

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
«Центр дополнительного образования им. Л.Е. Лукиной»  
муниципального района «Горный улус» Республики Саха (Якутия)

Утверждаю:

Директор МБУДО «ЦДО им. Л.Е. Лукиной»  
А.М. Колесова

Приказ № 6  
от «20» июня 2020 г.



**Дополнительная краткосрочная общеразвивающая программа  
«Кулинария»**

Возраст обучающихся: 9 – 18 лет  
Срок реализации: с 11-20 июня 2020 года

Разработчик: Кривошапкина Варвара Виссарионовна,  
педагог дополнительного образования

с.Бердигестях – 2020 г.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Под дистанционными образовательными технологиями понимаются образовательные технологии, реализуемые, в основном, с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников (ст. 16 ФЗ от 29.12.2012 №273 ФЗ (ред. От 21.07.2014) «Об образовании»).

Сегодня применяются различные формы (методы) дистанционных занятий:

- чат - занятия (с использованием чат -технологий);
- веб - занятия (дистанционные уроки, конференции, семинары, деловые игры, лабораторные работы, практикумы и др. формы, проводимые с использованием средств телекоммуникаций);
- телеконференция;
- почтовая рассылка учебно-методических материалов, видео- и аудиофайлов.

К особенностям дистанционного обучения можно отнести:

- гибкость (нет необходимости посещать занятия в виде лекций, семинаров, а можно работать в удобное время, в удобном месте);
- модульность (каждый отдельный курс создает целостное представление об определенной области знаний, позволяет из выбора независимых курсов- модулей формировать учебную программу, отвечающую индивидуальным или групповым потребностям);
- экономическая эффективность (эффективное использование учебных площадей, технических средств, благодаря привлечению информационных и телекоммуникационных технологий).

В связи со всем вышеперечисленным, а так же требованиями современного мира нами была разработана дистанционная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинария».

Программа рассчитана на учащихся в возрасте 9-18 лет. Срок реализации – 10 дней (27 часов).

Программа «Кулинария» имеет простые и доступные темы, поэтому может быть рассчитан и на тех, кто делает первые шаги в кулинарию.

Программа «Кулинария» способствует развитию детской самостоятельности, осознанности своих действий, формированию ответственности и активной позиции ученика в обучении. Обучение построено таким образом, что большое количество важных и нужных в повседневной жизни знаний обучающиеся получают в простой, понятной, ненавязчивой форме, одновременно с процессом приготовления блюда.

**Актуальность.** В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо 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.

**Отличительной особенностью** данной программы является то, что программа имеет познавательный характер – знакомит детей с кухнями народов мира и имеет принцип просто, быстро, вкусно, красиво.

**Цель программы:** формирование практических умений и навыков в приготовлении несложных блюд, кондитерских и кулинарных изделий.

**Задачи:**

- обучить технологии приготовления различных несложных блюд и выпечки;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;
- развить интерес к кулинарному искусству;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность.

**Формы и методы обучения**

В процессе работы по данной программе занятия ведутся в форме беседы и практической работы. Программа включает в себя методы объяснительно-иллюстративной, практической, учебно-познавательной деятельности.

Реализация данной программы осуществляется в дистанционной форме через образовательные платформы zoom и GoogleClassroom, а также социальную сеть WhatsApp.

### **Оценка результативности образовательной деятельности.**

#### **Способы определения результативности программы:**

- посещаемость, активность на занятиях детей;
- отслеживание результатов обучения (беседа, тестирование, наблюдение, диагностика);
- практические работы детей.

#### **Ожидаемый результат**

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о способах приготовления продуктов;
- правила безопасной работы с инструментами;
- правила техники безопасности;
- технические характеристики и назначение бытовой техники;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд.

Учащиеся должны уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- устанавливать последовательность выполнения технологических операций (планирование);
- проявлять элементы творчества на всех этапах выполнения задания;
- соблюдать правила безопасной работы;
- приготовить простые блюда.

## 2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование темы	Количество часов		
		теоритч. часть	практич. часть	всего
1	Вводное занятие	1		1
2	Напитки	0,5	1,5	2
3	Горячее блюдо	0,5	2,5	3
4	Холодное блюдо	0,5	5,5	6
5	Мучные изделия	0,5	13,5	14
6	Итоговое занятие	1		1
Итого		27		

## 3. СОДЕРЖАНИ ПРОГРАММЫ

### 1. Вводное занятие- 1ч.

Знакомство с учащимися. Цели и задачи курса. Инструктаж по технике безопасности труда, санитарии и гигиены. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для выполнения кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи.

### 2. Напитки – 2 ч.

Теоретическая часть: классификация напитков. Горячие и холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.

Практическая часть: приготовление горячих и холодных напитков.

### 3. Горячее блюдо – 3 ч.

Теоретическая часть: разновидность горячих блюд, способы приготовления. Шведская кухня.

Практическая часть: приготовление горячего блюда.

### 4. Холодное блюдо - 6 ч.

Теоретическая часть: разновидность холодных блюд. Способы оформления салатов. Итальянская кухня.

Практическая часть: приготовление фруктового салата и салата «Венеция»

### **5. Мучные изделия -14 ч.**

Теоретическая часть: виды мучных кондитерских изделий. Виды теста. Технология приготовления. Кухни народов мира.

Теоретическая часть: приготовление мучных изделий народов мира.

### **6. Итоговое занятие – 1ч.**

Подведение итогов. Рефлексия.

## **Литература**

1. Андрухова Е. А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoods.ru> – дата обращения – 27.03.2016 г.
2. Анфимова Н.А Кулинария: М. Издательский центр «Академия» , 2012. - 400 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.Издательский центр «Академия», 2007.- 194 с.
4. Ковалев Н.И. , Кутина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая культура» 2008 – 480 с.
5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. СПб: ПрофиКС, 2007.-194с.
6. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие. М. Издательский центр «Академия», 2009.-64 с