

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5
Василеостровского района Санкт-Петербурга имени Карла Мая

Принято

Педагогическим советом
Протокол от «25» августа 2023 г.
№ 1

Утверждаю

Директор ГБОУ СОШ № 5
имени Карла Мая
_____ Т.А. Кожевникова
Приказ от «25» августа 2023 г.
№ 138

Дополнительная общеразвивающая программа
«Мастер-шеф»
Возраст учащихся: 13-17 лет.
Срок реализации: 2 года.

Разработчик:
Андреев Григорий Игоревич,
педагог дополнительного образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Конвенция ООН о правах ребенка
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (далее - ФЗ № 273);
3. Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания»;
4. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Санкт-Петербурга от 29.05.2015 №996-р;
6. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование»; 07.12.2018, протокол № 3);
7. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р);
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
9. Инструктивно-методическое письмо «О реализации организациями, осуществляющими образовательную деятельность, образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» // Письмо Комитета по образованию от 16.03.2020 № 03-28-2516/20-0-0
10. Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 25 августа 2022 г. №1676-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга»;
11. Постановление 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»;
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (рзд.VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастер-шеф» (далее – Программа) реализуется по выбору учащихся. В ходе реализации данной программы у учащихся формируются социальные компетенции, необходимые для самостоятельной жизни в обществе путем освоения одного из базовых человеческих навыков – приготовления сбалансированной и здоровой пищи для себя и своих близких. Программой предусмотрено профессиональное ориентирование за счет освоения умений и навыков профессии повара, востребованной на рынке труда.

Направленность программы: социально-педагогическая.

Актуальность данной программы заключается в предоставлении возможности всем желающим учащимся (в том числе детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям из неполной и неблагополучной семьи) освоить азы возможной будущей профессии повара, актуальной в любом обществе и во все времена. Приобретенные на занятиях навыки позволят не только накормить, но и финансово обеспечить свою семью.

Привлечение детей и подростков к кулинарному делу способствует их личностному взрослению, понимаемому, как появление повышенного чувства личной ответственности за то, что они делают и как, чем они насыщают себя и окружающих. Предусмотренные Программой групповые занятия позволят развить у детей такие качества, как умение работать в команде, взаимопомощь и уважение друг к другу, умение грамотно распределять рабочее время, рационально расходовать продукты питания, рассчитывать финансы, соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены.

Отличительной особенностью данной программы является выход за рамки традиционного для общеобразовательной школы предмета «Технология» за счет современной инфраструктуры рабочего помещения, наличия всей необходимой кухонной техники, оборудования и такого материально-технического обеспечения программы, которое позволяет каждому учащемуся на протяжении всего занятия быть активно задействованным в процессе приготовления блюда.

Немаловажной особенностью программы является наличие в содержании обучения раздела «Товароведение», позволяющего познакомить учащихся с поставщиками качественных продуктов питания, научиться делать рациональную закупку продуктов с учетом цены и качества, уметь ориентироваться в огромном ассортименте товаров на прилавках магазинов и осуществлять правильный выбор.

Отличительной особенностью методики преподавания по программе является личностно-деятельностный подход обучению, где учащийся выступает как активный творческий субъект учебной деятельности, самостоятельно осуществляющий весь цикл приготовления блюда, а педагог берет на себя функцию консультанта, объясняя, показывая, корректируя, но не выполняя за учащегося даже часть необходимой работы.

Уровень освоения программы: общекультурный.

Адресат программы: данная Программа рассчитана на освоение учащимися в возрасте от 13 до 17 лет.

В психологии и физиологии этот период соответствует подростковому возрасту, который является важнейшим этапом развития и становления личности ребенка.

В этом возрасте происходят серьезные психофизиологические изменения, которые проявляются у подростков протестными настроениями, противоречивостью суждений, неустойчивостью нервной системы и колебанием эмоциональных состояний.

В этой связи подросток особенно нуждается в самореализации и признании со стороны окружающих, а для этого в привлечении к настоящему, ответственному, делу, где он может показать свои способности, проявить инициативу, увидеть результаты своего труда, получить одобрение со стороны сверстников и авторитетных взрослых и ощутить свою значимость в коллективе.

Атмосфера общей кухни, совместной творческой деятельности, активного включения в работу в совокупности с уважительным отношением педагога и неформальным субъект-субъектным общением в процессе обучения, может оказать благотворное влияние на развитие и воспитание личности учащегося, а также сыграть решающую роль в выборе его будущей профессии.

Обучение проходит с учетом гендерного подхода, разных способностей и возможностей учащихся, индивидуальных особенностей здоровья учащихся, а также различной скорости усвоения информации.

Объем и срок реализации программы: 2 года, 216 часов за год (6 часов в неделю).

Цель:

Освоение фактических навыков кулинарного мастерства для формирования культуры здорового питания и правильного приготовления пищи.

Задачи:

Обучающие:

- Обучать технологии приготовления различных блюд.
- Прививать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием.
- Формировать навыки и привычку соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.
- Укоренять принципы правильного питания и здорового образа жизни.
- Формировать навыки рационального использования продуктов питания.

Развивающие:

- Развивать кулинарные способности каждого учащегося.
- Развивать внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Воспитательные:

- Воспитывать культуру приготовления и потребления пищи.
- Развивать эстетический вкус к подаче блюд и сервировке стола.
- Пробудить интерес учащихся к кулинарному творчеству.
- Способствовать развитию коммуникативных навыков, формированию умения работать в команде, оказывая друг другу уважение и взаимопомощь.
- Воспитывать бережное отношение к еде.

Условия реализации программы:

Условия набора и формирования групп

В кулинарную студию принимаются все желающие. Возможен дополнительный набор в течение учебного года при наличии свободных мест на основании личной беседы с учащимся. Программа может осваиваться учащимися с любого уровня.

Режим занятий

Занятия проходят 2 раза в неделю. Продолжительность занятия – 3 академических часа с перерывами. Это время оптимально требуется для погружения в деятельность, освоения новой информации, подготовки ингредиентов, приготовления и дегустации блюда и конспектирования этапов его приготовления.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

индивидуальные, групповые, коллективные.

Формы занятий:

- ✓ учебные занятия (практическое занятие);
- ✓ кулинарные мастерские;
- ✓ мастер-классы;
- ✓ открытые дегустации;
- ✓ открытые занятия;
- ✓ занятие-игра (кулинарный морской бой);
- ✓ занятие-соревнование (кулинарный поединок).

Материально-техническое обеспечение

Учебные занятия проводятся в специально отведенном просторном помещении, соответствующим требованиям СанПиН (кабинете кулинарии) с рабочей зоной, оснащенной необходимым кухонным оборудованием, современной кухонной техникой, инвентарем, инструментами и посудой, необходимыми для приготовления основных блюд и зоной для дегустации и отдыха. В рабочей зоне созданы и пронумерованы 12 рабочих мест, оснащенных рабочей поверхностью, электроплитой, раковиной и необходимым рабочим инвентарем.

Оборудование:

- пароконвектомат
- шкаф расстоечный
- печь для пиццы
- зонты вытяжные
- рабочие острова с раковинами и электрическими плитами 2-х и 4-х конфорочными
- столы производственные
- столы кондитерские
- стол обеденный
- шкафы для посуды
- стеллажи для посуды
- тележка сервировочная
- посуда

Униформа:

- поварской китель
- поварские брюки
- фартуки
- поварские колпаки
- рабочие перчатки

Планируемые результаты:

Предметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сформируют собственное представление о профессии повара;
- ✓ овладеют теоретическими знаниями и практическими навыками технологии приготовления различных блюд;
- ✓ обучатся основам товароведения;
- ✓ овладеют правилами техники безопасности при работе с кухонным оборудованием, санитарными нормами и правилами личной гигиены;
- ✓ сформируют устойчивое представление о правильной и здоровой пище.

Метапредметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сумеют находить необходимую информацию из разных источников;
- ✓ смогут выполнить самостоятельно творческую работу с опорой на логику, воображение, интуицию, развитое аналитическое мышление;
- ✓ сумеют спланировать и скорректировать свои действия при выполнении коллективной и индивидуальной работы, проанализировать ее результаты;
- ✓ сформируют умение планировать свое время и рассчитывать физические и материальные затраты, необходимые для выполнения работы;
- ✓ научатся оценивать результаты своей работы, соотнося их с поставленной целью;

- ✓ научатся налаживать эффективную коммуникацию и выстраивать партнерские взаимоотношения с руководителем и сверстниками при организации командной работы;
- ✓ освоят навык взаимопомощи, быстрого понимания и сотрудничества между участниками коллективного взаимодействия.
- ✓ разовьют внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

Личностные

В результате обучения по данной дисциплине учащиеся:

- ✓ приобретут устойчивую мотивацию к продолжению обучения в данном или смежном направлении;
- ✓ разовьют способность творчески подходить к выполнению любого задания;
- ✓ приобретут умение работать в команде, соблюдать принципы и ценности коллектива, научатся брать на себя ответственность и достигать поставленной цели.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН 1 Г.О.

№	Название раздела	Количество часов			Формы промежуточной аттестации и контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие	4	4	0	Входной контроль. Выявление исходного уровня
2.	Техника безопасности	6	2	4	Текущий контроль. Тестовые задания
3.	Современная кухонная техника	6	2	4	Текущий контроль. Тестовые задания
4.	Способы нарезки продуктов	8	4	4	Текущий контроль. Фронтальный опрос
5.	Приготовление холодных закусок	10	1,5	8,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
6.	Приготовление соусов и заправок	6	1,5	4,5	Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
7.	Приготовление салатов	14	2,5	11,5	Текущий контроль. Взаимооценка
8.	Приготовление первых блюд	16	2,5	13,5	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
9.	Приготовление мясных блюд	14	2,5	11,5	Промежуточный контроль. Зачетные задания.
10	Приготовление блюд из птицы	16	2,5	13,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
11	Приготовление гарниров	8	1,5	6,5	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
12	Приготовление холодных супов	10	1,5	8,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
13	Приготовление горячих закусок	8	1,5	6,5	Текущий контроль. Взаимооценка
14	Приготовление рыбных блюд	16	2,5	13,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения

15	Приготовление блюд из морепродуктов	8	1,5	6,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
16	Приготовление овощных блюд	10	1,5	8,5	Текущий контроль. Фронтальный опрос
17	Приготовление блюд из теста	8	1,5	6,5	Текущий контроль. Взаимооценка
18	Приготовление десертов	28	4,5	23,5	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
19	Приготовление напитков	6	1	5	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
20	Сервировка стола	6	2	4	Текущий контроль. Фронтальный опрос
21	Кулинарный поединок за звание «Кандидата в мастера кулинарии»	8	-	8	Итоговый контроль. Задания для самостоятельной работы
22	Заключительное занятие. Итоговое тестирование Подготовка кухни к будущему учебному году	4	2	2	
	Всего:	216	43	173	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН 2 Г.О.

№	Название раздела	Количество часов			Формы промежуточной аттестации и контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
23	Вводное занятие	3	0	3	Текущий контроль. Выявление исходного уровня подготовки
24	Техника безопасности	6	2	4	Текущий контроль. Тестовые задания
25	Современная кухонная техника	6	2	4	Текущий контроль. Тестовые задания
26	Способы нарезки продуктов	9	3	6	Текущий контроль. Фронтальный опрос
27	Приготовление холодных закусок	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
28	Товароведение	12	1,5	10,5	Текущий контроль. Контрольные задания для

					самостоятельной работы
29	Приготовление салатов	15	2,5	12,5	Текущий контроль. Взаимооценка
30	Приготовление первых блюд	15	2,5	12,5	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
31	Приготовление мясных блюд	15	2,5	12,5	Промежуточный контроль. Зачетные задания.
32	Приготовление блюд из птицы	15	2,5	12,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
33	Приготовление гарниров	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
34	Приготовление холодных супов	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
35	Приготовление горячих закусок	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Взаимооценка
36	Приготовление рыбных блюд	15	2,5	12,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
37	Приготовление блюд из морепродуктов	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
38	Приготовление овощных блюд	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Фронтальный опрос
39	Приготовление блюд из теста	9	1,5	7,5	Текущий контроль. Взаимооценка
40	Приготовление десертов	21	1,5	19,5	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
41	Приготовление напитков	6	1	5	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
42	Сервировка стола	6	2	4	Текущий контроль. Фронтальный опрос
43	Кулинарный поединок за звание «Кандидата в мастера кулинарии»	8	-	9	Итоговый контроль. Задания для самостоятельной работы

44	Заключительное занятие. Итоговое тестирование Подготовка кухни к будущему учебному году				
	Всего:	216	36	180	