

**Аннотация к рабочей программе  
кружка «ЮНЫЙ КУЛИНАР» для обучающихся в 5-7 классах  
(дополнительное образование)**

Рабочая программа по дополнительному образованию кружок «Юный кулинар» предназначена для обучающихся 5-7 классов и составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования. Программа способствует профессиональной ориентации школьников и формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

**Адресат программы.**

Программа предназначена для учащихся 5-7 классов (11-14 лет) и рассчитана на 1 год реализации.

**Сроки реализации программы.**

Занятия проводятся 2 раз в неделю по 2,5 часа (170 часов в год). Основной формой обучения являются групповые (8-10 человек) занятия.

**Особенности учебного курса.**

Программа рассчитана на 170 часов учебного времени, предполагает сочетание теоретических и практических знаний. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они знакомятся с оборудованием лабораторий технологии продукции общественного питания и технологии продукции мучных кондитерских изделий; учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Еда – это топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Кружок о здоровом и правильном питании. Мы стремимся возродить традиции семейных праздников, русской национальной кухни и здорового питания.

## **Цели и задачи программы**

**Цель** – расширить знания о значении питания для здоровья человека, а также научить учащихся серьёзно и квалифицированно готовить вкусную и здоровую еду для всей семьи.

### **Задачи:**

1. Углубить основные знания о питании и приготовлении пищи, особенностях кулинарной обработки различных пищевых продуктов.
2. Сформировать умения и навыки в приготовлении различных блюд.
3. Привить навыки соблюдения санитарно – гигиенических правил и правил по технике безопасности.
4. Развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда.
5. Способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.
6. Подготовить школьников к жизни в обществе в современных изменяющихся социально – экономических условиях.

## **Методы и формы работы**

Для активизации познавательной мыслительной деятельности учащихся используют различные методы и формы обучения:

### **Методы работы:**

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся
- инструктаж с практической работой (приготовление блюд);
- использование ИКТ;
- использование нетрадиционных типов и видов уроков (конкурсы, соревнования, бригадный способ работы).

*Межпредметные связи: биология, химия, искусство, русский язык, математика, история.*

### **Формы работы:**

- индивидуальная;
- групповая.

### **Средства обучения:**

- наглядные пособия;
- использование инновационных технологий;
- раздаточный материал;
- мультимедийный проектор;
- инструкционные карты.

## **Планируемые результаты изучения учебного курса**

### *Личностные результаты:*

**У обучающегося будут сформированы:**

- умение определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);
- умение использовать знания в повседневной жизни;
- в предложенных педагогом ситуациях общения и сотрудничества, делать выбор (при поддержке других участников группы и педагога), как поступить;
- умение проявлять инициативу и самостоятельность на занятиях;
- познавательный интерес к основам кулинарии и рационального питания.

***Метапредметные результаты:***

*Регулятивные:*

- Ученик научится:** - проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- адекватно оценивать правильность выполнения действия (под руководством учителя) и вносить необходимые коррективы в исполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия;
  - адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей.

*Познавательные:*

**Ученик научится:**

- узнавать изученные объекты неживой природы;
- использовать различные справочные материалы для поиска необходимой информации;

*Коммуникативные:*

**Ученик научится:**- планировать в сотрудничестве с учителем свою деятельность;

- формулировать собственное мнение и позицию;
- строить простейшие монологические высказывания; задавать вопросы;
- контролировать действия партнёров при работе в группах и парах, оказывать необходимую взаимопомощь.

***Предметные результаты:***

*Учащиеся получают знания:*

- виды национальных блюд
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- экологической подготовки
- секреты русской кухни

*Учащиеся приобретут умения:*

- 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 техники безопасности
- правильно вести себя за столом

### **Литература**

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
2. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
3. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
4. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001
5. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
6. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2011.
7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
9. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
10. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов-на Дону: «Феникс», 1999 г.
11. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб"Клуб Семейного Досуга", 2008.