

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛИЦЕЙ № 59 г. СОЧИ ИМЕНИ ТРУБАЧЁВА МИХАИЛА ГРИГОРЬЕВИЧА**

Принята на заседании
педагогического совета
от «__» октября 2023г.
Протокол № ____

Утверждаю
Директор МОБУ Лицея №
59им.Трубачёва М.Г.

Лотник Е.Ю.
«__» _____ 2023г.

МП

**Программа курса внеурочной деятельности
«Кулинарный клуб»**
(указывается наименование программы)

Срок реализации программы: 1 год (34 ч.)
(общее количество часов, количество часов по годам обучения)

Возрастная категория: учащиеся 6-9 классов

Форма обучения: очная

Автор-составитель:
Панченко Алла Васильевна

Сочи 2023 г.

Оглавление

Раздел 1 «Комплекс основных характеристик образования»

<u>1.1 Пояснительная записка</u>	5
<u>1.2 Цели и задачи программы</u>	5
<u>1.3 Содержание программы</u>	5-7
<u>1.4 Содержание учебного плана</u>	7-8
<u>1.5 Планируемые результаты</u>	8-9

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации»

<u>2.1 Календарный учебный график</u>	9
<u>2.2 Условия реализации программы</u>	9-10
<u>2.3 Список литературы</u>	10

Раздел №1 Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты

1.1 Пояснительная записка

Настоящая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный клуб» имеет социально-гуманитарную направленность. Программа является модифицированной.

Программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральным проектом «Успех каждого ребенка», утвержденным 07.12.2018;
3. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
4. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р (далее – Концепция);
5. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Уставом МОБУ Лицея №59 г. Сочи им. Трубочева М.Г.

Актуальность

Развитие общественного питания в современных условиях непрерывно связано с научно – техническим прогрессом, одним из направлений которого является совершенствование технологии приготовления кондитерских изделий, приготовление кондитерских изделий с применением современных технологий. Программа «Кулинарный клуб» предназначена для занятий с учащимися с целью повышения уровня знаний и навыков по вопросам технологии приготовления кулинарных изделий, развития познавательной творческой активности учащихся, повышения имиджа профессии «Повар, кондитер» расширения кругозора в области современных производственных технологий.

Педагогическая целесообразность и новизна программы состоит в практическом ознакомлении учащихся с технологией приготовления кулинарных изделий, изучением и составлением технологических карт, а именно – созданию изделий по собственным технологическим картам. В ходе освоения программы, учащиеся ознакомятся с основными этапами и методами производства изделий из основных базовых продуктов, которые есть дома у каждого, а также создадут ряд изделий по собственному рецепту.

Отличительной особенностью данной программы является направленность на реализацию принципа вариативности.

Адресат программы: учащиеся 6-9 классов.

Уровень программы, объем и сроки: Программа «Кулинарный клуб» рассчитана на 1 год обучения (с 1 сентября по 25 мая), 34 часа (1 час в неделю). Продолжительность учебного часа – 45 минут. Количественный состав групп: до 22 человек

Формы обучения – очная.

Режим занятий – в соответствии с расписанием. Количество недель в год – 34. Количество часов в год – 34. Количество занятий в неделю – 1. Продолжительность одного занятия (1 академический час) – 45 минут.

Особенности организации образовательного процесса. Учащиеся, сформированные в группы, представляют разные возрастные категории. Состав групп – постоянный, длительностью 1 год. Занятия, проводимые в группе, – групповые. Виды занятий по программе предусматривают лекции, мастер-классы, игры.

Особенности программы состоят в изучении особенностей направления кулинария, развитии своих умений в приготовлении, приобретают навыки позитивного обучения, навыки работы с современным кухонным оборудованием. Внеурочная деятельность организована в соответствии с расписанием уроков учащихся, она направлена на развитие коммуникативных умений, творческих задатков и способностей, уважения достоинства человека с разными возможностями, культуры поведения.

В ходе освоения программы каждый учащийся приготовит кулинарные изделия из основных видов продуктов. Таким образом, повышается личная

мотивация и заинтересованность, а также нацеленность на конечный качественный результат по итогам работы.

Знания и навыки, полученные в ходе освоения программы, могут быть применены для последующего участия в проектных соревнованиях и конкурсах различного уровня.

1.2 Цель и задачи программы

Целью программы является овладение методами изготовления изделий из наиболее доступных продуктов, а также приемов работы с технологическими картами.

Задачи программы:

Обучающие задачи:

- Познакомить подростков с сущностью здорового, рационального питания, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить способам обработки продуктов, технологии приготовления основных поварских блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Развивающие задачи:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у подростков;
- раскрыть творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого подростка;
- развить способность критически относиться к «модным» видам питания;
- развить воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к профессиям «повар», «кондитер».

Воспитательные задачи:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность, толерантное отношение друг к другу;
- привить навыки работы в группе;
- социализация подростков в процессе работы на общий результат;
- обеспечить подросткам возможности самопознания, изучения блока профессий, связанных с приготовлением пищи.

1.3 Содержание программы

Планирование и учет являются важнейшими условиями учебного процесса. Планирование — это определение задач, средств методов, величины тренировочных нагрузок и форм организации занятий на определенный отрезок времени. Разделы программы взаимосвязаны и реализуются с учетом возрастных и половых особенностей детей, а также физического развития и функциональных

возможностей детского организма. Ежегодный учебный план рассчитан на 28 учебных недель (Таблица № 1).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Тема занятий	Количество часов			Форма промежуточной аттестации
		теория	практика	всего	
1.	Введение в профессию. Кулинария-ремесло или искусство? Соблюдение порядка на рабочем месте, ТБ	1		1	собеседование
2.	Сервировка стола. Назначение столовых приборов	0,5	0,5	1	собеседование
3.	Прояви фантазии. Блюда из овощей		1	1	зачет, практическая работа
4.	Холодные закуски. Виды нарезки. Бутерброды.		1	1	зачет, практическая работа
5.	Пряничное тесто. Технология приготовления пряников		1	1	зачет, практическая работа
6.	Чайная церемония. Русские традиции. Правила заваривания чая.	0,5	0,5	1	зачет, практическая работа
7.	Песочное тесто, изделия из него. Печенье песочное, способы формования.		1	1	зачет, практическая работа
8.	Жидкое тесто. Оладьи, блины, блинчики.		1	1	зачет, практическая работа
9.	Слоеное тесто, изделия из него. Язычки слоеные с сахаром.		1	1	зачет, практическая работа
10.	Слойка с яблоками.		1	1	зачет, практическая работа
11.	Пирожные и торты. Мафины шоколадные.		1	1	зачет, практическая работа
12.	Кексы. Виды и способы приготовления. Технология приготовления классического кекса с изюмом и цукатами.		1	1	зачет, практическая работа
13.	Песочные торты рецептуры, технология приготовления, требования к качеству		1	1	зачет, практическая работа
14.	Технология приготовления крема. Масляный основной, крем-чиз, ганаш кремный.		1	1	зачет, практическая работа
15.	Слоенные торты рецептуры, технология приготовления, требование к качеству		1	1	зачет, практическая работа
16.	Капкейки классические		1	1	зачет, практическая работа
17.	Национальная кухня. Приготовление блюд русской кухни.		1	1	зачет, практическая работа
18.	Каши, способы приготовления и особенности.		1	1	зачет, практическая работа
19.	Национальная кухня. Приготовление блюд кавказской кухни.		1	1	зачет, практическая работа

20.	Приготовление блюд по бабушкиным рецептам.		1	1	зачет, практическая работа
21.	Пищевая ценность яиц. Яйца фаршированные, виды начинок.		1	1	зачет, практическая работа
22.	Мясо и мясные продукты. Котлеты рубленые, секреты шеф-повара.		1	1	зачет, практическая работа
23.	Особенности обработки и приготовления блюд из птицы.		1	1	зачет, практическая работа
24.	Первые блюда. Приготовление супов.		1	1	зачет, практическая работа
25.	О пользе рыбы. Котлеты рыбные, особенности приготовления.		1	1	зачет, практическая работа
26.	Гарниры из овощей. Рагу овощное.		1	1	зачет, практическая работа
27.	Холодные напитки. Компоты, морсы.		1	1	зачет, практическая работа
28.	Заварное тесто. Секреты приготовления.		1	1	зачет, практическая работа
29.	Эклеры классические и профитроли		1	1	зачет, практическая работа
30.	Пирожное картошка		1	1	зачет, практическая работа
31.	Шоколад и его разновидности. Технология приготовления шоколада		1	1	зачет, практическая работа
32.	Шоколадные конфеты		1	1	зачет, практическая работа
33.	Шоколадные конфеты с начинками		1	1	зачет, практическая работа
34.	Итоговое занятие: деловая игра «Чему мы научились»	1		1	зачет, практическая работа
	ВСЕГО	3	31	34	

1.4.Содержание учебного плана

Тема 1. Введение.

Ознакомление детей с особенностями программы. Соблюдение порядка на рабочем месте, ТБ. Сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: характеристика, квалификация.

Тема 2.Салаты и холодные закуски.

Классификация. Форма нарезки. Технология приготовления салатов и бутербродов.

Тема 3. Без дрожжевое тесто.

Классификация без дрожжевого теста. Пр.р.Технология приготовления печенья из песочного теста. пр.р.Технология приготовления сочников с творогом.

Тема 4. Пряничное и песочное тесто.

Пряничное тесто. Пр.р.Технология приготовления пряников. Песочное тесто, изделия из него. Печенье (звездочка, рогалик, ромашка).

Тема 5. Горячие и холодные напитки.

Классификация. Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Тема 6. Слоеное тесто, изделия из него.

Слоеное тесто, изделия из него. Пр.р.Пирожки слоенные с разными фаршами, языки слоеные, батончики слоеные с орехами.

Тема 7. Пирожные и торты.

Пирожные и торты. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Пр.р. Технология приготовления крем масляный основной, крем-чиз, ганаш кремовый, шоколад. Торты: характеристика, форма, размеры и масса, различия в отделке. Пр.р.Бисквитные торты рецептуры, технология приготовления, требование к качеству. Пр.р. Песочные торты рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Пр.Р.Слоенные торты рецептуры, технология приготовления, требование к качеству. Пр.р.Тортшоколадно – ореховый.

Тема 8. Блюда национальной кухни.

Разнообразие блюд. Особенности приготовления. Семейные рецепты и рецептуры.

Тема 9. Супы.

Супы. Разновидности супов, горячие и холодные супы. Способы приготовления.

Тема 10. Вторые блюда.

Разновидности. Использование рыбы, мяса, птицы для приготовления. Гарниры для мясных и рыбных блюд, способы приготовления.

Тема 11. Заварное тесто и крем.

Заварное тесто и крем. Пр.р. Эклеры классические. Пр.р. Прфитроли с мягким кремом. Пр. р. Эклеры с заварным кремом. Пр.р. Пирожное картошка.

Тема 9. Шоколад и его разновидности.

Технология приготовления шоколада. Пр.р. Шоколадные конфеты. Пр.р. Шоколадные конфеты с начинками. Шоколадный бой.

1.5.Планируемые результаты

К концу обучения обучающиеся будут:

Знать:

- виды кухонной посуды, приборов, правила ухода за кухонной посудой и приборами;
- правила первичной обработки и хранения продуктов;
- основы рационального питания;
- основные группы пищевых продуктов;
- правила заваривания чая, основные требования к заварке;
- правила приготовления кофе;
- красиво сервировать стол;
- виды салатов, технологию приготовления салатов, бутербродов;
- основы столового этикета;
- основы рационального использования продуктов.

Уметь:

- обрабатывать (первичная обработка) овощи, грибы, мясо, рыбу;
- отбирать продукты для салатов и винегретов;

- готовить различные виды салатов, пользуясь рецептами;
- готовить бутерброды (горячие, канапе);
- сервировать стол.

Условия реализации программы.

Количественный состав групп:

Первый год обучения - до 22 человек в одной группе.

Срок реализации программы

Программа «Кулинарный клуб» рассчитана на 1 год обучения.

1 год обучения – 34 часа (1 час в неделю);

Продолжительность учебного часа – 45 минут.

Раздел №2 Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации

2.1 Календарный учебный график

Года обучения	1 год обучения
Начало учебного года	01.09.2023
Окончание учебного года	25.05.2024
Количество учебных недель	34
Количество часов в год	34 часа
Продолжительность занятия (1 академический час)	45 мин.
Периодичность занятий	1раз в неделю
Промежуточная аттестация	23 декабря – 29 декабря 2023 года 20 мая – 25 мая 2024 года
Объем и срок освоения программы	1 год
Режим занятий	В соответствии с расписанием
Каникулы зимние	31.12.2023-08.01.2024

2.2 Условия реализации программы

В объединение принимаются все желающие по письменному заявлению родителей. Программа предназначена для учащихся 6- 9 классов.

Срок реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы: 1 год

Наполняемость учебной группы: группа комплектуется в количестве до 22 человек.

Режим занятий: 34 часа, 1 раза в неделю по 1 часу (45 минут);

Материально-техническое оснащение:

Материально-технические средства	Количество
Блендер	1 шт.
Миксер	1 шт.
Плита 4-х конфорочная	2 шт.
Шкаф холодильный	1 шт.
Весы настольные электронные	1 шт.
Мойка со столом- 4 шт.	2 шт.
Формы для выпечки	4 шт.
Кондитерские мешки	20 шт.
Насадки на кондитерские мешки	8 шт.
Противень	4 шт.
Бумага пекарская	3 рулона
Миски для теста	4 шт.
Венчики	2 шт.
Ножи	6 шт.
Сковороды	2 шт.
Силиконовые формы для выпечки	2 шт.
Столы ученические	16 шт.
Стулья ученические	16 шт.

2.3 Список литературы

1. Барановский В.А. Кондитер.- Ростов-на-Дону. Феникс, 2020.- 208с.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер - Ростов-на-Дону. Феникс, 2021.- 321с.
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – Кулинария «Повар,кондитер» - М., АCADEMIA, 2020.- 234с.
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. – Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М., АCADEMIA, 2019.- 136с.
5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – М., 2020.- 295с.

