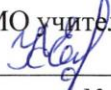
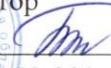


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
ОМС Управление образованием ПГО
МБОУ ПГО «Средняя общеобразовательная школа с. Полдневая»

РАССМОТРЕНО

ШМО учителей предметников
 Косова Е.Г.
Протокол № 9 от 30.05.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
 Т.Г. Батина
Приказ № 201 от 30.08.2023 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Поварёнок»

Возраст: 8-10 лет (2-4 класс)

Срок реализации программы 1 год

Количество часов: 34 часа

Автор составитель:
Видясова З.О.,
учитель технологии

Полдневая, 2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Поварёнок» является дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программой пропагандирует вопросы правильного питания и здорового образа жизни. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты способности воспринимать мир как единое целое.

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, особенной популярностью у них пользуются кружки по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить.

Направленность программы: социально - педагогическая

Уровень освоения программы: стартовый

Актуальность программы

Актуальность программы юный поваренок в том, что обучение детей и подростков 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.

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. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут обучающимся не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

Педагогическая целесообразность

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

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью данной программы является то, что она составлена с учетом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организации правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующей социальной адаптации, на повышение уровня их общего развития, на воспитание ответственности, коллективизма, взаимовыручки.

Цель и задачи программы

Цель программы: Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умение по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитывать вкус к здоровой пище.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить детей 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 национальной кулинарии;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

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

Содержание программы построено с учетом меж предметных связей технологии с биологией, химией, историей.

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, песочного и дрожжевого теста.

Категория обучающихся по программе

Возраст обучающихся: 8-10 лет.

Срок реализации программы: 1 год.

Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма образовательной деятельности: форма реализации образовательной программы или её частей осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Форма занятий: групповая.

Предполагаемый численный состав группы: 10 - 15 человек.

Режим занятий соответствует правилам и нормам СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», предусмотрены необходимые перерывы для отдыха и проветривания помещения.

Календарный учебный график

Название образовательной программы	Продолжительность учебного часа	Кол-во уч. недель	Кол-во уч. часов в неделю	Кол-во уч. дней в неделю	Кол-во уч. часов в год	Даты начала и окончания уч. периодов/этапов
«Поварёнок»	40 мин.	34	1	1		1 сентября – 31 мая
Общее количество учебных часов за весь период обучения: 34						

Для обучения по данной программе промежуточные каникулы не предусмотрены, только перерыв в осуществлении образовательной деятельности в летнее время.

Планируемые результаты

По окончании обучения обучающимися будут достигнуты личностные результаты:

Приобретение школьником знаний об этике и эстетике повседневной жизни человека; о принятых в обществе нормах поведения и общения; об основах здорового образа жизни, здорового питания; о правилах конструктивной групповой работы; об основах разработки социальных проектов и организации коллективной творческой деятельности; о способах самостоятельного поиска и обработки информации; опыт самообслуживания.

метапредметные результаты:

Благодаря практической направленности, деятельностному характеру и тесной связи с повседневной жизнью, образовательная область **технология** дает возможность воспитаннику получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными на других школьных предметах, и применять их в самых различных жизненных ситуациях. Содержание программы построено с учетом меж предметных связей технологии с биологией, химией, историей.

предметные результаты:

- научатся различным приемам, владеть инструментам, выполнять записи рецептов, рассчитывать свое время, оформлять праздничные столы, принимать гостей, этике культуры.
- научатся следовать устным инструкциям, выполнение по рецепту;
- будут создавать композиции с изделиями;
- разовьют внимание, память, мышление, пространственное воображение, мелкую моторику рук и глазомер, творческие способности и фантазию;
- овладеют навыками культуры труда;
- улучшат свои коммуникативные способности и приобретут навыки работы в коллективе;
- получают знания о месте и роли кулинарии в жизни человека;

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебно-тематический план

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие. ТБ.	2	2		Опрос

2.	История возникновения кулинарии. Здоровое питание.	2	2		Опрос
3.	Бутерброды.	6	1	5	Практическая работа, педагогический присмотр. Дегустация
4.	Горячие напитки	2	1	1	Практическая работа, педагогический присмотр. Дегустация
5.	Салаты	8	1	7	Практическая работа, педагогический присмотр. Дегустация
6.	ТБ	2	1	1	Опрос
7.	Изделия из теста	8	2	6	Практическая работа, педагогический присмотр. Дегустация.
8	Экологический проект.	2	1	1	Участие в конкурсе проектов
9.	Итоговое занятие	2	1	1	Выставка творческих, проектных работ. Награждение участников.
Итого:		34	11	23	

Содержание учебно-тематического плана
К каждому уроку составлена технологическая карта.

Раздел 1. Вводное занятие. (2 уч.ч)

Теория: Техника безопасности .

Практика: Знакомство с инструментами, приспособлениями, кухней и техникой.

Раздел 2. История возникновения кулинарии. Здоровое питание. (2 уч.ч)

Теория:

Практика: Знакомство с историей возникновения кулинарии, просмотр дидактических материалов, видео.

Раздел 3. Бутерброды. (6 уч.ч)

Теория: Виды бутербродов. Знакомство с технологией приготовления бутерброда. Способы нарезки продуктов. Просмотр видео.

Практика: Приготовление бутерброда, нарезка ингредиентов разными способами. Безопасные способы нарезки продуктов. Дегустация готового продукта.

Раздел 4. Горячие напитки. (2 уч.ч)

Теория: Виды горячих напитков. Виды чая. Рецепты заваривания чая и травяного настоя.

Практика: Приготовление горячего напитка. Дегустация.

Раздел 5. Салаты. (8 уч.ч)

Теория: Виды салатов. Способы нарезки фруктов и овощей. Просмотр видео по карвенгу.

Практика: Приготовление салата путем нарезки продуктов выбранным способом. Дегустация салата.

Раздел 6. ТБ. (2 уч.ч)

Теория: Техника безопасности.

Практика: Работа с инструментами, приспособлениями, кухней и техникой.

Раздел 7. Изделия из теста. (8 уч.ч.)

Теория: Виды теста. Ингредиенты для теста. Способы приготовления теста. Материалы и инструменты для приготовления.

Практика: Приготовление продукта из теста. Дегустация.

Раздел 8. Экологический проект. (2 уч.ч)

Теория: Актуальность экологического образования и просвещения.

Практика: Создание экологической кормушки для птиц. Работа в паре. На круги, вырезанные из картона наносится крупа, соединительным материалом служит клейстер из крахмала. Участие в конкурсе проектной деятельности по экологии.

Раздел 9. Итоговое занятие. (2 уч.ч)

Теория: Подведение итогов года. Награждение.

Практика: Выставка проектных работ.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

	периодичность	формы контроля, подведения итогов реализации программы	используемые оценочные материалы	способы фиксации результатов	система оценивания
начальный контроль	Вводное занятие в начале учебного года	Прослушивание ТБ, знакомство с приборами и оборудованием	Тест, вопросы	Результат тестирования фиксируется в журнале.	Фиксируется как ознакомительный уровень
текущий контроль	На каждом занятии	Просмотр творческих работ, педагогическое наблюдение	Дегустация	Фиксация результатов не предусмотрена	Оценка не предусмотрена
промежуточный контроль	2 раза в год в конце каждого полугодия	Творческая работа, педагогический присмотр	Творческая работа, опрос родителей, отзывы	Или фиксация опроса не предусмотрена	Оценка не предусмотрена
итоговый контроль	В конце каждого учебного года	Творческий конкурс, проект, награждение учащихся за достижения	Творческая работа, отзывы	Результат творческих достижений фиксируется в журнале	Переход на другой уровень обучения

Для ознакомительного уровня:

Результатом обучения является освоение обучающимися образовательной программы и переход на базовый уровень не менее 25% обучающихся по дополнительным общеразвивающим программам.

Итоговая аттестация по данной программе не предусмотрена.

Критерии оценивания

Критерии оценки учебных результатов программы:

- результаты конкурсов и мастер-классов, опрос родителей

Методы выявления результатов воспитания:

- проведение праздничных застолий с учащимися и родителями, составление альбома с рецептами

Методы выявления результатов развития:

- участие в школьных тематических выставках («День знаний», 8 марта, итоговая выставка)
- участие в конкурсах (ярмарка-масленица, «Радуга талантов»)

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Учебно-методическое обеспечение программы

Все разделы программы обеспечены необходимыми методическими и дидактическими материалами.

Перечень методических и дидактических материалов к программе

(Общеразвивающая программа; учебники; учебные пособия; дидактический материал, иллюстрации, базы данных; материалы на компьютерных носителях; видео, материалы, слайды; методические разработки, раздаточный материал, технологические карты).

Материально-технические условия реализации программы

Для проведения учебных занятий необходимо:

- ✓ помещение, соответствующее Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.3172-14 для организации учебного процесса;
- ✓ - Для реализации данной программы имеется большой светлый кабинет. Он оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение имеет естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии имеется оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства.
- ✓ - книги по кулинарии

- ✓ - плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- ✓ - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- ✓ - схемы приготовления блюд;
- ✓ - фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- ✓ - тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- ✓ - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- ✓ - наглядный иллюстративный материал;
- ✓ - библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ю. Л. Хатынцев, В. Д. Симоненко Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение 1-4 классы, 5-11 классы», М., «Просвещение», 2018
2. Книга о вкусной и здоровой пище –М.: Колос, 1993
3. В. Д. Симоненко, Технология Учебник для учащихся 5 кл. общеобразовательной школы –М., 2017
4. В. Д. Симоненко, Технология Учебник для учащихся 6 кл. общеобразовательной школы –М., 2016
5. В. Д. Симоненко, Технология Учебник для учащихся 7 кл. общеобразовательной школы –М., 2017
6. [Книга о вкусной и здоровой пище — Википедия \(wikipedia.org\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Книга_о_вкусной_и_здоровой_пище) (интернет ресурс)
7. [Роль витаминов в здоровом питании \(rospotrebnadzor.ru\)](http://rospotrebnadzor.ru) (интернет ресурс)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Календарно-тематический план

№ занятия	к-во уч. часов	Тема занятия	Формы аттестации/ контроля
1.	1	Вводное занятие. Техника безопасности.	Опрос.
2.	1	Вводное занятие. Техника безопасности при работе с плитой, электрическим чайником, кухонным инвентарем. Санитария и гигиена.	Опрос
3.	1	История возникновения кулинарии. Национальные блюда. Семейные традиции.	Опрос, дискуссия
4.	1	Здоровое питание	Опрос, дискуссия

5.	1	Бутерброды. Виды бутербродов.	Опрос, дискуссия
6.	1	Бутерброды открытые.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
7.	1	Бутерброды закрытые.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
8.	1	Бутерброды холодные.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
9.	1	Бутерброды горячие.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
10.	1	Канаше.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
11.	1	Горячие напитки.	Опрос, дискуссия.
12.	1	Горячие напитки. Кофе, какао, чай.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
13.	1	Салаты. История возникновения салатов.	Опрос, дискуссия.
14.	1	Витамины и фрукты. Нарезание фруктов.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
15.	1	Салат из фруктов.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
16.	1	Салат из сырых овощей.	Практическая рабата,

			педагогический присмотр. Дегустация.
17.	1	Салат из капусты.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
18.	1	Салат из вареных овощей.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
19.	1	Салат мимоза.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
20.	1	Винегрет.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
21.	1	Техника безопасности.	Опрос.
22.	1	ТБ. Работа с электроприборами на кухне.	Практическая работа.
23.	1	История выпечки изделий из теста. Виды теста.	Опрос, дискуссия.
24.	1	Кулинарные рецепты выпечки.	Опрос, тест
25.	1	Приготовление шарлотки.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
26.	1	Изделие из песочного теста.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
27.	1	Изделие из готового теста.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
28.	1	Приготовление пиццы.	Практическая рабата,

			педагогический присмотр. Дегустация.
29.	1	Приготовление пиццы.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
30.	1	Выпечка блинов.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
31.	1	Выпечка кексов.	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
34.	1	Итоговое занятие.	Опрос, дискуссия. Награждение по итогам конкурса проектных работ.
		Итого: 34 часа	