**Департамент социальной защиты населения Ивановской области**

Областное государственное казенное образовательное учреждение

для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

«Фурмановский детский дом»

Принята на заседании Утверждаю:

педагогического совета Директор ОГКОУ Фурмановского

от 29 августа 2017 г детского дома \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 С.А. Рябова

Протокол № 1 от 29.08.2017 Приказ № 315 от 01.09.2017

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая**

**социально – адаптационная программа**

 **технической направленности**

**"Кулинарная студия «Соус»"**

Возраст обучающихся: 8 - 15 лет

Срок реализации: \_\_\_\_\_ год

Автор-составитель:

***Попова Ольга Анатольевна,***

педагог дополнительного образования

г. Фурманов, 2017 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Пояснительная записка |
| **2** | Цель и задачи программы |
| **3** | Концепция программы |
| **4** | Тематическое планирование |
| **5** | Содержание дополнительной образовательной программы |
| **6** | Ожидаемые результаты |
| **7** | Условия реализации дополнительной образовательной программы |
| **8** | Информационное обеспечение |

1. **Пояснительная записка**

 Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе.

 У большинства воспитанников детских домов не сформированы хозяйственно-бытовые навыки, они не умеют готовить, накрывать на стол, пользоваться бытовыми приборами и кухонным инвентарем.
 По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками детских домов, 25% детей ответили, что это неумение готовить, самостоятельно распределять имеющиеся средства для проживания, устраивать быт.

 Поэтому, организация кружка кулинарии, его работа поможет подготовить детей-сирот к преодолению трудностей социализации.
 Дополнительная образовательная программа кружка «СОУС» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней и ее оборудованием, умением продумать домашнее меню, ориентироваться в многообразии продуктов, выбрать продукты для приготовления по их качеству и ценам, позволяет научиться быть экономным.

Жизнь каждого человека разнообразится праздниками: как общими, так и семейными торжествами. Поэтому необходимо уметь подготовить не только программу праздника, но и составить меню, рассчитать и закупить продукты, приготовить блюда и закуски, красиво оформить стол.

Работа кружка позволяет воспитанникам получить основные навыки кулинарии и в целом способствует их социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь.

 Образовательная программа кружка «СОУС» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.

 Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении тематических блюд и их эстетического оформления.

**Отличительные особенности дополнительной образовательной программы**

Отличительной особенностью программы кружка «СОУС» является то, она знакомит воспитанников с традиционными русскими праздниками: рождеством, масленицей, пасхой и другими, знакомит с народными обычаями, приготовлением старинных обрядовых блюд и изделий, и в то же время, дает возможность приобрести умения использовать современные технологии и бытовую технику для кухни, ознакомиться с работой разных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Программа построена по блочно-модульной структуре, позволяющей прорабатывать основные темы программы ежегодно, меняя сложность и ассортимент блюд и изделий с учетом возрастающих умений воспитанников, их возраста, интересов.

**Возраст детей, участвующих в реализации данной программы**

Программа ориентирована на воспитанников 9-16 лет.

Реализация программы осуществляется поэтапно, с учетом возраста детей и уровня сложности программы.

Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

1. **Цель и задачи программы**

*ЦЕЛЬ:* содействовать процессу социальной адаптации воспитанников через получение дополнительных знаний, умений и навыков в области кулинарии и ведении домашнего хозяйства

*Задачи:*

*Обучающие:*

-расширить знания, умения и навыки рационального, здорового питания, по технологии приготовления основных, национальных и обрядовых блюд и изделий, их оформлению и подаче , сервировке стола;

-ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

-формировать необходимые умения в безопасном использовании бытовой техники и инвентаря на кухне

*Развивающие:*

Развить творческое воображение через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

Развивать эстетическое восприятие воспитанников;

 Развивать способность критически относиться к разным диетам.

*Воспитательные:*

Воспитание бережного отношения к использованию продуктов питания, оборудованию кухни и инвентарю;

Воспитание аккуратности, чистоплотности при работе на кухне;

Воспитание трудолюбия и культуры труда;

Воспитание бережного отношения к культурному наследию, традициям национальной кухни;

Воспитание вкуса к здоровой пище

1. **Концепция программы**

 В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

 Решение педагогических задач в программе осуществляется в соответствии со следующими принципами :

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции русского народа, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

 Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Занятия проводятся по 1 академическому часу, всего 36 часов в год.

 Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

 На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при проведении кулинарных работ; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; правилах сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

 Главный показатель реализации программы –социализация воспитанников, их личностный рост, развитие творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

 Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела,темы | Количество часов | Формы аттестации (контроля) |
| всего | теория | практика |
| 1 | **Введение** | **4,9** | 0,9 | 4.0 | Текущийконтроль |
| 1.1 | Ознакомление с оборудованием домашней кухни | 0,9 | 0,9 | - | Текущийконтроль |
| 1.2 | Продукты питания: ассортимент и выбор | 4 | 2,0 | 2,0 | Текущийконтроль |
| **2** | **Консервирование продуктов** | **12** | 2 | 10 | Текущийконтроль |
| **3** | **Холодные закуски** | **10,8** | 0,8 | 10 | Промежутконтроль |
| **4** | **Сервировка стола** | **9** | 4 | 5 | Текущийконтроль |
| **5** | **Блюда из овощей** | **14** | 1 | 13 | Промежутконтроль |
| **6** | **Супы** | **10,5** | 1 | 9,5 | Промежутконтроль |
| **7** | **Блюда круп, бобовых и макаронных изделий** | **10** | 2 | 8 | Промежутконтроль |
| **8** | **Блюда из рыбы** | **11,3** | 1 | 10,3 | Промежутконтроль |
| **9** | **Блюда из мяса и птицы** | **11,5** | 1 | 10,5 | Промежутконтроль |
| **10** | **Блюда из яиц и творога** | **3** | 1 | 2 | Текущийконтроль |
| **11** | **Сладкие блюда и напитки** | **2,5** | 0,5 | 2 | Текущийконтроль |
| **12** | **Изделия из теста** | **20,4** | 2 | 18,4 | Промежутконтроль |
| **13** | **Блюда русской кухни** | **30** | 5 | 25 | Текущийконтроль |
| **14** | **Национальная кухня разных народов** | **25,6** | 4,6 | 21 | Текущийконтроль |
| ИТОГО ЗА ГОД | **175,5** | 26,8 | 148,7 |  |

* 1. **Содержание учебного плана**

**Раздел 1. Введение**

Теория. Цели и задачи кружка. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Аптечка.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь).

Общие сведения об инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Значение питания для жизнедеятельности организма. Продукты питания. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Выбор продуктов питания для приготовления блюд по качеству и цене.Понятие здорового питания. Значение для организма человека. Хранение продуктов: условия и сроки хранения.

*Практическая работа*. Экскурсия на торговые предприятия: «Ознакомление с ассортиментом продуктов питания, сроками их хранения. Выбор продуктов для приготовления и расчет стоимости покупки»

**Раздел 2. Сервировка стола. Различные способы складывания салфеток**.

Теория. Составление меню. Столовая посуда и приборы, правила пользования столовыми приборами. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Основные правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола: к новому году, дню именинника и др. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

*Практическая работа*. Сервировка стола. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Раздел 3. Холодные закуски**

Теория. Бутерброды . Выбор, обработка и нарезка продуктов для бутербродов, нарезка хлеба, оформление. Горячие бутерброды, их приготовление. Бутерброды канапе. Оформление бутербродов.

*Практическая работа:* Приготовление разных видов бутербродов

Салаты из сырых и вареных овощей. Обработка и нарезка овощей для салатов и холодных закусок. Формы нарезки и их выбор в приготовлении салатов. Приготовление салата из свежей капусты, винегретов, картофельных салатов. Обработка рыбы свежей и соленой. Приготовление закусок из рыбы, мяса, птицы.

*Практическая работа:* Приготовление салатов и холодных закусок

**Раздел 4. Блюда из овощей**

Теория. Обработка и нарезка овощей. Формы нарезки и их выбор для приготовления блюд.

Варка овощей. Приготовление отварных овощей, картофельного пюре.

Жарка овощей. Приготовление блюд из жареных овощей.

Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей. Оформление для подачи.

*Практическая работа:* Приготовление блюд из овощей

**Раздел 5. Супы**

Теория. Виды, подготовка продуктов для супов, нарезка овощей. Приготовление супов молочных, сладких, холодных. Горячие супы: картофельные, щи, борщи, рассольники, солянки. Оформление супов для подачи.

*Практическая работа:* Приготовление супов

**Раздел 6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Теория. Подготовка круп, макаронных изделий и бобовых к варке. Виды каш и их приготовление, рецептура. Варка макаронных изделий, бобовых. Приготовление блюд из них. Оформление и подача блюд.

Технология приготовления котлет, запеканок из круп и макаронных изделий.

*Практическая работа:* Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

**Раздел 7. Блюда из рыбы**

Теория. Значение и обработка рыбы свежей. Нарезка рыбы. Приготовление рыбы отварной, жареной с гарниром. Приготовление котлет из рыбы, запеченной рыбы.

*Практическая работа:* Приготовление блюд из рыбы

**Раздел 8. Блюда из мяса и птицы**

Теория. Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Приготовление блюд из мяса и птицы отварных с гарниром, оформление для подачи.

Приготовление жареных блюд из мяса и птицы, тушеных, запеченных. Оформление и подача.

Приготовление рубленых масс из мяса, приготовление блюд из рубленых масс. Оформление и подача.

Варка субпродуктов и приготовление блюд из них.

*Практическая работа:* Приготовление блюд из мяса и птицы

**Раздел 9. Блюда из яиц и творога**

Теория. Подготовка яичных продуктов и творога для приготовления блюд. Технология приготовления и рецептура отварных, жареных и запеченных блюд их яиц и творога. Оформление и подача блюд.

*Практическая работа:* Приготовление блюд из яиц и творога

**Раздел 10. Сладкие блюда и напитки**

Теория. Подготовка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления компотов, киселей. Оформление и подача.

Технология приготовления чая, кофе, какао. Подготовка к подаче, оформление.

Технология приготовления холодных напитков: морсов, коктейлей. Оформление и подача.

*Практическая работа:* Приготовление сладких блюд и напитков

**Раздел 11. Изделия из теста**

Теория. Праздник Масленицы. Приготовление блинчиков, блинов, оладий

Технология приготовления изделий из пресного теста: супа-лапши домашней, пельменей, вареников с творогом.

Технология дрожжевого теста. Технология приготовления пирожков с начинками.

Праздник пасхи. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: куличи пасхальные.

Песочное тесто и изделия из него. Технология приготовления печенья из песочного теста.

Технология приготовления тортов и пирожных на День именинника

*Практическая работа:* Приготовление изделий из теста

**Раздел 12. Консервирование продуктов**

Теория. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Технология приготовления и рецептура соленых и маринованных огурцов и томатов, квашеной капусты, компотов.

*Практическая работа:* Приготовление консервов из овощей, фруктов и плодов

**Раздел 13. Блюда русской кухни**

Теория. Особенности русской кухни.

Супы русской кухни, их виды.

Блюда из круп в русской кухне. Овощные и грибные блюда русской кухни. Блюда их яиц и творога в русской кухне. Блюда из мяса русской кухни. Старинные русские блюда.

Блюда из рубленого мяса. Блюда из птицы русской кухни. Рыбные блюда в русской кухне. Соусы, подливки, взвары в русской кухне. Русское чаепитие. Сервировка чайного стола. Холодные напитки.

*Практическая работа*: Приготовление и подача блюд русской кухни

**Раздел 14. Национальная кухня разных народов**

Теория. Особенности узбекской кухни. Блюда узбекской кухни.. Шурпа – узбекский суп.. Манты.

Грузинская кухня. Особенности кухни. Суп харчо.

Хачапури с яйцом. Особенности армянской кухни. Суп из чечевицы, Закуска в лаваше. Особенности татарской кухни. Азу по-татарски. Беляши татарские. Особенности французской кухни. Печенье Мадлен. Омлет Аля киш.

*Практическая работа*: Приготовление и подача блюд национальных кухонь разных народов

 **Итоговое занятие**. Подведение итогов за год

Демонстрация воспитанниками умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

1. **Ожидаемые результаты**

По окончании обучения воспитанники смогут расширить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить разные блюда и изделия, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым воспитанником, как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет воспитанникам чувствовать себя увереннее в жизни, их социальной адаптации при выходе во взрослую жизнь.

***По окончании прохождения программы воспитанники должны знать:***

* правила санитарии, гигиены, безопасной работы при кулинарных работах;
* оборудование и оснащение кухни и правила безопасной работы на нем;
* виды и кулинарные свойства продуктов;
* способы приготовления пищи и оформления блюд;
* пищевую ценность продуктов;
* культуру застолья, правила поведения за столом;
* основы сервировки стола и правила пользования столовыми приборами;
* основы здорового питания;
* основные виды и способы консервирования продуктов;
* технологию приготовления блюд и изделий для традиционных русских праздников: рождество, пасха и др.

***должны уметь:***

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
* определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
* работать с кухонным оборудованием;
* определять качество продуктов;
* выполнять сервировку стола; украшать готовое блюдо;
* правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
* правильно выбирать способы обработки продуктов;
* готовить изделия из теста;
* соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
* правильно вести себя за столом.

**Требования к уровню подготовки воспитанников (стартовый уровень)**

***По завершении обучения воспитанники:***

 ***Должны знать:***

- правила гигиены и безопасности труда на кухне;

- основные виды кухонного оборудования, посуды и инвентаря, их безопасное использование;

- основные продукты питания для приготовления;

- основные простые правила сервировки стола;

- правила поведения за столом;

- простые основные формы нарезки овощей;

- приемы варки, жарки основных продуктов

***Должны уметь:***

-обращаться с основными кухонными инструментами и приспособлениями (нож, овощерезка, терка, лопаточка, сито и др);

- выполнять простую сервировку стола;

- варить и жарить основные продукты;

-правильно мыть и хранить основные кухонные принадлежности

1. **Условия реализации дополнительной образовательной программы**

Занятия по плану кружка кулинарии «СОУС» проводятся в группах по 4-6 человек в специально оборудованном учебном кабинете для приготовления блюд и изделий, соответствующему всем требованиям безопасности труда. Для практических работ в учебном кабинете имеются комплекты санитарной одежды: фартуки и головные уборы.

Оборудование учебного кабинета:

Кухонный гарнитур

Мойка

Электроплита с жарочным шкафом

Холодильник

Посудомоечная машина

Микроволновая печь

Мультиварка

Кухонный комбайн

Хлебопечь

Аэрогриль

Блендер

Мясорубка

Столы

Ноутбук

Чайник электрический

Посуда и приспособления:

Набор столовых приборов

Набор кастрюль разной емкости

Набор сковородок

Набор форм для выпечки

Столовый сервиз

Чайный сервиз

Набор тарелок

Набор скатертей

Набор фужеров для коктейлей

1. **Информационное обеспечение**

1.Конституция Российской Федерации, ст. 43

2.Конвенция о правах ребенка

3.Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания

4.Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003

5.Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991

6.Иконников Г.Г.Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998

7. Барановский В.А. Кондитер Ростов-на-Дону Феникс 2000

8. Ефремов Е.В. Сборник рецептур - Ростов-на-Дону Феникс 2000

9. Анфимова Н.А. Кулинария М Экономика 1991

10. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи М Экономика 1994

11. Новоженов Ю.М. и др. Зарубежная кухня М Высшая школа 1990

12. Интернет-ресурсы

Мониторинг усвоения программы

Формы и методы контроля

Для каждого года обучения по основным разделам курса выделяются измеряемые параметры (теоретические знания, практическая подготовка ребенка), соответствующие ожидаемым результатам. Параметры оцениваются по критериям оценки

Среднеарифметический оценочный результат заносится в индивидуальную карту освоения образовательной программы.

Заполнение карты осуществляется 2 раза в год – в середине и конце учебного года, для стартового уровня – 1 раз в год в конце обучения*.* Методика расчета показана ниже на примере первого года обучения.

**Требования к уровню подготовки воспитанников (стартовый уровень)**

**По завершении обучения воспитанники:**

 **Должны знать:**

- правила гигиены и безопасности труда на кухне;

- виды кухонного оборудования, посуды и инвентаря, их безопасное использование;

-- основные продукты питания для приготовления;

- основные простые правила сервировки стола;

- правила поведения за столом;

- формы нарезки овощей;

- технологию приготовления простых первых и вторых, сладких блюд, напитков;

**Должны уметь:**

-обращаться с основными кухонными инструментами и приспособлениями;

- выполнять простую сервировку стола;

- готовить основные простые блюда;

-правильно мыть и хранить основные кухонные принадлежности

Итоговый контроль *(стартовый уровень)*

Теоретические знания

(за каждый правильный ответ – 1 балл)

1. Почему моют руки с мылом перед приготовлением пищи?
2. Как правильно переносить нож?
3. Назовите формы нарезки овощей
4. Перечислите продукты для приготовления щей из свежей капусты с картофелем?
5. Куда используют доску разделочную с маркировкой «ВО»?
6. Какие посуду и приборы используют в сервировке стола?

Как разложить их на столе.

1. Как варить картофель?
2. Как жарить котлеты из мяса?
3. Как моют разделочные доски? Как их хранят?

10.Какие продукты хранят в холодильнике и почему?

Критерии оценки:

1-4 баллов – удовлетворительно

5-7 -баллов – хорошо

8-10 - баллов *–* отлично

Практическая работа

(Каждый параметр оценивается в 10-балльной системе):

-Выбирает и пользуется приспособлениями

-выполняет отдельные приемы варки и жарки

-выбирает предметы сервировки

-умеет правильно разложить их на столе

-убирает рабочее место

-умеет правильно мыть посуду и инвентарь

Критерии оценки:

1-20 баллов – удовлетворительно

21-50 баллов- хорошо

51-60 баллов - отлично