**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 15»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОметодический советМАОУ «СОШ №15протокол №\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. | СОГЛАСОВАНО зам. директора по УВР МАОУ «СОШ №15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/И.В. Урванцева/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. | УТВЕРЖДАЮруководитель МАОУ «СОШ «15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.В.Комарова/приказ №\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_2023г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**курса**

***«Кулинарные фантазии»***

**2023-2024 учебный год**

 **Разработана**

**учителем начальных классов**

**Ситниковой Натальей Валеьевной**

**Класс – 4**

**Всего часов – 33**

**Часов в неделю - 1**

**г. Губаха**

**2023-2024 учебный год**

**1.** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Основными задачами являются:

* обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
* адаптация их к жизни в обществе;
* формирование общей культуры;
* организация содержательного досуга.

**Направленность общеобразовательной программы «Кулинарные фантазии»**

 В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относится к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.
 Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

 Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

 Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – 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, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

**Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность** образовательной программы «Кулинарные фантазии» определяется:

* Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
* Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.
* По проведенным нами опросам многие школьники 1-4 классов отметили неумение готовить вкусные и полезные блюда, красиво их оформлять. Поэтому, организация данной программы была вызвана социальным запросом детей начальной школы и их родителями.

Программа способствует:
-развитию разносторонней личности ребенка, воспитание воли и характера;
-помощи в его самоопределении, самовоспитании и самоутверждению в жизни;
-формированию понятия о роли здорового образа жизни и здорового питания в жизни человека;
-освоению основных правил и норм санитарии и гигиены при кулинарных работах;
-обучению практическим навыкам приготовлению пищи, умению обобщать свои опыт;
- созданию творческой атмосферы в группе воспитанников на основе взаимопонимания коллективной работы.
Содержание программы согласуется с установками духовно-нравственного развития и воспитания детей, с традиционными источниками нравственности, которыми являются следующие ценности:

* Ценность добра – направленность воспитанников на общечеловеческие ценности жизни, через сострадание и милосердие, как проявление высшей человеческой способности любви.
* Ценность семьи, как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной образовательной среды. Семья –  забота, помощь и поддержка, равноправие, здоровье, достаток, уважение к родителям, забота о старших и младших, любовь и верность, забота о продолжении рода.
* Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни. Уважение к труду, творчество и созидание, целеустремлённость и настойчивость, трудолюбие.
* Ценность личности **—**саморазвитие и совершенствование, смысл жизни, внутренняя гармония, самоприятие и самоуважение, достоинство.

Данная программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

* Конституция РФ
* Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012
* Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 25.07.1998 г. №124-Ф3
* Государственная программа  Российской Федерации «Развитие дополнительного образования детей  до 2020 годы», утвержденная Постановлением Правительства Российской Федерации 22.11.2012 г., № 2148-р.
* Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. N 41 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей".
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 № 1008,

**Цель программы**: содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

**Задачи:**

**Образовательные:**

* ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
* познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд ;
* познакомить с традиционной русской кухней;
* обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
* формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
* познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

**Развивающие:**

* развить интерес к кулинарному искусству у обучающихся.
* развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося.
* развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

**Воспитательные:**

* воспитывать трудолюбие, аккуратность.
* воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
* воспитать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

**Отличительной особенностью настоящей программы** является потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Решение педагогических задач в  программе  «Кулинарные фантазии» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

* Принцип непрерывного дополнительного образования   как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
* Принцип гражданственности  ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
* Принцип творчества  помогает  развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
* Принцип коллективной деятельности  реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
* Принцип индивидуального подхода  ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
* Принцип самореализации  предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

**Из этого следует, что программа рассчитана на:**

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;

- духовное развитие личности;

- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;

- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;

- эмоциональное благополучие ребенка;

- профилактику асоциального поведения;

- охрану и укрепление физического и психического здоровья детей;

- взаимодействие педагога с учащихся.

**Сроки реализации** программы - 1 год. Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет 34 часа.

**Обязательное условие занятий** — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пиши — наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель, кружка строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

**Формы проведения занятий:**

-комбинированные занятия;

- практические занятия;

-мастер-классы;

- занятие-конкурс.

**Ожидаемые результаты и способы определения их результативности**

**Планируемые личностные результаты отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся, которые они должны приобрести в процессе освоения программы:**

* овладение навыками коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, в команде под руководством педагога;
* умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
* сформированность в эстетических потребностях;
* развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;

**Планируемые метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической деятельности:**

- познавательные:

* осознавать важность правил санитарии и гигиены и правил техники безопасности при кулинарных работах;
* освоение универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
* осмысливать технологию приготовления блюд;
* соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- коммуникативные:

* овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;
* уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- регулятивные:

* уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
* организовывать рабочее место;
* понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
* уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
* определять учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
* определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Планируемые предметные результаты характеризуют опыт учащихся в профессиональной деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения программы «Кулинарные фантазии»

***Дети будут иметь представление:***

* о технологии приготовления некоторых блюд;
* о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
* о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
* рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
* о способах получения информации о вопросах кулинарии.

***Дети должны знать:***

* виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, творога, яиц, и других продуктов;
* назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
* безопасные и санитарные требования к труду;
* этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
* правила общения.

***Дети должны уметь:***

* приготавливать простые блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
* приготавливать бутерброды, блюда из простых индегриентов;
* сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
* уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету

**Главный показатель** эффективности программы является:   повышение интеллектуального уровня у воспитанников;  личностный рост каждого учащегося; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных  компетенций. В результате занятий по кулинарии у обучающихся должны быть развиты такие качества личности, как умение замечать красивое, аккуратность, трудолюбие, целеустремленность.

**II. Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Изучаемые темы** |
| 1 | Введение с программу. Техника безопасности при пользовании острых предметов. Гигиена.  |
| 2 | История появления столовых приборов. |
| 3 | Его величество бутерброд. Простые бутерброды. |
| 4 | Сложные бутерброды. |
| 5 | Сладкие бутерброды. |
| 6 | Оформление бутербродов |
| 7 | Оформление бутербродов |
| 8 | Овощи в питании человека. Салаты из свежих овощей. |
| 9 | Салаты из вареных овощей. |
| 10 | Приготовление салата «»Крабовый. |
| 11 | Приготовление салата «Оливье». |
| 12 | Приготовление салата «Зимний». |
| 13 | Фруктовый салат |
| 14 | Фруктовый салат |
| 15 | Яйца в питании человека. Блюда из яиц |
| 16 | Блюда из яиц. Оформление |
| 17 | Молочные продукты. Творог и блюда из творога |
| 18 | Приготовление овощных гарниров. |
| 19 | Картофель- второй хлеб. Блюда с картофелем |
| 20 | Закуски.  |
| 21 | Оформление блюд из закусок |
| 22 | Сладкие блюда  |
| 23 | Сладкие блюда |
| 24 | Тарталетки со сладкой начинкой. |
| 25 | Тарталетки с фруктами. |
| 26 | Блюда из гамбургеров |
| 27 | Блюда из гамбургеров |
| 28 | Блюда из гамбургеров |
| 29 | Блюда из гамбургеров |
| 30 | Канапе |
| 31 | Канапе |
| 32 | Канапе |
| 33 | Самостоятельное приготовление блюда. Конкурс. |
| 34 | Итоговое занятие |

**III. Методическое обеспечение программы.**

**Данная образовательная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:**

* Информационно-коммуникационные,
* Личностно-ориентированные,
* Технология коллективного творческого воспитания;
* Сотрудничество,

**В основу программы положены следующие принципы:**

* учет особенностей и ценностей школьного периода развития, актуальность для ребенка чувственных впечатлений, знаний, умений, личностная ориентированность процесса обучения и воспитания;
* сохранение и развитие индивидуальности каждого ребенка;
* развитие эрудиции и индивидуальной культуры восприятия и деятельности ребенка.

**Принципы работы при подготовке учащихся к обучению:**

* учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся;
* системность и плановость;
* уважение к ребенку, к процессу и результатам его деятельности в сочетании с разумной требовательностью;
* занимательность, непринужденность учебного процесса;
* развитие интеллектуальных качеств, психических функций: памяти, внимания, воображения, речи, мышления;
* вариативность содержания и форм проведения занятий;
* наглядность.

Формы занятий определены социально-педагогической направленностью программы и включают в себя образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской и проектной деятельности, основам здорового образа жизни.В настоящей программе отдается предпочтение следующим **методам и формам обучения:**

* *Объяснительно - иллюстративный* – педагог объясняет и наглядно иллюстрирует учебный материал; осуществляется в форме лекции, беседы, демонстрации основных умений при приготовлении блюд, экскурсии. Изложение теоретического материала и составление практических заданий строится по принципу восхождения от простого к сложному. Это позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых и дидактических игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.
* *Практический* – наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат. Это способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.
* *Групповой* (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной).
* *Деятельностный* (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, интернет-ресурсами, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками кухни, участие детей в выставках, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

В процессе обучения ребёнок, исходя из понятия здорового образа жизни, идёт от восприятия и усвоения готовой информации через воспроизведение полученных знаний и освоенных способов деятельности (практическая часть занятий), через знакомство с примерами научного подхода к проблеме питания, поиска и приготовления новых или утерянных блюд к формированию аналитического мышления и критического подхода к продуктам питания и приготовлению блюд. Поэтому занятия проходят в комбинированной форме, с перемежением теоретических и практических частей.

На каждом занятии педагог предлагает задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала обучающихся и их самореализации. Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получат они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формирование нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения.

**IV. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА**

1. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.

2. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987

3. Сергеева Е.В «Кулинария с элементами домоводства»,

г.Москва, 2011 г.