

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 краткосрочная программа

«Перспектива Мастер-шеф»

Возраст учащихся: 11-12 лет.

Срок реализации: 1 год.

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» (разд.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) является краткосрочной. В ходе реализации данной программы, учащиеся приобретают базовые навыки в области кулинарного искусства.

Направленность программы: социально-педагогическая.

В основу программы заложены:

- Дифференцированный подход для обучающихся предполагает учет их особых

образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности по возможностям освоения содержания образования.

- Деятельностный подход в образовании младшего школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной).
- Личностно-ориентированный подход с применением здоровье-сберегающих технологий.

Актуальность данной программы заключается в предоставлении возможности учащимся младшего школьного возраста освоить базовые компетенции в области кулинарного мастерства. Приобретенные на занятиях навыки позволят детям приготовить пищу для себя и своей семьи.

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 питаются. 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 практическое знакомство с основами кулинарного мастерства учащихся 5-6 классов благодаря коллективной работе в специально оборудованном помещении, оснащённом современной кухонной техникой, которая позволит каждому учащемуся быть активно задействованным в процессе приготовления пищи.

Адресат программы: данная Программа рассчитана на освоение учащимися 5-6 классов в возрасте 11-12 лет. Количество учащихся в группе – 12 человек.

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 возрастных особенностей, гендерного подхода, разных способностей и возможностей учащихся, индивидуальных особенностей здоровья учащихся, а также различной скорости усвоения информации.

Объем и срок реализации программы: 12 часов (2 часа в неделю).

Цель:

Освоение базовых компетенций в области кулинарного мастерства для формирования

культуры здорового питания и правильного приготовления пищи.

Задачи:

Обучающие:

- Прививать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием.
- Формировать навыки и привычку соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.
- Обучать технологии приготовления самых простых блюд.
- Формировать навыки рационального использования продуктов питания.

Развивающие:

- Развивать кулинарные способности каждого учащегося.
- Развивать внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.
- Развивать эстетический вкус к подаче блюд и сервировке стола.
- Способствовать развитию коммуникативных навыков, формированию умения работать в команде, оказывая друг другу уважение и взаимопомощь.

Воспитательные:

- Воспитывать культуру приготовления и потребления пищи.
- Укоренять принципы правильного питания и здорового образа жизни.
- Пробудить интерес учащихся к кулинарному творчеству.
- Воспитывать бережное отношение к еде.

Условия реализации программы:

Режим занятий

Занятия проходят 2 раза в неделю продолжительностью - 1 академический час.

Формы организации деятельности учащихся на занятии: индивидуальные, групповые, коллективные.

Формы занятий:

- ✓ учебные занятия (теоретические);
- ✓ учебные занятия (практические);
- ✓ кулинарная мастерская;
- ✓ занятие-игра (кулинарный морской бой);

Материально-техническое обеспечение

Учебные занятия проводятся в специально отведенном просторном помещении, соответствующим требованиям СанПиН (кабинете кулинарии) с рабочей зоной, оснащенной современным кухонным оборудованием, техникой, инвентарем, инструментами и посудой, необходимыми для приготовления основных блюд, а также 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:

- ✓ овладеют базовыми теоретическими знаниями и элементарными практическими навыками технологии очистки, нарезки и тепловой обработки продуктов питания;
- ✓ сформируют начальное представление основ товароведения;
- ✓ овладеют правилами техники безопасности при работе с кухонным оборудованием, санитарными нормами и правилами личной гигиены;
- ✓ сформируют представление о правильной и здоровой пище.

Метапредметные

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сумеют планировать и корректировать свои действия при выполнении коллективной и индивидуальной работы;
- ✓ сформируют умение планировать время и рассчитывать физические и материальные затраты, необходимые для выполнения работы;
- ✓ научатся оценивать результаты своей работы, соотнося их с поставленной целью;
- ✓ научатся выстраивать партнерские взаимоотношения с руководителем и сверстниками при организации командной работы;

Личностные

В результате обучения по данной дисциплине учащиеся:

- ✓ приобретут устойчивую мотивацию к продолжению обучения в данном направлении;
- ✓ разовьют внимание, память, аналитический ум, чувство пространства и времени;
- ✓ приобретут умение работать в команде, соблюдать принципы и ценности коллектива, научатся брать на себя ответственность и достигать поставленной цели.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела	Количество часов			Формы промежуточной аттестации и контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Основы кулинарного искусства и техника безопасности	1	1	0	Первичный контроль. Выявление исходного уровня подготовки
2.	Товароведение продуктов	1	1	0	Текущий контроль. Тестовые задания
3.	Очистка и нарезка корнеплодов (морковь, картофель, капуста, свекла)	1	0	1	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
4.	Очистка и нарезка овощей (огурец, перец, томат, лук, чеснок, зелень)	1	0	1	Текущий контроль. Фронтальный опрос
5.	Способы тепловой обработки овощей (варение, тушение, жарение, запекание)	1	0	1	Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
6.	Работа с тестом: виды, приготовление, форма	1	0	1	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
7.	Приготовление соусов для холодных и горячих блюд	1	0	1	Текущий контроль. Взаимооценка
8.	Приготовление горячих и холодных напитков	1	0	1	Промежуточный контроль. Тестовые задания
9.	Приготовление каш	1	0	1	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
10	Приготовление бутербродов и сэндвичей	1	0	1	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
11	Приготовление супов	1	0	1	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
12	Приготовление вторых блюд и гарниров	1	0	1	Итоговый контроль. Выполнение контрольных командных заданий
Всего:		12	2	10	