

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Устанская средняя общеобразовательная школа»
Уренского муниципального округа Нижегородской области

Принята
Решением педагогического совета
Протокол № 07 от 23.03.2020г.

Утверждена
Приказом директора №52 от 23.03.2020г.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа**

«Хозяюшка»

Срок реализации: 3 года

Возраст детей: с 6,6 лет

Составители:
Кудряшова Е.Ф.,
Иванова Л.П.,
Вершинина Е.М.,
Ратова О.В.

п.Уста
2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» разработана на основе:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012)
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1008 от 29.08.2013 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
3. «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 4 июля 2014 г. N 41)
4. Письмо Минобрнауки РФ от 11.12.2006 N 06-1844 "О Примерных требованиях к программам дополнительного образования детей"
5. Устав МАОУ «Устанская СОШ»
6. Концепции духовно – нравственного воспитания и развития личности гражданина России.

Программа «Хозяюшка» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо и правильно сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с воспитанниками.

Программа «Хозяюшка» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.

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

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны.

Отличительной особенностью программы «Хозяюшка» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить воспитанникам почитаемые традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней.

Программа ориентирована на воспитанников 6,6-15 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

ЦЕЛЬ: подготовка детей к самостоятельной жизни, расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у воспитанников компетенций в области технологии как часть национальной культуры; социальная адаптация детей и интеграция их в общество.

Задачи:**Обучающие:**

- расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных блюд, их подаче и сервировке стола.
- ознакомить с профессией повара и пути их получения.
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

- развивать эстетический вкус учащихся.
- расширение знаний в технологии приготовления блюд.
- развивать память, логическое мышление, внимание, мелкую моторику пальцев рук.

Воспитывающие:

- сформировать компетентность в области национальной кухни.
- привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам.
- воспитать трудолюбие и культуру труда.

Продолжительность учебного часа- 40 минут.

- ✓ Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- ✓ безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами;
- ✓ познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь;
- ✓ усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола;
- ✓ смогут самостоятельно готовить простые блюда по рецептам, а также смогут сотрудничать в коллективе.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его 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.

Рабочая программа (учебно-тематический план)**1 год**

№ п.п.	Название тем	Количество часов		
		всего	теория	практика
1.1.	Состав пищи	1	0,5	0,5
1.2.	Сервировка стола. Правила поведения за столом	1	0,5	0,5
1.3.	Посуда для приготовления пищи	1	1	-
	Всего	3	2	1

2 год

№ п.п.	Название тем	Количество часов		
		всего	теория	практика
1.1.	Блюда из крупы	1	0,5	0,5
1.2.	Первое блюдо	1	0,5	0,5
1.3.	Второе блюдо	1	0,5	0,5
	Всего	3	1,5	1,5

3 год

№ п.п.	Название тем	Количество часов		
		всего	теория	практика
1.1.	Холодные блюда и закуски	1	0,5	0,5
1.2.	Изделия из теста	1	0,5	0,5
1.3.	Изделия из яиц и творога. Напитки	1	0,5	0,5

Всего	3	1,5	1,5
-------	---	-----	-----

Содержание программы

1 год

Тема: Состав пищи (1 час)

Познакомить детей со значением питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода).

Рассказать о режиме питания ребенка. Меню.

Учить детей правилам пользования нагревательными приборами. Правилам обращения с режущими инструментами. Правилам обращения с горячей посудой и продуктами.

Тема: Сервировка стола. Правила поведения за столом (1 час)

Учить воспитанников сервировке стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.

Учить праздничной сервировке стола.

Учить правилам поведения за столом.

Тема: Посуда для приготовления пищи (1 час)

Познакомить детей с посудой старины и современной. Их разновидностью, особенностью, назначением. Материалом для изготовления.

2 год

Тема: Блюда из крупы (1 час)

Рассказать о питательной ценности круп. Учить способам обработки круп, приготовлению различных каш. Поиск старинных рецептов из крупы.

Тема: Первое блюдо (1 час)

Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Поиск старинных рецептов супов.

Тема: Второе блюдо (1 час)

Значение вторых блюд в питании. Классификация гарниров. Поиск старинных рецептов гарниров.

3 год

Тема: Холодные блюда и закуски. (1 час)

Значение холодных блюд в питании.

Учить детей технологии приготовления салатов, бутербродов, закусок. Поиск старинных рецептов закусок.

Тема: Изделия из теста (1 час)

Рассказать детям о различных видах теста, о различных способах приготовления теста. Поиск старинных рецептов из теста.

Тема: Изделия из яиц и творога. Напитки. (1 час)

Рассказать о значении и ценностях молочных блюд и блюд из яиц. Поиск старинных рецептов из яиц и творога, напитков.

Список используемой литературы

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. Головкин А. Кухня без секретов, Москва, 1991.

- 5.Новоженков Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
- 6.Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
- 7.Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
- 8.Тесто в будни и праздники вместе с детьми. М.И.Сахарова. – М.: Астрель 2002.
- 9.Кулинарные рецепты. Т.И. Шимановская.-М.: Росмэн 2002