



«Утверждаю»

Директор Волжского центра

Кушманов С.Н.

**Государственное бюджетное
учреждение Республики Марий Эл "Волжский центр для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей".**

Рассмотрено
на педагогическом совете
от 31.08.15.

**Программа
кружка «Кулинария»
(в рамках социально-бытовой адаптации воспитанников).**



Составитель:
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории
Яруллина Г.А.

РМЭ,
г. Волжск.

Содержание программы.

1. Пояснительная записка.
2. Учебно - тематический план.
3. Содержание курса.
4. Методическое обеспечение.
5. Список литературы.

Паспорт программы.

Наименование программы.	«Кулинария».
Основания для разработки программы.	Социально-бытовая адаптация воспитанников Волжского центра для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей , оказание дополнительной помощи воспитанникам в производственном обучении и профессиональной подготовке.
Заказчик программы.	Государственное бюджетное учреждение Республики Марий Эл "Волжский центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей".
Составитель программы.	мастер производственного обучения Яруллина Г.А.
Исполнители программы.	мастер производственного обучения Яруллина Г.А.
Цели и задачи программы.	<p>Цель: - социально-бытовая адаптация воспитанников и интеграция их в общество.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у воспитанников Центра навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи; • формирование знаний, умений и навыков технологии приготовления блюд; • овладение специальными умениями, необходимыми для поиска технологической информации, создание продуктов труда, ведение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных планов, безопасными приёмами труда. • воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.
Основные	- личностное развитие, социально-бытовая

<p>направления деятельности по реализации программы.</p>	<p>адаптация воспитанников; - трудовое воспитание; - художественное – эстетическое воспитание.</p>
<p>Ожидаемые результаты.</p>	<p>Воспитанники получают знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды блюд разных национальностей; • способы приготовления и оформления блюд; • правила подачи блюд; • пищевую ценность овощей; • правила поведения за столом; • правила по технике безопасности при кулинарных работах; • санитарно-гигиенические требования; <p>Воспитанники приобретут умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда; • приемы тепловой кулинарной обработки; • готовить холодные блюда; • украшать готовое блюдо; • готовить изделия из теста; • витаминизировать пищу; • сервировать стол; • соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования; • соблюдать правила по технике безопасности; • правильно вести себя за столом.
<p>Координация и контроль реализации программы.</p>	<p>Администрация Волжского центра для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.</p>
<p>Сроки реализации программы.</p>	<p>2015-2018 г.</p>

Пояснительная записка.

Современный этап развития нашего общества, происходящие изменения в мировом сообществе требуют расширения и углубления исследований процесса социально-бытовой адаптации подрастающего поколения, в том числе особой категории детей – детей-сирот, так как его изучение и осмысление необходимо для дальнейшей организации процессом передачи социального опыта.

Образовательное учреждение позволяет ребенку, оставшемуся без попечения родителей осознать уровень своей значимости в жизни, как много зависит от него самого, как в своей жизни, так и жизни окружающих людей.

Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, школах-интернатах, Центрах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в Центре для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, который культивирует в детях такие качества, как беспомощность, потребительство, приспособленчество, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков.

Образовательная программа кружка «Кулинария» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам Центра для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, в развитии творческих способностей, 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 блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение воспитанниками 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 после выпуска из Центра.

В результате занятий в данном кружке дети должны получить не только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях Центра.

План кружка составлен с учетом разновозрастной группы и условиями технической базы Центра.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы.

Программа ориентирована на воспитанников 10-16 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Срок реализации программы - 3 года.

Занятия каждой группы проводятся по 2,5 часа в неделю. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия. 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 кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни;

усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам.

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий проект), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

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.

Завершается работа кружка выполнением итогового занятия.

Краткое содержание курса.

СЕНТЯБРЬ.

Заготовка продуктов.

Основные теоретические требования.

Способы консервирования, сохранность питательных веществ.

Стерилизация в домашних условиях.

Время стерилизации.

Условия максимального сохранения витаминов.

Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Первичная обработка овощей и фруктов.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Определение количества соли и специй.

Стерилизация и укупорка банок.

ОКТАБРЬ.

Блюда из овощей.

Основные теоретические требования.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ белков, жиров, углеводов, витаминов.

Влияние экологии на качество овощей.

Виды салатов.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ зависимости от условий кулинарной обработки.

Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.

Приготовление блюд из сырых и варёных овощей.

Жаренье овощей и определение их готовности.

Оформление салатов.

Сервировка и подача к столу.

НОЯБРЬ.

Блюда из рыбы.

Основные теоретические требования.

Понятие о пищевой ценности рыбы.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород.

Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Определение готовности блюд из рыбы.

Сервировка и подача к столу.

ДЕКАБРЬ.

Блюда из мяса.

Основные теоретические требования.

Значение и место блюд из мяса в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия обработки мяса.

Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы.

Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов.

Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.

Определение времени варки и жаренья до готовности.

Сервировка и подача к столу.

ЯНВАРЬ.

Бутерброды и горячие напитки.

Основные теоретические сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов.

Виды бутербродов.

Способы оформления открытых бутербродов.

Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков.

Способы заваривания кофе, какао, чая..

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Нарезка продуктов.

Подбор ножей и различных досок.

Сервировка и подача к столу

ФЕВРАЛЬ.

Блюда из птицы.

Основные теоретические сведения.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.

Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы.

Определения качества птицы.

Первичная обработка птицы.

Приготовление блюд из домашней птицы.

Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.

Сервировка и подача к столу.

МАРТ.

Изделия из дрожжевого, песочного теста.

Основные теоретические сведения.

Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы.

Выполнения эскизов художественного оформления праздничных пирогов.

Выпечка и оформления из теста.

Сервировка и подача к столу.

АПРЕЛЬ.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения.

Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

Особенности кулинарного использования яиц.

Практические работы.

Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц.

Сервировка и подача к столу.

МАЙ.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения.

Виды круп и макаронных изделий.

Правила варки рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.

Практические работы.

Подготовка к варки круп, бобовых и макаронных изделий.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров их крупы, бобовых и макаронных изделий.

Сервировка и подача к столу.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие.	3	3	
2	Гигиена приготовления пищи.	3	2	1

3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	3	1	2
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	6	2	4
5	Первичная обработка овощей.	3	1	2
6	Заготовка продуктов.	6	2	4
7	Блюда из рыбы.	4	1	3
8	Мясные блюда.	15	3	12
9	Бутерброды и горячие напитки.	9	3	6
10	Блюда из птицы.	12	3	9
11	Изделия из дрожжевого, песочного теста.	18	3	16
12	Блюда из яиц.	9	3	6
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	12	3	9
14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	12	3	9
15	Приготовление в походных условиях.	6	1	5
16	Сладкие блюда и напитки.	9	1	8
17	Итоговое занятие.	6	3	3

Методическое обеспечение.

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.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.Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
- 8.Новоженков Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
- 9.Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
- 10.Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В.
- 11.Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.