

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
Основная общеобразовательная школа №2

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ШМО

____  ____ А.Ш.Садкова

Протокол № 1

от 30 августа 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

____  ____ О.И. Ермачкова

Приказ №126

от 02 сентября 2019г

**Программа факультатива
«Сластеево»**

Составители:

Учитель технологии:

Малыхина Л.И.

**Ковдор
2019 г.**

Введение

Кухня – это в своем роде искусство, которое приобретает не годами, а десятками лет опыта. И этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, особенно молодым людям. И нередко приходится слышать, вследствие этого, и о не удовольствиях в семейной жизни, отсутствием взаимопонимания.

Также домашняя кухня – далеко не маловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения.

Молодые люди редко осознают, что сытный завтрак может дать заряд хорошего настроения на весь предстоящий день, "пропущенный" же завтрак уже в полдень может стать причиной конфликта на работе, а позже завершится домашней ссорой.

Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной.

Пояснительная записка

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

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

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

План внеурочной деятельности составлен с учетом условий технической базы кабинета технологии.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на учащихся 12-15 лет. Практика показала, что учащиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются во внеурочной деятельности по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы

на их индивидуальные и возрастные особенности.
свободный, состав группы – переменный.

Набор детей

Набор и комплектование группы проводится один раз в год, в сентябре месяце.

Срок реализации программы внеурочной деятельности

Занятия проводятся по 2 часа в неделю, всего 70 часов в год.

Продолжительность учебного часа - 40 минут.

Цели кружковой работы

1. Развитие творческих способностей учащихся, воспитание трудолюбия, усидчивости, терпеливости, взаимопомощи, взаимовыручки.
2. Обеспечение дополнительных знаний по трудовому обучению.
3. Воспитывать интерес у подростков к избранной профессии, связанной с поварским делом.
4. Воспитание любви и уважения к своему труду и труду взрослого человека, любви к родному краю и себе.
5. Формирование личности с широким творческим кругозором, воспитание общей культуры, привитие обучаемым нравственных норм поведения.
6. Образовательная цель – развитие личности подростка, способного к творческому самовыражению через овладения основами технологии приготовления изделий своими руками.

Цели будут достигнуты при условии «Я хочу это приготовить сам»

Задачи

Образовательные задачи

1. Обучение соблюдению требований охраны труда, техники безопасности и правилам санитарии;
2. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

Развивающие задачи

1. Развитие системы знаний и умений, необходимых для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов продуктов;
2. Развивать воображение и фантазию, внимание, вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к своей профессии;
3. Развитие творческих способностей.

Воспитательные задачи

1. Формировать гражданскую позицию, патриотизм.
2. Воспитывать эстетический вкус, чувство прекрасного, гордость за свой выполненный труд.
3. Воспитывать и развивать художественный вкус и уважение к труду.
4. Воспитывать чувство товарищества, чувство личной ответственности.

Особенности организации образовательного процесса

Учащиеся изучают предмет, развивают свои таланты, приобретают навыки позитивного обучения.

В кружке организовано воспитание и образование подростков в разновозрастной группе.

Ведущий вид деятельности – практический.

Всего на работу кружка отводится 2 часа в неделю.

Внеурочная деятельность организована во второй половине дня, она направлена на развитие коммуникативных умений, творческих задатков и способностей, уважения достоинства человека с разными возможностями, культуры поведения.

Ожидаемый результат

К концу года обучения учащиеся должны знать:

- ассортимент кондитерских изделий
- основные свойства применяемого сырья, п/ф, используемых для приготовления кондитерских изделий
- технологию, режим приготовления кондитерских изделий
- сочетание вкусовых и эстетических качеств крема
- инвентарь, приспособления, применяемые при отделке пирожных, тортов
- виды брака, причины их возникновения, пути устранения
- санитарные требования при оформлении тортов и пирожных

К концу года обучения учащиеся должны уметь:

- производить расчет сырья на необходимое количество
- определять стоимость изделия
- приготавливать все виды теста, выпекать п\ф для пирожных, тортов
- пользоваться инвентарем, приспособлениями для оформления тортов, пирожных
- соблюдать санитарно-гигиенические требования, сроки хранения

Материально – техническое обеспечение реализации образовательной программы.

Учебно – материальная база мастерских, оборудование, инвентарь:

Холодильник «Индезит», печь электрическая ПЭ – 0,48 ШП, , миксер электрический, чайник электрический, столы металлические, шкафы навесные для посуды, весы электронные, доски разделочные, скалки деревянные, комплект ножей, комплект кастрюль, баки алюминиевые, сотейники алюминиевые, сковороды чугунные, лопатки деревянные, столовые приборы, формы для кексов, формы для пирожных, формы для торта, венчики для взбивания, насадки кондитерские с мешками, сито, набор кондитера, щипцы кондитерские, савок бакалейный, подносы пластмассовые, вазы для торта стеклянные, тарелки столовые, уборочный инвентарь,

Место проведения занятия:

– кабинет «Кулинария».

Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии	2	1	1
2	Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом.	2	1	1
3	Кейкпопсы	2		2
4	Блинчики	2		2
5	Запеканка из творога	2		2
6	Песочное печенье или корзиночки	2		2
7	Безе и меренги	4		4
8	Печенье «Персики»	2		2
9	Пирог «Шарлотка»	2		2
10	Капкейки с кремом	2		2
11	Приготовление торта шоколадного	4		4
12	Пряники расписные	4		4
13	Панкейки	2		2
14	Сладкие блюда	8		8
15	Праздничная выпечка Пасха	8		8
16	Рулет бисквитный	2		2
17	Бисквиты	4		4
18	Кремы и украшения из них	4		4
19	Торты	8		8
20	Выпечка кухни Русского Севера	4		4
Итого		72	2	70

Содержание программы внеурочной деятельности

- 1. Вводное занятие.** Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню.
- 2. Гигиена приготовления пищи.** Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Техника безопасности на занятиях по кондитерскому мастерству. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.

3. **Кейкпопсы.** История возникновения. Изучения различных видов кейкпопсов, рецептов приготовления. Правила работы с шоколадом. Приготовление кекпопсов.
4. **Изделия из творога.** Питательная ценность творога, обработка, способы приготовления различных блюд из творога. Практические работы: Приготовление запеканки творожной
5. **Песочное тесто.** Способы и рецептуры приготовления песочного теста и изделий из него. Приготовление песочного печенья разнообразной формы.
6. **Безе и меренги.** Правила обработки яиц для кондитерских изделий. Подготовка продуктов. Изучение различных видов приготовления основы меренги, виды меренги. Приготовление мелкоштучных безе и меренги на палочке.
7. **Пироги.** Виды пирогов. Способы подготовки продуктов и приготовление различных видов пирогов. Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками»
8. **Желе.** Изучение желирующих веществ, особенностей их подготовки. Приготовление многослойного желе.
9. **Пряничное тесто.** Изучение видов пряников, приготовление пряничного теста для расписных пряников. Приготовление глазури для росписи. Выпечка пряников. Роспись пряников.
10. **Новогодний праздник.** Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Изготовление пряничного домика.
11. **Масленица.** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.
12. **Сладкие блюда** Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса).
13. **Изделия из теста.** Виды теста (пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта.
14. **Праздничная пасха.** Изучение рецептов изготовления пасхи. Приготовление королевской творожной пасхи.
15. **Выпечка на пасху.** Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.
16. **Кремы.** Виды кремов, способы украшения и нанесения на торты. Украшение тортов.
17. **Бисквиты: виды. Способы приготовления.** Выпечка различных видов.
18. **Торты:** ассортимент, выбор, приготовление, отделка и украшение

Список используемых источников

1. Конституция Российской Федерации
2. Конвенция о правах ребенка
3. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных и кондитерских изделий Москва 2009г.
4. Л.С. Кузнецова Технология приготовления мучных и кондитерских изделий Москва 2001г.
5. Т.И. Шестакова Кондитер – профессионал Москва 2004г.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2009г.
7. Журнал «Кулинарный практикум»
8. Журнал « Питание и общество»
9. Сайт по кондитерскому мастерству - <http://mr-chef.ru>
10. Сайт по кондитерскому мастерству - http://www.mmenu.com/recepty/konditerskie_izdeliya_i_vypechka/