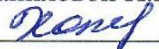


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Бодайбо»

Согласовано
Зам.директором по ВР
Хапиловой Н.А.



Согласовано
на ЭС школы
Протокол №1
от 30.08.2024
Руководитель МС
Т.А. Мацьцева



Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ №1»
г. Бодайбо
Приказ № 406
от 02.09.2024.
А.Н. Иванушкина

**Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа**

«Домоводство»

Направленность: социально-педагогическая

Уровень: ознакомительный

Срок реализации: 1 год

Возрастная категория: 11-13 лет

Автор – составитель:
Батудаева Татьяна Трофимовна,
учитель технологии.

г. Бодайбо, 2024.

Пояснительная записка

Домоводство - это древнее искусство ведения домашнего хозяйства, способствующее обеспечению нормальной жизнедеятельности человека.

Мы знаем, что различные технологии: металлургии, химии, прядения, ткачества и многие другие - содержат сведения, накопленные людьми в преобразовании различного сырья, материалов в предметы и изделия, необходимые человеку. Даже, казалось бы, в таком простом деле, как домашнее хозяйство, работает ряд технологий: технология обработки пищевых продуктов, технология ухода за домашними растениями, преобразование нитей в вязаные вещи, тканей в одежду. Знание этих технологий необходимо закладывать ребенку в детстве, прививая любовь к труду, к природе, к родному дому.

Именно дом, ведение домашнего хозяйства формируют здоровый образ жизни каждого члена семьи. Или же - наоборот: нездоровый...

Здоровый образ жизни, принятый в семье, формирует не только физическое здоровье, он воспитывает нравственность, а значит, определяет саму судьбу человека, потому что закладывает такие черты личности, как трудолюбие, доброжелательность, честность, милосердие.

Надо глубоко осознать, что умение много делать собственными руками для себя и своих близких - залог уверенности в себе. В умении делать - наша власть над предметным миром. Человек, владеющий каким - то мастерством, не спасует перед любой другой проблемой: он знает, что может постичь и любое другое дело, если в нем окажется потребность. Закрепить эту уверенность в ребенке, призван дополнительная общеобразовательная программа «Домоводство», в которой предполагаются темы для приобретения необходимых знаний и трудовых навыков.

Для образовательных и социальных учреждений, государственных органов и милиции данная проблема является неразрешимой, а все меры, принимаемые для изменения ситуации, оказываются малоэффективными. Программа «Домоводство» является оптимальным способом решения выделенной проблемы.

Направленность дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Домоводство» - социально-педагогическая.

Актуальность. Одной из актуальных общественных проблем в России является ситуация детей и подростков из малоимущих и социально - неблагополучных семей. В малообеспеченной, и, как правило, социально - неблагополучной семье развивающаяся личность не может получить даже необходимых первоначальных навыков ведения домашнего хозяйства, самообслуживания и самообеспечения.

Таким образом, существует реальная социальная проблема, которая заключается в противоречии между отсутствием у детей из малоимущих и социально - неблагополучных семей навыков самообслуживания и их жизненной необходимостью.

Отличительные особенности данной программы от уже существующих.

Владение программой «Домоводство» требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения программе «Домоводство» обучающихся, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Адресат программы.

Постоянный. Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 10-12 человек.

Объем и срок освоения программы

Данная программа рассчитана на 1 год обучения. Программа строится на закреплении теоретических знаний и применении их на практике (составление технологических карт, калькуляции, меню).

Режим занятий периодичность и продолжительность занятий

Занятия проходят один раз в неделю по 3 часа в день, всего 105 часов в год.

Продолжительность одного занятия 40 минут.

Формы обучения – очная и методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Домоводство» различных методов обучения:

- Беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- Метод объяснительного чтения;
- Практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение воспитанников в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
- Записи рецептов;
- Упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- Выставки;
- Ярмарки и проведение праздников и др.;
- Методы проверки знаний.
- Видеолекции.

Особенности организации образовательного процесса

Программа составлена для обучающихся подросткового возраста (11-13 лет). Занятия проходят по группам, по звеньям и индивидуально с детьми разных возрастных категорий, которая заключается в том, что обучающиеся на занятиях обучаются искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Соблюдается строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

Целесообразность

Приоритетные темы и направления разрабатываемой программы:

- Активизация детей и подростков, реализация их потенциала;
- информирование детей, подростков и молодёжи о потенциальных возможностях развития и вовлечение в социальную практику;
- подключение детей, подростков и молодёжи к разработке инноваций и новых технологий; развитие инновационной активности молодёжи;
- раскрытие творческих способностей обучающихся и развитие креатива;
- допрофессиональная подготовка;
- поиск единого стиля молодёжных лидеров; формирование образа успешного, ответственного молодого гражданина;

- интеграция детей, подростков и молодёжи, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, в жизнь общества;
- формирование общего сетевого пространства молодёжных организаций, посредством участия в форумах, семинарах при взаимодействии с подобными клубами;
- организация активного культурного отдыха;
- продвижение семейных ценностей среди молодёжи;
- развитие общей культуры; продвижение общепринятых ценностей в общества и в мире;
- развитие здорового образа жизни.

Цель - соблюдение принципов научности, конкретности, современности при обучении программе «Домоводство», а именно, создание необходимых условий для личностного развития обучающихся, научного подхода к реализации данной программы (использования последних разработок в области кулинарии, применение новых технологий приготовления продуктов питания, использования новейших методических разработок), приобретения обучающимися первоначальных навыков кулинарии, допрофессионального самоопределения, творческого труда, содействие укреплению здоровья, формированию общей современной культуры, социальной адаптации детей из малообеспеченных, многодетных и социально неблагополучных семей.

Задачи:

Образовательные. Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд;
- Познакомить детей с историей домоводства, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;
- Формировать навыки работы с инструментами и технологичными приборами при обработке различных продуктов;
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных и бытовых работ в ведении домашних обязанностей.

Личностные. Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальным традициям;
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Метапредметные. Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству и домоводству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Учебный план на 2024-2025 учебный год.

Цель:

Способствовать становлению коллектива, оказывающего положительное влияние творческой и бытовой деятельности обучающихся, развитию первоначальных навыков приготовления пищи.

Задачи:

1. Дать основные понятия технологии приготовления пищи

2. Раскрыть роль труда и, в частности, ведения домашнего хозяйства в жизни человека
3. Научить методике и организации взаимодействия. Развивать такие качества как: трудолюбие, настойчивость, воображение, аккуратность.
4. Воспитывать культуру поведения и общения за столом.
5. Развивать элементарные ЗУН в кулинарном деле, этикете.

№ п/п	Название раздела программы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Теория	Практика	Всего	
1	Введение	1	2	3	Устный журнал.
2	Вводное занятие	1	2	3	Вводный контроль. Тестирование.
3	Традиции и кулинарии	23	46	69	Промежуточный контроль. Тестирование, анкетирование.
4	Семейные праздники Итоговое занятие	10	20	30	Итоговый контроль. Тестирование. Мастер класс.
	ИТОГО	35	70	105	

Содержание учебного плана

Раздел 1. Введение 3 ч.

Задачи:

- воспитательная – воспитывать положительное отношение к обучающему труду;
- развивающая – развивать интерес к домашнему труду;
- обучающая: дать общие сведения об истории возникновения и развития кулинарного дела.

теория 1 ч. - история возникновения и развития кулинарного дела;

практика 2 ч – сервировка чайного стола (демонстрационный способ обучения).

Чаепитие. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Раздел 2. Вводное занятие. 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать положительное отношение и уважение к клубовцам, соблюдающим правила и требования безопасности труда;
- развивающая: развивать навыки безопасного труда и пользования бытовыми приборами;
- обучающая: знакомство с основными правилами поведения в клубе, техника безопасности (ПТБ), правила пожарной безопасности (ППБ).

теория 1 ч. – Правила поведения в кружка «Домоводства» ПТБ и ППБ;

практика 2 ч – Просмотр видеофильма по ППБ и ПТБ.

Раздел 3. " Традиции кулинарии " (69 ч.)

Тема № 1: Что у нас на кухне? 3 ч.

Задачи:

- воспитательная – воспитывать бережное отношение к оборудованию кухни и кухонному инвентарю;
- развивающая – развивать навыки подготовки стола к приему пищи с учетом требований санитарии и гигиены;
- обучающая – ознакомить обучающихся с оборудованием кухни, правилами по уходу за кухонным инвентарем, санитарно – гигиеническими требованиями к приготовлению пищи правилами безопасности труда. Научить подготавливать стол к приему пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности.

теория 1 ч. – кухня и ее оборудование. Инвентарь, посуда и уход за ними. Санитарно – гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования.

практика 2 ч. - подготовки стола к приему пищи с учетом требований санитарии и гигиены.

Тема № 2: Общие понятия о пище 3ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к продуктам питания;
- развивающая: развивать понятия о значении пищи и режиме питания в жизни людей;
- обучающая: ознакомить с питательными веществами пищевых продуктов – составе пищи и ее значении в питании человека.

теория 1 ч. – Значение пищи, режим питания в жизни людей. Использование сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для приготовления пищи в домашних условиях. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Практика 2 ч – Сервировка стола. Приготовление простых бутербродов (демонстрационный способ обучения). Подача бутербродов, чая и снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 3: Продукты и их хранение в домашних условиях 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к различным видам продуктов и оборудованию кухни;
- развивающая: развивать навыки заготовки, обработки, хранения различных продуктов с соблюдением температурного режима;
- обучающая: обучать правилам длительного хранения различных видов продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм.

теория 1 ч. Свойства основных пищевых продуктов, виды продуктов, способы заготовки, обработки, хранения различных продуктов с соблюдением температурного режима;

практика 2 ч. заготовка, обработка, упаковка и хранение различных продуктов (ягод и овощей, мяса и рыбы) с соблюдением температурного режима;

Приготовление обеда, сервировка стола (демонстрационный способ обучения), снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 4: Сервировка стола 3 ч.

Задачи:

- воспитательная – воспитывать положительное отношение к традициям сервировки стола;
- развивающая: развивать навыки правильной сервировки стола, культуру поведения за столом;
- обучающая: дать общие понятия о сервировке стола. Научить сервировке стола. Прививать эстетический вкус при сервировке стола.

теория 1 ч., Общие сведения о сервировке стола. Значение правильной сервировки стола. Правила сервировки повседневного, праздничного и чайного стола.

практика 2 ч Приготовление обеда, самостоятельная сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 5: Блюда из овощей 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к различным видам продуктов и оборудованию кухни;

- развивающая: развивать навыки правильного и красивого оформления блюд из свежих, вареных, жареных и тушеных овощей

- обучающая: познакомить с приемами обработки овощей. Научить приготовлению блюд из свежих, вареных, жареных и тушеных овощей.

теория 1 ч., Значение овощей в питании человека, правила обработки овощей: первичная обработка овощей, тепловая обработка овощей, варка, тушение, жарение. Форма нарезки овощей и их кулинарное использование. Требования к их качеству в готовом виде.

практика 2 ч. Приготовление обеда, самостоятельная сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 6: Приготовление бутербродов 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к различным видам продуктов и оборудованию кухни;

- развивающая: развивать навыки приготовления и оформления открытых и закрытых бутербродов;

- обучающая: ознакомить с техникой приготовления и оформления различных бутербродов; с питательной ценностью бутербродов.

теория 1 ч., Бутерброды и их питательная ценность. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов, и способы их обработки. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов. Способы приготовления бутербродов и их оформление.

практика 2 ч. приготовление простых (открытых или закрытых) бутербродов. . Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №7: Салаты на любой вкус 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к различным видам продуктов и оборудованию кухни;

- развивающая: развивать навыки по нарезке овощей и украшению салатов;

- обучающая: обобщить знания по различным видам овощей и их первичной обработке, научить приготовлению салатов.

теория 1 ч. Общие сведения об овощах: пищевая ценность, способы хранения. Первичная обработка овощей: переборка и сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка. Виды салатов, основные компоненты, украшение салатов.

практика 2 ч. приготовление салата и его оформление. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №8: Готовим борщ 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитание бережного отношения к продуктам питания;

- развивающая: развитие внимания, памяти, аккуратности;

- обучающая: ознакомление обучающихся с технологией приготовления борща, сохранением витаминов при тепловой обработке овощей.

Теория 1ч. Продукты для борща, их обработка, технология приготовления борща. Требования к качеству приготовленного блюда.

Практика 2ч. Обработка и нарезка овощей, приготовления борща. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств приготовленного блюда и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №9: Блюда и гарниры из овощей 3 ч.

Задачи:

- воспитательная:

- развивающая: развивать навыки работы с ножом;

- обучающая: дать основные сведения о классификации гарниров. Основные правила их приготовления.

теория 1 ч. Виды гарниров, правила приготовления картофельного гарнира.

практика 2 ч. Приготовление гарнира, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений приготовленного блюда. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №10: Каша из топора 3ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания.

- развивающая: развивать навыки приготовления различных каш и навыки по оформлению блюда.

- обучающая: ознакомить с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Научить определять виды круп по внешним признакам; использовать готовые к употреблению продукты из круп.

теория 1 ч. Виды круп. Зерновые культуры как сырьё для получения круп. Пищевая ценность круп и их значение в питании человека. Оценка доброкачественности круп. Первичная обработка круп. Способы варки каш различной консистенции. Блюда из круп.

практика 2 ч. Приготовление блюд из круп, их оформление и определение качества готовых блюд. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №11: Макароны изделия. 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания.

- развивающая: развивать навыки приготовления макаронных изделий и навыки по оформлению блюда.

- обучающая: ознакомить с видами макаронных изделий, их пищевой ценностью и дозировкой на одну порцию, с основным способом тепловой обработки – варкой в большом количестве жидкости. Научить отваривать макаронные изделия и оформлять блюдо.

теория 1 ч. Виды макаронных изделий. Зерновые культуры как сырьё для получения макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий и их значение в питании человека. Оценка доброкачественности макаронных изделий. Первичная обработка. Блюда из макаронных изделий.

практика 2 ч. приготовление блюд из макаронных изделий, их оформление и определение качества готовых блюд. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №12: Бобовые тоже ничего! 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания.
- развивающая: развивать навыки первичной и тепловой обработки бобовых культур;
- обучающая: ознакомить обучающихся с видами бобовых культур и правилами их обработки.

теория 1 ч Бобовые культуры. Значение бобовых культур в питании человека. Первичная и тепловая обработка. Блюда из бобовых культур.

практика 2 ч. приготовление блюда с содержанием бобовых культур, их оформление и определение качества готовых блюд. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №13: Пейте, дети, молоко! 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания.
- развивающая: развивать умения работать с горячей посудой, соблюдать ТБ.
- обучающая: ознакомление обучающихся с питательной ценностью молока и молочных продуктов, способами их производства и хранения. Обучение приготовлению блюд из молока и молочных продуктов.

теория 1 ч. Молоко и молочные продукты, их пищевая ценность. Значение белков животного происхождения в рациональном питании. Способы и сроки хранения молока и молочных продуктов. Определение доброкачественности молочных продуктов. Требования к качеству и оформлению блюд.

практика 2 ч. Приготовление сырников или творожной запеканки. Определение их готовности и качества. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №14: Горячие напитки 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать навыки культурного поведения за столом;
- развивающая: развить навыки приготовления горячих напитков, соблюдая правила безопасности;
- обучающая: ознакомить со значением горячих напитков в питании. Научить приготовлению горячих напитков.

теория 1 ч .Горячие напитки и их значение в питании. Способы их приготовления. Посуда для их приготовления и подачи. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью. Требования к качеству горячих напитков и подача их на стол.

практика 2 ч. приготовление горячих напитков и их подача. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 15: Приготовление блюд из яиц 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания.
- развивающая: прививать навыки культуры поведения за столом;
- обучающая: обобщить полученные знания о культуре поведения за столом и правилах пользования столовыми приборами. Ознакомить со значением яиц в питании. Научить приготовлению различных блюд из яиц .

теория 1 ч. Правила поведения за столом, правила пользования столовыми приборами. Виды яиц и их питательная ценность. Соль и ее значение. Блюда из яиц. Первичная и тепловая обработка яиц. Приспособления для их первичной и тепловой обработки. Способы приготовления блюд из яиц. Посуда для их приготовления и подачи. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из яиц.

практика 2 ч. Приготовление блюд из яиц (вареных яиц, яичницы или омлета). Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №16 – 17 : 100 блюд из картошки 6 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и внимательность при работе с горячей посудой;

- развивающая: развивать и обогащать знания по обработке картофеля;

- обучающая: ознакомить с питательной ценностью картофеля, значением витамина С, способами сохранения его при жарении, варении, тушении, запекании картофеля, с первичной и тепловой обработкой картофеля, оформлением блюда овощами. Научить жарить, отваривать, тушить, запекать картофель, оформлять блюдо из него.

теория 2 ч. Характеристика картофеля как пищевого продукта, Значение овощей в питании. Свойства витамина С, требования сохранения его при жарении, варении, тушении, запекании картофеля. Первичная и тепловая обработка картофеля. Блюда из картофеля. Оформление блюд овощами.

практика 4 ч Первичная обработка картофеля, нарезка, жаренье, отваривание, тушение, запекание картофеля, оформление блюд из него. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 18: Блюда из фарша 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и внимательность при первичной обработке и разделке мяса и изготовлении изделий из рубленой массы;

- развивающая: развивать навыки работы с механической мясорубкой;

- обучающая: знакомить с видами изделий из рубленой котлетной массы.

теория 1 ч., Приготовление фарша и технология приготовления блюд из него.

практика 2 ч. Приготовление фарша и блюда из него. Сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 19: Мука. 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания;

- развивающая: развивать интерес к данной теме;

- обучающая: дать общие сведения о составе пшеничной муки, способах обнаружения в ней крахмала; растяжимость клейковины.

теория 1 ч Злаковые, из которых вырабатывают муку. Общие сведения о составе пшеничной муки, способах обнаружения в ней крахмала; растяжимость клейковины. Классификация. Первичная обработка Установление доброкачественности муки.

практика 2 ч. Определение доброкачественности муки по вкусу, цвету, запаху. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 20: Тесто. Изделия из дрожжевого теста. 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания;

- развивающая: развивать навыки работы с мукой.

- обучающая: ознакомить с видами теста и изделий из него; компонентами и разрыхлителями теста и их назначением, технологией дрожжевого теста.

теория 1 ч. Виды теста. Виды изделий: хлебобулочные, кулинарные и кондитерские и значение их в питании человека. Изготовление хлебобулочных изделий в домашних условиях. Компоненты и разрыхлители теста и их назначение, технология дрожжевого теста. Нормы продуктов на 1 кг теста. Выпечка изделий из него.

практика 2 ч. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема № 21: Изделия из песочного теста 3ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и бережное отношение к кухонному инвентарю, оборудованию и продуктам питания;

- развивающая: развивать навыки приготовления песочного теста и изготовления изделий из него;

- обучающая: дать представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и качество готовых изделий из него. Научить выпекать и оформлять изделия из песочного теста.

теория 1 ч Технология приготовления песочного теста и выпечка изделий из него. Оформление готового блюда.

практика 2 ч. Выпечка изделий из песочного теста. Оформление готового блюда. Сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема №22: Печем вафли 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать аккуратность и внимательность при работе с электроприборами;

- развивающая: развивать навыки работы с электроприборами;

- обучающая: дать основные сведения о продуктах, входящих в состав теста. Научить выпекать вафли и оформлять готовое блюдо. Пользоваться электроприборами, необходимыми для выпечки вафель.

теория 1 ч. Основные компоненты для теста. Технология приготовления теста и выпечка вафель.

практика 2 ч. Выпечка вафель и оформление готового изделия.

Технология приготовления теста и выпечка вафель. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Раздел 4. «Семейные праздники» (30 ч.)

Тема № 1: Тепло родного очага 3ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать положительное отношение к членам семьи;
- развивающая: развивать навыки семейного общения
- обучающая: обучить распределению обязанностей в семье, проведению домашних праздников, семейных обедов.

теория 1 ч. Беседа о семье, ее значении для каждого члена семьи, анкета о семье, рисунок «Идеальная семья».

практика 2 ч. Игра по станциям «День семьи». «Семейное» чаепитие.

Тема № 2: Семейные традиции 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать положительное отношение к семейным традициям, к их соблюдению;
- развивающая: развивать эстетический вкус, культуру поведения;
- обучающая: ознакомить с традициями в семье, их значением.

теория 1 ч., Беседа о традициях в семье, их значении. Анкета - рисунок «Идеальная семья».

практика 2 ч. Игра «А у нас...».

Тема № 3: Праздник в доме 3 ч..

Задачи:

- воспитательная: воспитывать положительное отношение к традициям и обычаям, связанным с праздником;
- развивающая: развивать мышление и познавательную активность, творческие и коммуникативные способности учащихся.
- обучающая: научить готовиться к празднику, составлять праздничное меню, украшать дом.

теория 1 ч., Подготовка к празднику, праздничное меню, украшение дома;

практика 2 ч. Конкурс проектов праздника.

Тема № 4: К нам пришли гости 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать культуру поведения;
- развивающая: развивать навыки общения;
- обучающая: обучить правилам приема гостей.

теория 1 ч., Беседа «Что такое гостеприимство?» Правила приема гостей, почему говорят: «В гостях хорошо, а дома лучше?»;

практика 2 ч. конкурсная программа «Гости на пороге».

Тема № 5: Именинник в семье 3ч..

Задачи:

- воспитательная: воспитывать культуру поведения;
- развивающая: развивать способность акцентировать внимание подростка на собственной личности с целью самопознания и дальнейшего саморазвития;
- обучающая: обучить именинника правилам приема поздравлений и подарков. Подготовка подарков и открыток, поздравлений и сюрпризов для именинника.

теория 1 ч., Подготовка подарков и открыток, поздравление и сюрпризы для именинника;

практика 2 ч. конкурс открыток, поздравлений в стихах и сувениров из соленого теста.

Тема № 6: День рождения семьи 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать бережное отношение к семейным связям, узам;
- развивающая: развивать мышление и познавательную активность, творческие и коммуникативные способности учащихся.
- обучающая: ознакомить учащихся со свадебными обрядами разных народов, традициями и юбилеями свадеб.

теория 1 ч., Свадебные обряды и традиции, юбилеи свадеб. Подготовка к празднику, праздничное меню, украшение дома;
практика 2 ч Конкурс проектов праздника.

Тема № 7: Папин праздник 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать чувство патриотизма;
- развивающая: развивать познавательную активность;
- обучающая: ознакомить с историей праздника.

теория 1 ч., История праздника 23 февраля, конкурс – игровая программа «А, ну – ка, мальчишки!»

практика 2 ч. подготовка поздравлений, открыток, сувениров.

Тема № 8: Мамин праздник 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: : воспитывать внимательное отношение к своим мамам;
- развивающая: развивать коммуникативные навыки;
- обучающая: ознакомить с историей праздника

теория 1 ч., История праздника 8 марта, конкурс – игровая программа

практика 2 ч. Подготовка поздравлений, открыток, сувениров.

Тема № 9: Вечер семейного отдыха 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать уважительное , терпимое отношение к членам семьи;
- развивающая: развивать чувство взаимопонимания, взаимопомощи между членами семьи;
- обучающая: научить выражать свои чувства.

теория 1ч., обсуждение возможных вариантов проведения семейного отдыха;

практика 2 ч. Познавательно - развлекательная программа.

Тема № 10: В Международный день семьи, итоговое занятие 3 ч.

Задачи:

- воспитательная: воспитывать положительное отношение к семье;
- развивающая: развивать навыки семейного общения;
- обучающая: обучить проведению домашних праздников, семейных обедов.

теория 1ч., История праздника «День семьи». Беседа «Я, ты, он, она – вместе дружная семья».

практика 2 ч Конкурсно - игровая программа, выставка работ обучающихся. Чаепитие.

Календарный учебный график

№ п/п	Дата	Кол-во часов		Тема занятия	Форма контроля	Форма занятия
		теория	практ			
1	9.09	1	2	Введение Знакомство с детьми посредством игры «Огонёк знакомств». Обсуждение плана работы.	Фронтальный опрос. Анализ работы.	Беседа. Игровая форма работы.
2	16.09	1	2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Мониторинг.	Мониторинг	Круглый стол.
Раздел №3 Традиции кулинарии, итоговое занятие						

1	23.09	1	2	Что у нас на кухне?	Экскурсия в кабинете «Домоводства»	Творческая мастерская.
2	30.09	1	2	Общие понятия о пище	Информационные карты.	Беседа, дискуссия, обсуждение.
3	7.10	1	2	Продукты и их хранение в домашних условиях	Самооценка.	Наблюдение. «Мозговой штурм».
4	14.10	1	2	Сервировка стола	Информационные карты.	Практическая работа.
5	21.10	1	2	Блюда из овощей	Анализ работы.	Самостоятельная работа.
6	28.10	1	2	Приготовление бутербродов	Самоанализ.	Самостоятельная работа.
7	11.11	1	2	Салаты на любой вкус	Анализ практической работы.	Практическая работа.
8	18.11	1	2	Готовим борщ	Анализ практической работы.	Самостоятельная работа.
9	25.11	1	2	Блюда и гарниры из овощей	Информационные карты.	Самостоятельная работа.
10	2.12	1	2	Каша из топора	Выполнение творческого задания.	Мастер – класс.
11	9.12	1	2	Макаронные изделия	Выполнение творческих заданий.	Выставка.
12	16.12	1	2	Бобовые тоже ничего!	Анализ работы.	Тестовые задания.
13	23.12	1	2	Пейте, дети, молоко!	Выполнение творческого задания.	Самостоятельная работа.
14	30.12	1	2	Горячие напитки	Анализ практической работы.	Практическая работа.
15	20.01	1	2	Приготовление блюд из яиц	Анализ работы.	Самостоятельная работа.
16	27.01	1	2	100 блюд из картошки	Анализ	Мастер –

					работы.	класс.
17	3.02	1	2	100 блюд из картошки	Анализ работы.	Мастер – класс.
18	10.02	1	2	Блюда из фарша	Анализ работы.	Самостоятельная работа.
19	17.02	1	2	Мука	Информационные карты.	Самостоятельная работа.
20	24.02	1	2	Тесто. Изделия из дрожжевого теста.	Анализ работы. Работа с карточками..	Самостоятельная работа.
21	02.03	1	2	Изделия из песочного теста	Анализ работы.	Самостоятельная работа.
22	09.03	1	2	Печем вафли	Самооценка.	Самостоятельная работа.
23	16.03	1	2	Печенье	Анализ практической работы.	Практическая работа.
Раздел №4 Семейные праздники						
1	23.03	1	2	Тепло родного очага	Реферат.	Консультация.
2	30.03	1	2	Семейные традиции	Реферат.	Консультация.
3	6.04	1	2	Праздник в доме	Реферат.	Консультация.
4	13.04	1	2	К нам пришли гости	Тест.	Консультация.
5	20.04	1	2	Именинник в семье	Тест.	Консультация.
6	27.04	1	2	День рождения семьи	Тест	Консультация.
7	4.05	1	2	Папин праздник	Тест.	Консультация.
8	11.05	1	2	Мамин праздник	Тест.	Презентация творческих работ.
9	18.05	1	2	Вечер семейного отдыха	Анализ работы.	Презентация.
10	25.05	1	2	Международный день семьи, итоговое занятие	Реферат. Анализ работы.	Презентация.

		35	70			
				Итого: 105 часов		

Ожидаемые результаты обучения по окончании обучения программе «Домоводство»:

- личностный рост обучающихся;
- овладение новыми технологиями приготовления пищи;
- приобретение обучающимися навыков кулинарии и ведения домашнего хозяйства;
- здоровый образ жизни;
- конструктивное общение со сверстниками и взрослыми;
- навык работы в коллективе;
- реализация своего творческого потенциала;
- самостоятельная организации своего досуга;
- расширение своего кругозора посредством самообразования;
- получение основы профориентации.

Планируемые результаты Предполагаемым результатом реализации данной программы должно стать то, что дети, посещая занятия по программе «Домоводство», приобретут навыки ведения домашнего хозяйства, первоначальные знания в области, интересующей их профессии, через вовлечение в разнообразные виды трудовой коллективной деятельности, будут иметь социально - психологическую поддержку. Реализация данной идеи предполагает вхождение ребенка в процесс самопознания и выявления собственных способностей в сфере домашнего самообслуживания, постоянное развитие ребенка, как субъекта общественной и бытовой деятельности; несет в себе допрофессиональную направленность.

Должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии.
- выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени. Первичной обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц.
- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца.
- готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий.
- жарить блины и оладьи. • выпекать изделия из дрожжевого и песочного теста. • готовить блюда с применением простого дрожжевого теста.
- уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём

В перспективе возможно увеличение количества детей, посещающих занятия, освоение новых видов деятельности.

Должны знать

- о назначении основных, вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки, о технологических правилах их применения.
- о классификации холодных блюд и закусок, бутербродов, салатов, винегретов. • о пищевой ценности горячих напитков, разнообразии приготовления и подачи.
- о приёмах приготовления бисквитного, заварного теста,
- о ассортименте заправочных, прозрачных, пюре образных супов об особенностях технологии приготовления и подачи к столу.
- о широком ассортименте блюд из каш, и технологии приготовления этих блюд.
- об ассортименте блюд из макаронных изделий, технологии приготовления макаронника, лапшевника с творогом.
- о пищевой ценности, первичной обработке, нарезки мяса и подготовке полуфабрикатов, о технологии приготовления мяса в отварном, жареном и тушёном виде, подборе гарнира и соусов.
- о разнообразии состава и технологии приготовления сладких холодных и горячих блюд, о правилах подачи.

- о назначении лечебного питания; о характеристиках диет, технологии приготовления блюд диетического питания и приёмах тепловой обработки.

Формы аттестации:

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов: обучающихся проводится в течение учебного периода (октябрь-март), количество обязательных мероприятий определяется Программой, с целью контроля уровня достижения результатов; оценки соответствия результативности; самооценки. Тема занятия: «Салаты на любой вкус», «Печенье», может осуществляться в следующих формах: творческий проект; участие в конкурсах, выставках; открытые занятия. Традиционными формами аттестации являются: тестовые задания, конкурсы, соревнования, викторины, кроссворды и т.д. Обучающиеся принимают участие в конкурсах и праздниках в качестве жюри и таким образом показывают собственные знания и умения.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:

проводится преимущественно в конце учебного года (в мае месяце), с целью фактического уровня освоения Программ; соотнесение этого уровня с результативностью; оценка достижений, позволяющая выявить проблемы в освоении Программы; оценка динамики индивидуальных образовательных достижений. Тема занятия: «Салаты на любой вкус», «Печенье», может проходить в форме: мастер-класс; выставки; участие в ярмарках. На заключительном занятии проводятся викторины «Кулинарная энциклопедия» - в различных формах: в виде «круглого стола», диспута, компьютерных презентаций, выставки, театрализованных уроков, чаепитие с родителями и учителями и др.

Контроль, а также проверка обучающихся может осуществляться в следующих формах: собеседование; зачет; зачетный лист; вопросник по программе; реферат; защита работы; контрольное упражнение; участие в конкурсах, выставках; выступление на концертах, открытое занятие; учебно-исследовательские конференции и т.д.

Оценочные материалы

Тестовые материалы для входного контрольного опроса обучающихся на выявление уровня знаний теоретического материала.

1 Какой напиток является самым распространённым в мире? А) кофе; Б) компот; В) чай; Г) лимонад.

2 Какой столовый прибор занимает второе место по распространению в мире? А) ложка; Б) вилка; В) палочки для еды; Г) нож.

3 Через сколько минут после опускания в кипящую воду яйцо будет приготовлено всмятку? А) 1 минуту; Б) 1 час; В) 3-3,5 минуты; Г) 2 минуты. 4 Что такое «кулинария»? А) искусство приготовления пищи; Б) изобразительное искусство; В) искусство вязания крючком; Г) оригами.

5 Название какого овоща в русском языке стало служить мерилom простоты? А) брюква; Б) свекла; В) репа; Г) картофель.

6) Существует около 1200 рецептов блюд из этого овоща: А) морковь; Б) огурец; В) картофель; Г) редиска.

1 Какие овощи нужны для приготовления салата из сладкого перца и свежих помидор? А) картофель; Б) сладкий перец; В) свекла; Г) помидор.

2 Что является основой для приготовления овощного рагу? А) картофель; Б) свежая капуста; В) лук; Г) морковь; Д) свекла столовая.

3 Что является основой для приготовления супов? А) вода; Б) бульон; В) лимонад; Г) сок.

4 Без какого овоща нельзя сварить борщ? А) репа; Б) свекла столовая; В) баклажаны; Г) кабачки.

5 Какой овощ называют вторым хлебом на Руси? А) помидор; Б) перец; В) картофель; Г) капуста.

6 Какие продукты используют для приготовления бисквитного теста? А) вода; Б) компот; В) мука; Г) сахар Д) яйцо

Тестовые материалы для промежуточного контрольного опроса обучающихся на выявление уровня знаний теоретического материала.

1. Доброкачественность овощей можно определить по: а) цвету; б) запаху; в) вкусу; с) консистенции. Ответ :а, б

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей: а) промывание; б) сортировка; в) нарезка; г) очистка; д) мойка. Ответ: б, а, г, в, д 3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей: а) нарезка овощей; б) выкладывание в салатницу и украшение; в) заправка овощей; г) первичная обработка овощей. Ответ: г, а, б, в 4. Виды тепловых обработок овощей: 1 - Варка А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; 2 - Припускание Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; 3 - Жарение В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; 4 - Пассерование Г - варка овощей в большом количестве жидкости; 5 - Тушение Д - легкое обжаривание продукта. Ответ: 1 – г, 2 – в, 3 – б, 4 – д, 5 - а

5. Определить доброкачественность яиц: 1 - опустилось на дно стакана А - Недостаточно свежее; 2 - плавает чуть выше дна Б - Недоброкачественное; 3 - находится на поверхности жидкости В - Яйцо свежее. Ответ: 1 – в, 2 – а, 3 - б

6. Первичная обработка яиц: а) промыть горячей водой; б) промыть с солью; в) промыть с мылом. Ответ: в

7. Способы варки яиц: 1 - Всмятку А - 5 минут; 2 - "В мешочек" Б - 10 минут; 3 - Вкрутую В - 2 минуты. Ответ: 1 – в, 2 – а, 3 - б

8. Классификация блюд: 1 - Простые А - продукт не видны; 2 - Сложные Б - несколько видов продуктов; 3 - Закрытые В - отличаются маленькими размерами; 4 - Закусочные Г - один вид продукта. Ответ: 1 – г, 2 – б, 3 – а, 4 - в 9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся": а) чай; б) квас; в) морс; г) кофе; д) какао. Ответ: а, г, д

10. . Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса: а) промывание б) оттаивание; в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание. Ответ: б, г, в, д, а

Тестовые материалы для итогового контрольного опроса обучающихся на выявление уровня знаний теоретического материала. 1. Картофель следует хранить: а) на свету при температуре +18 С; б) в темноте при температуре +18 С; в) на свету при температуре +5 С; г) в темноте при температуре +5 С; д) в морозильнике при температуре -18 С. Ответ: г.

2. В русской кухне под словом гарнир подразумевают: а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо; в) овощной отвар; г) грибной отвар. Ответ: а.

3. Праздничный стол украшают: а) невысокими букетами в низких вазах; б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах; в) цветами с резким запахом; г) гирляндами из живых цветов. Ответ: а, г.

4. Для заготовки продуктов применяются: а) сушка; б) соление; в) копчение; г) пражение; д) маринование. Ответ: а, б, в, д.

5. Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить: а) сухарики; б) пудинг; в) вафли; г) панировку; д) хлебную муку. Ответ: а, б, г. 6. Варить овощи для салатов и винегретов следует: а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками; г) нарезанными мелкими кусками. Ответ: б.

7. Бананы - это плоды: а) травянистого растения; б) дерева; в) пальмы; г) кустарника. Ответ: а.

8. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его: а) жарят; б) варят в воде; в) варят на пару; г) варят в кожуре; д) запекают в духовом шкафу. Ответ: д.

9. Яйца «в мешочек», опущенные в кипяток, варятся: а) 2,5 мин; б) 4...5 мин; в) 8...10 мин; г) 10...12 мин; д) 15...20 мин. Ответ: б.

10. Перед замешиванием теста муку: а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей; в) просеивают; г) перебирают; д) обжаривают. Ответ: б, в.

Система оценивания работы

Задание засчитывается только в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов -4, а обведены лишь 3 из них, ответ не засчитывается; ученик за данное задание получает 0 баллов). Общее число баллов за работу составляет 20 баллов. Если учащийся выполняет работу на 17-20 баллов, то оценка «5». Если учащийся выполняет работу на 13-16 баллов, то оценка «4». Если учащийся выполняет работу на 9-12 баллов, то оценка «3». Если учащийся выполняет работу на 8 и менее баллов, то оценка «2».

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение Для успешной полноценной работы по программе «Домоводство» необходимо наличие материально технической базы: светлый просторный кабинет для занятий, столами, стульями, шкафы для хранения раздаточного материала: доски для нарезаний, ножи и различного вида посуда. В помещении создан домашний уют.

В наличии имеются все необходимые рабочие инструменты, раздаточный материал, демонстрационные образцы изделий, технологические карты, меню необходимых для реализации программы, в расчете на количество обучающихся. Изучение правил эксплуатации и техники безопасности при работе с механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

Кабинет Домоводства оборудован необходимой бытовой техникой (электроплиты, холодильник, электрочайники).

Информационное обеспечение: телевизор, компьютер, видео камера, фотоматериал.

Кадровое обеспечение Реализацию данной образовательной программы могут осуществлять педагоги, имеющие высшее и средне-специальное педагогическое образование, обладающие достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в области домоводства.

В реализации программы участвует педагог дополнительного образования Глебова Галина Александровна, I категория., считаю, что существует реальная социальная проблема, которая заключается в противоречии между отсутствием у детей навыков самообслуживания и их жизненной необходимостью. Для этого создана и реализуется программа «Домоводство».

Методические материалы.

1. плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.

2. - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;

3. - схемы приготовления блюд;

4. - фото и репродукции (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)

5. - тесты для контроля знаний, умений, навыков;

6. - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;

7. - игровой материал;

8. - наглядный иллюстративный материал;

9. - библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии

10. – инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда;

11. – инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда. Материально-технические условия реализации программы Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – кабинет домоводства для теоретических занятий со столами и стульями.

1. Доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и картинок.

2. Компьютер. Помещения отвечают санитарно-гигиеническим требованиям: светлые, с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией; соответствуют требованиям

пожарной безопасности, наличие огнетушителя. В лаборатории подведена холодная и горячая вода с кранами и раковинами, электропитание, оснащение электрическими плитами с духовыми шкафами и холодильником, посудой, инструментами и приспособлениями:

- Весы механические и электронные
- Мясорубка
- Комплект кастрюль
- Набор посуды
- Разделочные доски и ножи
- Сковородки
- Столовые приборы

учебная деятельность:

Деятельность кулинарного курса направлена на решение выше поставленных задач. Для этого используются различные формы и методы обучения, воспитания и развития личности подростков.

Реализация программы происходит поэтапно:

- I ЭТАП формирование коллектива;
- II ЭТАП распределение обязанностей по дежурству на кухне, вовлечение в коллективно – трудовую деятельность;
- III ЭТАП привлечение к творческой деятельности (тематические конкурсы, викторины);
- IV ЭТАП оценочный.

Сроки реализации каждого этапа зависят от индивидуальных способностей обучающихся и запланированных тем программы, которые включают в себя:

- информационный блок (теоретические знания);
- практический блок (навыки, практикумы);
- творческий блок (тематические конкурсы, викторины).

Основные формы занятий:

наглядный (иллюстрация, демонстрация, наблюдение);
словесный (объяснение, рассказ, беседа, лекция, дискуссии;
встречи с представителями профессии, посещение предприятий;
общественного питания, викторины, праздники);
практический (объяснение, приготовление блюд различной степени сложности);
работа с литературой;
формирование, применение, закрепление, проверка ЗУН;
репродуктивный.

Формирование учебных групп зависит от возрастной категории обучающихся и их способностей.

Приемы и методы учебно-воспитательного процесса подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарии» различных методов обучения:

- Беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- Метод объяснительного чтения;
- Практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение воспитанников в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
- Записи рецептов;
- Упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- Выставки;
- Ярмарки и проведение праздников и др.;
- Работа с дополнительной литературой;
- Методы проверки знаний.

В течение всего курса обучения программе «Домоводство» происходит использование различных методик, авторских и типовых технологий.

Дидактический материал:

- Картотека «Украшение блюд», журналы «Домоводство», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.
- Таблица калорийности основных продуктов питания;
- Технологические карты, схемы приготовления блюд;
- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- Наглядный иллюстративный материал;
- Книги по домоводству, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

воспитывающая деятельность:

Обучающиеся регулярно посещают занятия, что свидетельствует о желании детей получить информацию и научиться готовить пищу своими руками.

Проводится постоянная воспитательная работа (групповая, фронтальная, индивидуальная).

Использование традиционных форм для объединения массовой воспитательной и досуговой работы.

развивающая деятельность:

Обучающиеся конспектируют основоположные темы, интересующую их информацию (рецепты блюд, меню и др.). На практических занятиях, обучающимися последовательно осваиваются отдельные приемы и навыки приготовления различных блюд. В процессе занятий усваивается технология обработки пищевых продуктов, правила ТБ, быта. Последовательное изучение тем в программе спланировано с учетом усвоения все более сложных технологий приготовления блюд, учитывая творческий рост обучающихся.

Проводится мониторинг эффективности и качества образовательного, развивающего и воспитательного процессов.

Список литературы для педагога:

1. Амонашвили Ш.А. Педагогика сотрудничества. М., 1990.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
3. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. 6. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
7. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
8. Г.И.Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа,2001
9. Журнал Коррекционная педагогика, № 2(14), 2006.
10. Н.М. Конышева «Трудовое обучение в начальных классах» Издательство: СпецЛит 2000.
11. Книга о вкусной и здоровой пище - М.: Колос, 1993.
12. Коноплёва Н.П. Как относиться к себе и быту, или Практическая психология Хозяйки Дома. – М.: АСТ-Пресс, 1997.
13. Новикова Л.И. Педагогика детского коллектива. М., 1978.
14. В.Д.Симоненко. Технология Учебник для учащихся 5кл. общеобразовательной школы . – М., 2003.
15. В.Д.Симоненко. Технология Учебник для учащихся 6кл. общеобразовательной школы (для девочек). – М., 2001.
16. В.Д.Симоненко. Технология Учебник для учащихся 7кл. общеобразовательной школы (для девочек). – М., 2002.

17. Е.И.Стадник. Учимся готовить –ООО Издательство «Ранок», 2011
18. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
19. Ю. Л. Хатынцев, В.Д. Симоненко Программы общеобразовательных учреждений Технология Трудовое обучение 1- 4классы, 5 -11кл., М., «Просвещение», 2005
20. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
21. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л.М.Кобрина, В.В.Юнина. - СПб.:изд. «ЗолотойОрёл»,2005.

Список литературы для обучающихся:

1. Закатова И.Н. Социальная педагогика в школе. М., 1996.
2. Иванов И.П. Энциклопедия коллективно-творческих дел. М., 1998.
- 3.Игнатова Т.М. Психологическая подготовка воспитателей для работы
4. Коммуникативный тренинг для школьников. Новосибирск, 1991.
5. Кон И.С. Психология ранней юности. М., 1989.
6. Кон И.С. Ребенок и общество. М., 1988.
7. Коррекционная работа в процессе обучения и воспитания: Сб.науч.работ./Под ред. Г.И.Данилкина и др. Л., 1974.
8. Новикова Л.И. Педагогика детского коллектива. М., 1978.

Список литературы для родителей:

1. Фромм А. Азбука для родителей. Л.,1991

Интернет-ресурсы 1. Сайт <http://veget.me/>Интернет-проект «Veget – сборник вегетарианских рецептов»

2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/>Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой

3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>

4. СайтЕдим дома<http://www.edimdoma.ru>

5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/>Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом

6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>

7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>

8. Кулинарная книга<http://www.culinarbook.ru/index.html>Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.

9. Сайт Кулинарные рецепты<http://chococream.ru/about>Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д

10. Сайт Мир кулинара<http://www.mirkulinara.ru/>

11. Кулинарная книга Wikipediahttp://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга