд;
- обучить способам оформления праздничного стола и изготовления поделок для украшения интерьера дома;

Развивающие:

- способствовать развитию кулинарных и художественно-творческих способностей учащихся;
- способствовать развитию познавательной активности, образного мышления, внимания, памяти, воображения;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей, умения достигать взаимопонимания и работать в команде;
- способствовать развитию навыков саморегуляции, практических умений и навыков.

Воспитательные:

- способствовать воспитанию трудолюбия, аккуратности, целеустремлённости;

- способствовать формированию ценностного отношения к труду и творческой деятельности;
- способствовать формированию толерантного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его культуре, языку, вероисповеданию и гражданской позиции;
- способствовать формированию нравственных чувств, ответственного отношения к собственным поступкам и поведению;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

1.2. Формы, методы и технологии, используемые для реализации программы

В рамках реализации дополнительной общеразвивающей программы «Хозяюшка» используются разнообразные педагогические технологии, методы обучения и формы организации учебно-воспитательного процесса.

Методы обучения.

При выборе методов обучения педагог дополнительного образования учитывает уровень подготовки детей, их индивидуально-возрастные особенности, а также характер содержания изучаемого программного материала.

Словесные методы:

- объяснение;
- рассказ;
- беседа;
- инструктаж.

Особое внимание на занятиях педагог уделяет правилам техники безопасности и санитарии, что позволяет избежать травматизма и различных пищевых отравлений.

Наглядные методы:

- демонстрация учебных пособий и журналов по кулинарии, альбомов с фотографиями готовых блюд, плакатов, инструкций по приготовлению блюд;
- демонстрация учебных пособий по ДПИ, поделок из бумаги.

Практические методы:

- практические упражнения по первичной обработке продуктов питания;
- практические упражнения по приготовлению и украшению блюд;
- практические упражнения по сервировке стола;
- практические упражнения по изготовлению поделок для оформления праздничного стола и украшения интерьера дома.

Формы проведения занятий.

Чаще всего в учебном процессе используются традиционные формы организации учебно-воспитательной деятельности: теоретические занятия, практические занятия, учебная игра, конкурсы, викторины, игры, подготовка к выставкам, экскурсии.

Для активизации учебно-воспитательного процесса используются нетрадиционные формы занятий:

- организация встреч и бесед с профессиональными кулинарами;
- проведение занятий в кулинарном техникуме;
- посещение музеев, выставок декоративно-прикладного творчества;
- участие в различных акциях.

Организация процесса обучения осуществляется в коллективной, групповой, парной и индивидуальной форме.

Итоговые занятия проводятся в форме зачёта, оценки приготовленных на занятии блюд.

Педагогические технологии.

Педагог, реализующий данную программу, использует в своей деятельности следующие педагогические технологии:

1. **Личностно-ориентированное обучение.** В центре внимания – личность ребенка, который должен реализовать свои возможности. Содержание, методы и приемы личностно-ориентированных технологий обучения направлены, прежде всего, на то, чтобы раскрыть и развить способности каждого ребенка.
2. **Технология сотрудничества** используется как развивающая деятельность педагогов и детей, скрепленная взаимопониманием, проникновением в духовный мир друг друга, совместным анализом хода и результата этой деятельности.
3. **Игровые технологии** – способ организации обучения и воспитания в форме педагогической игры.
4. **Здоровьесберегающие технологии** – это система работы образовательного пространства по сохранению и развитию здоровья. Она представлена в виде комплексов упражнений и подвижных игр, а также в форме бесед о здоровом, рациональном питании и режиме питания человека.
5. **Информационно-коммуникационные технологии** используются для повышения качества обучения. Деятельность педагога в данной области ориентирована на использование в ходе занятия мультимедийных информационных средств обучения и современных информационных ресурсов.

1.3. Ожидаемые результаты

Освоение детьми дополнительной общеразвивающей программы «Хозяюшка» направлено на достижение комплекса результатов в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов второго поколения (ФГОС).

I. Предметные результаты.

По окончании 1-го года обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности;
- требования санитарии и гигиены;
- историю развития кулинарного искусства;
- принципы рационального питания;
- виды столовой посуды, приборов, белья;
- правила пользования столовыми приборами;
- правила сервировки стола;
- технологию первичной обработки овощей и фруктов;
- рецепты приготовления простейших холодных блюд и закусок;
- технологию первичной обработки рыбы;
- способы изготовления поделок для оформления праздничного стола и украшения дома;
- способы складывания салфеток.

По окончании 1-го года обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- определять виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- правильно пользоваться столовыми приборами;
- сервировать стол;
- производить первичную обработку овощей и фруктов;
- нарезать овощи и фрукты простыми способами;

- готовить простейшие холодные блюда и закуски;
- производить первичную обработку рыбы;
- изготавливать поделки для оформления праздничного стола и украшения дома;
- складывать салфетки различными способами.

По окончании 2-го года обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности;
- требования санитарии и гигиены;
- режим сбалансированного питания человека;
- значение круп в питании человека;
- технологию нарезки овощей простыми и сложными способами;
- способы изготовления украшений из овощей;
- способы замораживания овощей;
- технологию засолки (маринования) овощей;
- рецепты приготовления салатов;
- технологию первичной обработки рыбы;
- виды теста и блюда из него;
- способы изготовления поделок для оформления праздничного стола и украшения дома;
- способы складывания салфеток.

По окончании 2-го года обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- нарезать овощи простыми и сложными способами;
- изготавливать украшения из овощей;
- готовить полуфабрикаты из овощей для замораживания;
- мариновать овощи;
- готовить салаты различной сложности;
- производить первичную обработку рыбы;
- замешивать тесто и готовить начинки для блюд из теста;

- изготавливать поделки для оформления праздничного стола и украшения дома;
- складывать салфетки различными способами.

По окончании 3-го года обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности;
- требования санитарии и гигиены;
- особенности русской национальной кухни;
- правила застольного этикета;
- технологию нарезки овощей сложными способами;
- способы изготовления украшений из овощей;
- рецепты приготовления бутербродов, салатов, банкетных блюд;
- виды теста и блюда из него;
- рецепты приготовления прохладительных напитков;
- способы изготовления поделок для оформления праздничного стола и украшения дома;
- способы складывания салфеток.

По окончании 3-го года обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- рационально использовать продукты;
- нарезать овощи сложными способами;
- изготавливать сложные украшения из овощей;
- готовить бутерброды, салаты, банкетные блюда;
- замешивать тесто и готовить начинки для блюд из теста;
- готовить прохладительные напитки, правильно заваривать чай;
- изготавливать поделки для оформления праздничного стола и украшения дома;
- складывать салфетки различными способами.

II. Метапредметные результаты.

По окончании курса обучения у учащихся должны сформироваться личностные, познавательные, коммуникативные и регулятивные универсальные учебные действия (УУД).

Личностные УУД:

- формирование гражданской и культурной идентичности личности;
- формирование и развитие адекватной самооценки;
- формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности;
- формирование целостного образа мира при разнообразии культур, национальностей, религий;
- развитие толерантности;
- развитие этических чувств как регуляторов морального поведения;
- развитие доброжелательности, доверия и внимательности к людям, готовности к сотрудничеству, оказанию помощи;
- формирование установки на здоровый и безопасный образ жизни;
- формирование чувства прекрасного и эстетических чувств.

Познавательные УУД:

- умение ставить и формулировать познавательную цель;
- умение выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных условий;
- умение работать с информацией (осуществлять её поиск и выделять необходимые сведения);
- умение осуществлять смысловое чтение (определять основную и второстепенную информацию, передавать содержание текста и др.);
- умение структурировать знания;
- умение строить речевое высказывание в устной и письменной форме;
- умение давать определение понятиям, устанавливать аналогии, классифицировать, обобщать, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы;

- умение применять и преобразовывать знаки, символы, модели, схемы для решения учебных и познавательных задач.

Коммуникативные УУД:

- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации;
- умение аргументировать свою точку зрения;
- умение слушать собеседника;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом и сверстниками;
- умение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов участников коммуникации.

Регулятивные УУД:

- умение ставить цель и соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

III. Личностные результаты.

Личностные результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы учащимися должны отражать:

- формирование ответственного отношения к обучению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- воспитание чувства патриотизма и формирование гражданской позиции;
- формирование толерантности;
- освоение социальных норм, правил поведения в обществе;
- формирование нравственных чувств и нравственного поведения;
- формирование коммуникативной компетентности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;
- осознание значения ценности семьи в жизни человека и общества;
- развитие эстетического сознания.

1.4. Критерии и способы определения результативности

№	Критерии	Методы диагностики
Диагностика уровня достигнутых предметных результатов		
1	Владение предметными знаниями по образовательной программе	- опрос, зачет, анкетирование, тестирование по предметной области.
2	Владение практическими умениями и навыками по образовательной программе	- наблюдение; - выполнение контрольных упражнений, индивидуальных заданий; - участие в мероприятиях.
Диагностика уровня достигнутых метапредметных результатов		
1	Регулятивный компонент (умение управлять своей деятельностью, осуществлять контроль и ее коррекцию, проявлять инициативность и самостоятельность)	- наблюдение; - беседы с учащимися, родителями.
2	Личностный компонент (познавательный интерес, нравственные представления, гражданская позиция, креативность)	- Методика «Репка» (разработка преподавателей кафедры общей педагогики РПГУ им. Герцена); - беседа; - анализ продуктов творческой деятельности, выполненных в итоге практической работы.
3	Коммуникативный компонент (анализ уровня развития коммуникативных способностей, анализ достигнутого уровня навыков сотрудничества)	- наблюдение; - интервьюирование.
4	Познавательный компонент (диагностика активности мышления, интереса к содержанию и процессу обучения)	- методика определения типологии мотивов учения «Лесенка побуждений» А.И.Божович, И.К.Маркова (адаптирована для УДОД); - наблюдение.

Диагностика уровня достигнутых личностных результатов		
1	Самосознание и самоопределение (образ «Я», анализ внутренней позиции, самооценка, самоуважение)	<ul style="list-style-type: none"> - методики определения самооценки младших школьников «Лесенка»; - Опросник «Самооценка» (методика определения самооценки учащихся среднего школьного возраста); - Методика «Репка» (разработка преподавателей кафедры общей педагогики РПУ им. Герцена); - беседа; - наблюдение.
2	Смыслообразование (выявление преобладающей мотивации, границ знания/незнания, самоорганизация времени)	<ul style="list-style-type: none"> - методика определения типологии мотивов учения «Лесенка побуждений» А.И.Божович, И.К.Маркова (адаптирована для УДОД); - наблюдение.
3	Морально-этическая ориентация (владение социальными нормами и правилами поведения, ценностные ориентиры, толерантность и др.)	<ul style="list-style-type: none"> - методика для изучения социализированности личности учащегося М.И. Рожкова; - беседа; - наблюдение.
4	Творческое мышление (постановка необычных, нестандартных вопросов и проблем, выдвижение необычных, нестандартных решений в проблемных ситуациях, способность гибко применять разнообразные стратегии при решении проблем, вариативность способов воплощения идеи и др.)	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - педагогический эксперимент; - анализ продуктов творческой деятельности, выполненных в итоге практической работы.

Инструментарий мониторинга предметных, метапредметных и личностных результатов обучения учащихся представлен в приложении к программе.

1.5. Виды и формы контроля и диагностика результатов

Программа предусматривает осуществление контроля на различных этапах процесса обучения.

Предварительный контроль.

Цель - диагностирование начальных знаний, умений, навыков учащихся и уровня сформированности универсальных учебных действий.

Формы: анкетирование, собеседование, опрос, практические задания.

Текущий контроль.

Цель - диагностирование прочности усвоения программного материала, выявление пробелов в усвоении материала программы, а также процесса формирования и развития УУД.

Текущий контроль позволяет своевременно выявлять отстающих и опережающих обучение, а также отследить процесс формирования и развития УУД с целью наиболее эффективного подбора методов и средств обучения и воспитания.

Формы: педагогическое наблюдение, практические упражнения, самостоятельные работы, анализ результатов творческой деятельности учащихся.

Итоговый контроль.

Целью итогового контроля является соответствие предметных, метапредметных и личностных результатов обучения ребёнка с поставленными целями и задачами дополнительной общеразвивающей программы.

На заключительных занятиях подводятся итоги учебного года, оцениваются знания, практические умения и навыки учащихся.

Формы: зачётные работы, выставки.

Кроме этого, педагог дополнительного образования проводит анкетирование учащихся и их родителей на предмет их удовлетворенности образовательным процессом в детских творческих объединениях.

1.6. Воспитательная работа

Результатом воспитательной работы педагога является создание сплочённого творческого коллектива, формирование у учащихся устойчивого позитивного отношения к окружающей действительности.

Ребята активно участвуют в экскурсиях и поездках в музеи и выставочные центры города, в различных мероприятиях, праздниках, благотворительных и экологических акциях. Это способствует сплочению детского коллектива, формированию у ребят целеустремлённости, чувства ответственности, готовности оказать помощь тем, кто в ней нуждается.

1.7. Работа с родителями

В детском объединении «Хозяюшка» большое внимание уделяется работе с родителями. Не менее двух раз в год проводятся родительские собрания с целью ознакомления родителей с программой и планом работы на текущий год. На первом собрании обычно предлагаются анкеты для родителей с целью выработки совместного подхода к воспитанию детей и подростков.

В работе с родителями используются следующие формы:

- родительские собрания;
- индивидуальные беседы;
- анкетирование родителей;
- проведение мастер-классов для родителей;
- совместные мероприятия (чаепития, праздники, поездки в музеи и выставочные центры города).

Эта работа способствует формированию общности интересов детей и родителей, служит развитию их эмоциональной и духовной близости.

2. Учебно-тематические планы и содержание образовательной деятельности

2.1. Учебно-тематический план 1-го года обучения

№ п/п	Тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие.	2	2	-
2.	История развития кулинарии. Расширение пищевого рациона человека.	2	2	-
3.	Правила техники безопасности. Требования санитарии и гигиены.	2	2	-
4.	Кулинарная обработка овощей и фруктов. Украшения из овощей.	26	6	20
5.	Холодные блюда и закуски.	56	7	49
6.	Первичная обработка рыбы.	6	1,5	4,5
7.	Сервировка стола. Виды столовой посуды, приборов и белья.	4	2	2
8.	Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома	24	6	18
9.	Способы складывания салфеток.	8	2	6
10.	Итоговое занятие.	2	1	1
11.	Игровые программы.	12	3	9
	Итого:	144	34,5	109,5

2.2. Содержание деятельности 1-го года обучения

№	Содержание деятельности
1.	<p>Вводное занятие. Знакомство с режимом работы детского объединения. Инструктаж по технике безопасности. Диагностика интересов обучающихся. <i>КДС:</i> анкетирование учащихся.</p>
2.	<p>История развития кулинарии. Расширение пищевого рациона человека. Кулинарное искусство: история развития. Расширение пищевого рациона человека. Понятие о рациональном питании. Общее представление о профессии повара-кулинара. <i>КДС:</i> опрос.</p>
3.	<p>Правила техники безопасности. Требования санитарии и гигиены. Оборудование рабочего места. Правила безопасности труда: пользование нагревательными приборами, режущими инструментами и другими приспособлениями, необходимыми для кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены: личная гигиена, содержание в чистоте инвентаря, рабочего места. Гигиена приготовления пищи. <i>КДС:</i> опрос.</p>
4.	<p>Кулинарная обработка овощей и фруктов. Украшения из овощей. Классификация овощных культур. Виды ножей. Виды разделочных досок. Первичная обработка овощей и фруктов. Простые формы нарезки овощей и фруктов. Подготовка овощей к фаршированию. Блюда из овощей и фруктов. Украшения из овощей. <i>Практика.</i> Отработка умений по нарезке овощей и фруктов простыми формами нарезки. Приготовление блюд из овощей и фруктов. Создание различных видов украшений из овощей. <i>КДС:</i> наблюдение, опрос, конкурс загадок на тему: «Овощи – родник здоровья».</p>

<p>5.</p>	<p>Холодные блюда и закуски. Виды холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. Виды бутербродов: - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - закусочные бутерброды; - канапе на шпажках; - сэндвичи; - тарталетные бутерброды. Виды салатов: - салаты из свежих овощей; - салаты из отварных овощей; - винегреты; - мясные салаты; - рыбные салаты; - гастрономическая нарезка. <i>Практика.</i> Приготовление открытых, закрытых, закусочных, тарталетных бутербродов, канапе, сэндвичей. Приготовление салатов из свежих и отварных овощей, мясных и рыбных салатов. <i>КДС:</i> наблюдение, опрос, тестирование.</p>
<p>6.</p>	<p>Первичная обработка рыбы. Технология первичной обработки рыбы. Сортировка, мойка, очистка рыбы. Разделка рыбы. Изделия из рыбы. <i>Практика.</i> Отработка умений по разделке рыбы. <i>КДС:</i> наблюдение, опрос.</p>
<p>7.</p>	<p>Сервировка стола. Виды столов. Виды столовой посуды: стеклянная, фарфоровая и т.д. Виды столовых приборов. Виды столового белья. Правила сервировки стола. <i>Практика.</i> Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола. <i>КДС:</i> опрос.</p>

<p>8.</p>	<p>Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома. Материалы и инструменты, необходимые для работы. Техника безопасности при работе с колюще-режущими инструментами. Выкройки и эскизы: - прихватки; - декоративные вазы; - простые композиции для оформления праздничного стола; - праздничные открытки, приглашения. <i>Практика.</i> Изготовление прихваток, декоративных ваз, простых композиций, открыток из простой и цветной бумаги, приглашений.</p>
<p>9.</p>	<p>Способы складывания салфеток. Виды и функции салфеток. Способы складывания салфеток. Салфеточный квиллинг. <i>Практика.</i> Складывание салфеток различными способами. <i>КДС:</i> наблюдение, конкурс на тему: «На пороге гости».</p>
<p>10.</p>	<p>Итоговое занятие. Подведение итогов работы детского объединения за учебный год. <i>КДС:</i> викторина, зачёт, мини-выставка.</p>
<p>11.</p>	<p>Игровые программы. Мероприятия, посвящённые праздничным датам: «День знаний», «День учителя», «День пожилого человека», «День матери», «Новый год», «Рождество», «Международный женский день», «День Победы», «День защиты детей», «День России» и др.</p>

2.3. Учебно-тематический план 2-го года обучения

№ п/п	Тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие.	2,5	2,5	-
2.	Питание и жизнедеятельность человека.	2,5	2,5	-
3.	Санитарные требования к продуктам и их переработке.	2,5	2,5	-
4.	Кулинарная обработка овощей. Украшения из овощей.	45	9	36
5.	Технология засолки овощей.	15	6	9
6.	Приготовление салатов.	30	6	24
7.	Первичная обработка рыбы.	5	1	4
8.	Значение круп в питании человека.	5	1	4
9.	Тесто и изделия из него.	20	4	16
10.	Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома.	30	6	24
11.	Способы складывания салфеток.	5	2	3
12.	Итоговое занятие.	2,5	1	1,5
13.	Игровые программы.	15	5	10
	Итого:	180	48,5	131,5

2.4. Содержание деятельности 2-го года обучения

№ п/п	Содержание деятельности
1.	<p>Вводное занятие. Знакомство с планом работы детского объединения. Инструктаж по технике безопасности. Диагностика знаний и умений обучающихся. <i>КДС:</i> анкетирование.</p>
2.	<p>Питание и жизнедеятельность человека. Понятие о сбалансированном питании. Режим питания человека. Профилактика пищевых отравлений. <i>КДС:</i> опрос.</p>
3.	<p>Санитарные требования к продуктам и их переработке. Правила санитарии и гигиены. Гигиена приготовления пищи. <i>КДС:</i> опрос.</p>
4.	<p>Кулинарная обработка овощей. Украшения из овощей. Классификация овощных культур. Карбование овощей: фигурная нарезка моркови «гребешками», нарезка картофеля «стружкой», «спиралью», «чесночками». Подготовка картофеля для варки («бочоночки») Искусство составления композиций из овощей. Технология составления композиции «Герань». Украшения из овощей. Технология вырезания «розы» из картофеля. Технология вырезания «розы» из помидора (2-мя способами). Технология вырезания «розы» из отварной свеклы. Технология вырезания «розы» из редьки. Технология вырезания «ромашки» из редьки. Технология вырезания «лилии» из моркови. Технология вырезания «лилии» из лука. Технология вырезания «незабудки». Технология вырезания «колокольчиков» из огурцов. Технология вырезания «лепестков» из огурцов. Технология вырезания «корзиночек» из помидоров. Приготовление полуфабрикатов из овощей для замораживания.</p>

	<p>Способы замораживания овощей: перец фаршированный, кабачок фаршированный, помидоры фаршированные.</p> <p><i>Практика.</i> Отработка умений карбования картофеля, моркови, помидора, свёклы, редьки, репчатого лука, огурца. Составление композиций и различных украшений из овощей.</p> <p><i>КДС:</i> наблюдение, опрос, практические задания.</p>
5.	<p>Технология засолки (маринования) овощей.</p> <p>Способы консервирования.</p> <p>Технология маринования овощей. Подготовка овощей для маринования.</p> <p>Капуста квашеная.</p> <p>Капуста маринованная «Деликат».</p> <p>Капуста маринованная со свёклой.</p> <p>Огурцы маринованные.</p> <p><i>Практика.</i> Приготовление квашеной капусты, маринование капусты и огурцов.</p> <p><i>КДС:</i> опрос.</p>
6.	<p>Приготовление салатов.</p> <p>Салат «Петушок».</p> <p>Салат «Столичный».</p> <p>Салат «Ташкент».</p> <p>Салат «Морской».</p> <p>Салат «Нежность».</p> <p>Салат «Берёза».</p> <p>Салат «Мимоза».</p> <p>Салат «Фасоленка».</p> <p>Салат «Светофор».</p> <p>Бутербродный торт.</p> <p>Яйца, фаршированные под майонезом.</p> <p><i>Практика.</i> Приготовление салатов различной сложности. Приготовление бутербродного торта.</p> <p><i>КДС:</i> опрос.</p>
7.	<p>Первичная обработка рыбы.</p> <p>Технология первичной обработки рыбы.</p> <p>Сортировка, мойка, очистка рыбы.</p> <p>Разделка рыбы, изделия из неё.</p> <p><i>Практика.</i> Отработка умений по разделке рыбы.</p> <p><i>КДС:</i> наблюдение, опрос.</p>

8.	<p>Значение круп в питании человека.</p> <p>Питательная ценность круп.</p> <p>Изделия из круп: каши, биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры.</p> <p><i>КДС:</i> опрос.</p>
9.	<p>Тесто и изделия из него.</p> <p>Виды теста: дрожжевое, пельменное, слоёное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное, хлебное.</p> <p>Продукты для приготовления теста. Технология замешивания теста.</p> <p>Дрожжевое тесто и изделия из него.</p> <p><i>Практика.</i> Приготовление дрожжевого теста. Приготовление начинок для изделий из дрожжевого теста.</p> <p><i>КДС:</i> наблюдение, викторина.</p>
10.	<p>Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома.</p> <p>Материалы и инструменты, необходимые для создания поделок.</p> <p>Техника безопасности при работе с колюще-режущими инструментами.</p> <p>Выкройки и эскизы.</p> <p><i>Практика.</i></p> <p>Изготовление прихваток, колпаков на чайник.</p> <p>Изготовление бантов для декорирования скатерти.</p> <p>Изготовление цветов для оформления праздничного стола. Изготовление декоративных ваз.</p> <p>Составление композиций для оформления праздничного стола.</p> <p>Создание панно с элементами бумажной пластики и квиллинга.</p>
11.	<p>Способы складывания салфеток.</p> <p>Простые и сложные способы складывания салфеток.</p> <p>Салфеточный квиллинг.</p> <p><i>Практика.</i> Складывание бумажных салфеток различными способами.</p> <p><i>КДС:</i> наблюдение, конкурс на тему: «На пороге гости».</p>
12.	<p>Итоговое занятие.</p> <p>Подведение итогов работы детского объединения.</p> <p><i>КДС:</i> викторина, зачёт, мини-выставка.</p>
13.	<p>Игровые программы.</p> <p>Мероприятия, посвящённые праздничным датам: «День знаний», «День учителя», «День пожилого человека», «День матери», «Новый год», «Рождество», «Международный женский день», «День Победы», «День защиты детей», «День России» и др.</p>

2.5. Учебно-тематический план 3-го года обучения

№ п/п	Название темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие.	3	3	-
2.	Особенности русской национальной кухни и правила застольного этикета.	3	3	-
3.	Санитарные требования к продуктам и их переработке.	3	3	-
4.	Кулинарная обработка овощей. Украшения из овощей.	54	11	43
5.	Приготовление бутербродов, салатов, банкетных блюд.	42	9	33
6.	Тесто и изделия из него.	24	6	18
7.	Напитки.	6	2	4
8.	Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома.	36	7	29
9.	Способы складывания салфеток. Салфеточный квиллинг.	24	6	18
10.	Итоговое занятие.	3	1	2
11.	Игровые программы.	18	6	12
		216	57	159

2.6. Содержание деятельности 3-го года обучения

№ п/п	Содержание деятельности
1.	<p>Вводное занятие. Знакомство с планом работы детского объединения. Инструктаж по технике безопасности. <i>КДС:</i> анкетирование учащихся, диагностика знаний и умений.</p>
2.	<p>Особенности русской национальной кухни и застольного этикета. История русской национальной кухни, её особенности. Правила застольного этикета. <i>КДС:</i> опрос.</p>
3.	<p>Санитарные требования к продуктам и их переработке. Правила санитарии и гигиены. Гигиена приготовления пищи. <i>КДС:</i> опрос.</p>
4.	<p>Кулинарная обработка овощей. Украшения из овощей. Классификация овощных культур. Составление схемы. Повторение простых форм нарезки овощей. Сложные формы нарезки овощей. Сложные способы изготовления украшений из пищевых продуктов. Технология вырезания «звёздочек» из моркови. Технология вырезания «лебедя» из яблок. Технология вырезания «розы» из картофеля для оформления блюда «Картофель фри». Технология вырезания «розы» из помидора. Технология вырезания «розы» из редьки. Технология вырезания «ромашек» из редьки. Технология вырезания «лилии» из лука. Технология вырезания «колокольчиков» из огурцов, грибов, картофеля. Технология вырезания «корзины» из помидоров. Технология вырезания «корзины» из тыквы, кабачков. Плетение «корзины» из зелёного лука. Анализ рационального использования продуктов. Определение процента отходов. <i>Практика.</i> Отработка умений по нарезке овощей простыми и сложными формами нарезки. Изготовление украшений из картофеля,</p>

	<p>моркови, помидора, редьки, лука, огурцов, грибов, тыквы, кабачков. <i>КДС:</i> зачётная работа по составлению композиций из овощей и фруктов.</p>
5.	<p>Приготовление бутербродов, салатов, банкетных блюд. Виды холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. Простые и сложные виды бутербродов: - открытые бутерброды; - сэндвичи; - канапе; - тарталетные бутерброды. Сложные салаты: - салаты из свежих овощей; - салаты из отварных овощей; - винегреты; - мясные салаты; - рыбные салаты; - гастрономическая нарезка. Банкетные блюда: - изготовление «ёжиков» из паштетной массы; - изготовление рулетов; - изготовление и оформление заливных. <i>Практика.</i> Приготовление простых и сложных видов бутербродов. Приготовление сложных салатов. Приготовление банкетных блюд. <i>КДС:</i> наблюдение, опрос.</p>
6.	<p>Тесто и изделия из него. Виды теста: дрожжевое, пельменное, слоёное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное, хлебное. Продукты для приготовления теста. Технология замешивания теста. Дрожжевое тесто и полуфабрикаты из него. <i>Практика.</i> Замешивание дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста, начинок для изделий.</p>
7.	<p>Напитки. Виды напитков. Виды чая. Целебные свойства чая. Церемония чаепития. <i>Практика.</i> Приготовление клюквенного морса. Приготовление молочных коктейлей.</p>

8.	<p>Поделки для оформления праздничного стола и украшения дома. Материалы и инструменты, необходимые для изготовления поделок. Правила техники безопасности при работе с колюще-режущими инструментами. Выкройки и эскизы. <i>Практика.</i> Изготовление бантов для декорирования скатерти. Изготовление цветов для оформления праздничного стола. Изготовление декоративных ваз. Составление композиций для оформления праздничного стола. Создание панно с элементами бумажной пластики и квиллинга.</p>
9.	<p>Способы складывания салфеток. Салфеточный квиллинг. Сложные способы складывания салфеток. Салфеточный квиллинг. <i>Практика.</i> Складывание бумажных салфеток сложными способами. КДС: практическое задание, конкурс на тему: «На пороге гости».</p>
10.	<p>Итоговое занятие. Подведение итогов работы детского объединения за учебный год. КДС: зачёт, викторина, мини-выставка.</p>
11.	<p>Игровые программы. Мероприятия, посвящённые праздничным датам: «День знаний», «День учителя», «День пожилого человека», «День матери», «Новый год», «Рождество», «Международный женский день», «День Победы», «День защиты детей», «День России» и др.</p>

3. Методическое обеспечение программы

3.1. Учебно-методическое обеспечение

Дополнительная общеразвивающая программа «Хозяюшка» обеспечена следующими учебно-методическими материалами:

- методические рекомендации по проведению занятий;
- конспекты проведения открытых и итоговых занятий;
- сценарии воспитательных мероприятий;
- учебные пособия по кулинарии;
- учебные пособия по декоративно-прикладному искусству;
- наглядные пособия по изготовлению украшений из овощей для оформления различных блюд;
- набор образцов столовых приборов;
- плакат кухонных инструментов и приспособлений;
- фотоальбомы с образцами готовых изделий;
- инструктажи по технике безопасности.

3.2. Материально-техническое обеспечение

Для успешной реализации дополнительной общеразвивающей программы «Хозяюшка» необходимо наличие просторного светлого помещения, оборудованного столами и стульями, обеспеченного холодным и горячим водоснабжением.

Необходимое оборудование:

1. Разделочные доски.
2. Ножи, ложки, вилки.
3. Тарелки, чашки.
4. Миски для перемешивания продуктов.
5. Кастрюли.
6. Скалки.

7. Дуршлаг.
8. Столовая посуда для сервировки стола.
9. Скатерти.
10. Бумажные и тканевые салфетки.
11. Набор материалов и инструментов для изготовления поделок: бумага, ткань, нитки, ножницы, клей и т.п.

4. Список литературы

1. Барановский, В.А. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / В.А.Барановский. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.
2. Василькова, Ю.В. Социальная педагогика / Ю.В.Василькова, Т.А.Василькова. - М.: Изд. Центр Академия, 2000.
3. Давыдова, О.И. Кухня народов среднего Поволжья / О.И.Давыдова, Т.А. Верховская. - Самара: Самарский дом печати, 1992.
4. Джексон, Дж. Поделки из бумаги / Дж. Джексон. - М.: Росмэн, 1996.
5. Долженко, Г.И. Сто поделок из бумаги / Г.И.Долженко. - М.: Академия развития, 1998.
6. Ефремова, А.М. Большая энциклопедия поделок / А.М.Ефремова. - М.: Просвещение, 2007.
7. Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев. - Л.: ИМА-пресс. 1991.
8. Комаров, В.В. Содержание дополнительного образования детей: Учебное пособие / В.В.Комаров. - Самара, 2000.
9. Крупская, Ю.В. Технология / Ю.В.Крупская. - М.: Издательский центр «Вентана-граф», 1998.
- 10.Кузнецова, М.М. Украшение блюд. Цветы из овощей / М.М.Кузнецова - М.: «Олма Пресс», 2001.
- 11.Кулинария для всех. - Нижний Новгород: Фидес, 1992.
- 12.Мороз, Е. Необычные украшения из обычных овощей / Е.Мороз - М.: Астрель, 2010.
- 13.Мороз, Е. Необычные украшения из обычных фруктов / Е. Мороз. - М.: Астрель, 2010.
- 14.Мюллер, М. Праздник на столе / М.Мюллер, Э.М. Прач. – Издательский дом «Ниола XXI век», 2000.

15. Нагибина, М.И. Из простой бумаги мастерим как маги / М.И. Нагибина. - М.: Академия развития, 1998.
16. Педагогическая диагностика в работе классного руководителя / Н.А. Панченко. - Волгоград, 2006.
17. Садовник, Ян. Весёлые рецепты / Я. Садовник. - М.: Айрис-пресс, 2010.
18. Салаты и закуски / Сост. О. Шабанова. - Нижний Новгород: ООО «Слог», 2011.
19. Степанов, П.В. Диагностика и мониторинг процесса воспитания в школе / П.В. Степанов, Д.В. Григорьев, И.В. Кулешова. - М.: Академия развития, 2003.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Экономика, 1983.
21. Украшение стола. Серия «Золотая библиотека хозяйки». - М.: «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2005.
22. Хорст, Хангиш. Искусство сервировки: салфетки. - М.: Ниола Пресс, 1997.