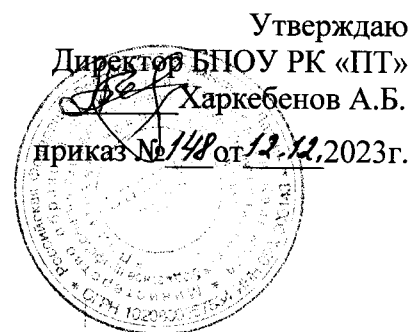


Министерство образования и науки Республики Калмыкия
БПОУ РК «Политехнический техникум»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 2 от 30.11, 2023г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«СМАК»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель:
Шаванова Ноган Владимировна
преподаватель спец. дисциплин

г. Лагань
2023г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «СМАК» (далее программа) имеет социально-гуманитарную направленность и разработана для детей от 15 до 18 лет. Программа направлена на формирование и развитие теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся. Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Федеральный закон Российской Федерации от 14.07. 2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»,

Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р),

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242),

Устав БПОУ РК «Политехнический техникум»,
и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях социально-гуманитарной направленности и спецификой работы учреждения.

Программа «Смак» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании учащихся, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость. Занятия по программе позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту. Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны.

Программа имеет свою специфику. В результате занятий учащиеся должны получить не только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома.

В процессе обучения, учащиеся научатся бережно и с любовью, относиться к своему национальному богатству, сохранять и развивать традиции своего народа, своих семей.

Занятия Программы в какой-то степени позволяют ребенку быть готовым к получению необходимых знаний к обустройству своего быта.

Возраст участников

Программа ориентирована на воспитанников с 15 – 18 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия Программы позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Основными формами образовательного процесса являются:

практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (обучающимся даются самостоятельные задания с учетом возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения практической работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, 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.

Цель программы: формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

Обучающие:

- познакомить 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 национальных кухонь;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- обучить соблюдению правил санитарной гигиены при работе с продуктами питания;
- обучить соблюдению правил техники безопасности при работе с различными электроприборами.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки партнерского взаимодействия, умения работать в команде, повышать уровень сплоченности коллектива;
- формировать любовь и уважение к традициям русской и национальной кухни.

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.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Срок реализации программы – 1 год (1 раз в неделю (2 часа), 64 час/год)

Учебно-тематический план 1-го года обучения

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии	2	1	1
2.	«Скатерть – самобранка накройся» <i>Сервировка стола</i>	2	1	1
3.	Творческий подход к нашему столу - <i>бутерброды.</i>	2	1	1
4.	Овощи и грибы - важная составляющая рациона. <i>Овощные салаты.</i>	4	1	3
5.	Способы тепловой обработки продуктов	2	1	1
6.	Холодные закуски.	2	1	1
7.	Блюда из мяса.	4	1	3
8.	Молоко и молочные продукты.	2	1	1
9.	Блюда калмыцкой национальной кухни.	4	1	3
10.	Давай поговорим! <i>Как празднуют калмыцкий праздник «Зул».</i>	2	2	
11.	Блюда из яиц.	2		2
12.	Первые блюда. <i>Любимые супы</i>	4	1	3
13.	Это интересно! <i>«Витаминная азбука»</i>	2	2	
14.	Вторые блюда Блюда из круп и макаронных изделий	4	1	3
15.	Блюда казахской национальной кухн	4	1	3

16.	Давай поговорим! <i>Праздник весны «Навруз»</i>	2	2	
17.	Секреты ароматной выпечки.	4	1	3
18.	Виды мучных кондитерских изделий	3	1	2
19.	История русской кухни	4	1	3
20.	Блюда из рыб и морепродуктов	4	1	3
21.	Открытое занятие	2	2	
22.	Итоговое занятие	1	1	
Итого		64	25	39

Содержание рабочей программы

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во часов
Сентябрь, октябрь			
Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	2
«Скатерть – самобранка накройся» <i>Сервировка стола.</i>	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола.	2
Творческий подход к нашему столу - <i>бутерброды.</i>	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация.	Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю	2
Овощи и грибы - важная составляющая рациона. <i>Овощные салаты.</i>	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	4
Ноябрь			
Способы тепловой обработки продуктов	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Практика: Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд.	2

		Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.	
Холодные закуски.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок. Практика: правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	2
Блюда из мяса.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды мясных продуктов. Виды полуфабрикатов из рубленного мяса. Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	4
Декабрь			
Молоко и молочные продукты.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочных продуктов. Практика: Приготовление молочной лапши.	2
Блюда калмыцкой национальной кухни.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: состав дрожжевого теста, способы приготовления. Изучение форм и названий калмыцких борцоков. Чай джомба Практика: Приготовление фигурных борцоков и чая джомба по всем правилам.	4
Давай поговорим! <i>Как празднуют калмыцкий праздник «Зул».</i>	Беседа	Знакомство обучающихся с традициями праздника и калмыцкими национальными блюдами.	2
Январь			
Блюда из яиц.	Инструктаж. Практическое	Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая	4

	занятие. Дегустация	ценность, и применение в кулинарии. Практика: Приготовление блюд из яиц: различные салаты, омлет.	
Февраль-март			
Первые блюда. <i>Любимые супы</i>	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп Практика: приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.	4
Это интересно! <i>«Витаминная азбука»</i>	Беседа	Формировать представление о количестве содержания различных групп витаминов в продуктах. Из каких продуктов организм лучше всего усваивает витамины	2
Вторые блюда Блюда из круп и макаронных изделий	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека Практика: приготовление гречневой каши с мясом, макароны с сыром.	4
Блюда казахской национальной кухни	Инструктаж Практическое занятие	Теория: виды блюд казахской кухни, их способы приготовления Практика: приготовление мучных изделий (чак-чак, кайнары)	4
Давай поговорим! <i>Праздник весны «Навруз»</i>	Беседа	Знакомство с национальными традициями празднования	2
Апрель-май			

Секреты ароматной выпечки.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка хлебобулочных изделий.	4
Виды мучных кондитерских изделий	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных изделий. Особенности приготовления песочного, бисквитного и дрожжевого теста. Практика: выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков с разными начинками	3
История русской кухни	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей и вареников с картошкой и вишней.	4
Блюда из рыб и морепродуктов	Инструктаж Практическое занятие Дегустация	Теория: значение рыбных блюд в питании, разновидности рыб, обитающих в Каспийском море Практика: разделка рыбы на филе, приготовление котлетной массы. Рыбацкая уха.	4
Июнь			
Открытое занятие	Инструктаж Практическая работа	Соревнование между командами студентов	2
Итоговое занятие		Закрепление пройденного материала. Подведение итогов. Награждение активистов	1

Методическое обеспечение дополнительной общеразвивающей программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно–иллюстративный – позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний о различных продуктах питания и способов их обработки с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь студентов в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа

Дидактическое обеспечение

- интернет - ресурсы
- книги о вкусной и здоровой пище
- журналы о кулинарии

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходимы: чистые кухонные помещения. Они должны быть оборудованы системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться.

В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, набор столовой мебели (столы кухонные); доски разделочные; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; колпаки, фартуки; моющие средства.

Требования к уровню подготовки обучающихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;

- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Список литературы:

для педагога:

1. Гришина П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Москва: Академия, 2023.
2. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства «Все рецепты», Москва: Академия, 2023.
1. 3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. Москва: ЭКСМО, 2022.

для обучающихся:

1. Гороховец Е., Готовим праздник. Москва: ИЛ, 2022
2. Клевжиц Т.А., Новосад Г.П., Ходас Л.М., Кулинария для всех. Москва: Мастерство, 2022.
3. Конева Л.С., Куликович Л.Н., Большая поваренная книга. Москва: ЭКСМО, 2022.
4. Молоховец Е.Н. Русская кухня. Москва: Академия, 2023.
2. Чудо каши. М: Издательство Аркаим, 2022