

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КУЩЕВСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТР ТВОРЧЕСТВА

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «10» сентября 2019 г.  
Протокол № 1

Утверждаю  
Директор МБОУ ДО ЦТ  
*Е.С. Миндрина* /  
Пр. № 130 от 10.09.2019г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

« Хозяюшка (кулинария) »  
(указывается наименование программы)

Уровень программы: ознакомительный  
(ознакомительный, базовый или углубленный)

Срок реализации программы: 3 месяца (72ч.)  
(общее количество часов)

Возрастная категория: от 7 до 18 лет

Вид программы: модифицированная  
(типовая, модифицированная, авторская)

Автор-составитель:  
Лелихова Татьяна Николаевна -  
педагог дополнительного образования  
(указать ФИО и должность разработчика)

с. Красное, 2019г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **I раздел. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.**

Введение.....	3
1.1 Пояснительная записка.....	3-5
1.2 Цели и задачи программы.....	5
1.3 Содержание программы. ....	6-8
1.4 Планируемые результаты.....	8

### **II раздел. Комплекс организационно-педагогических условий.**

2.1 Календарный учебный график.....	9-10
2.2 Условия реализации программы.....	10-11
2.3 Формы аттестации.....	11
2.4 Оценочные материалы.....	11
2.5 Методические материалы.....	11-12
3. Список литературы.....	12
Приложение № 1 План воспитательной работы .....	13

## **Введение.**

Кулинария — это совокупность всех знаний о продуктах питания и их обработке, накопленные на протяжении не одного столетия и дающие нам возможность вкушать всю прелесть хорошо приготовленных блюд, к какой бы кухне мира они не принадлежали бы. Кулинария одновременно является, как и наукой, так и искусством, которые вместе образуют замечательный дуэт, дающий миру прелесть наслаждения пищей во всем её многообразии.

Данная программа дополнительного образования «Хозяюшка» ознакомительного уровня нацелена на формирование интереса детей к кулинарии и домашнему быту.

Обучение по данной программе носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию кулинарной культуры. Учащиеся учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи.

Программа построена на принципах личностно-ориентированного образования. Содержание программы ориентировано на общечеловеческие ценности и вместе с тем соответствует российским культурным традициям.

## **1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы:**

### ***1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы):***

- ***направленность (профиль) программы*** — социально-педагогическая, так как ориентирована на формирование личности как члена коллектива, а в будущем как члена общества, изучение межличностных взаимоотношений, адаптацию в коллективе; направлена на создание условий для личностного и профессионального самоопределения.
  
- ***новизна программы*** – состоит в том, что впервые 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.
  
- ***актуальность программы*** — несомненна, так как она способствует подготовке обучающихся к самостоятельной взрослой жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, приобщает к прекрасному, формирует условия для развития личности и её творческих

способностей. Реализация данной программы способна претворить в жизнь мечту девочек иметь хорошую семью, красивый дом и престижную работу, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошей, грамотной, аккуратной хозяйкой и доброй женой. Программа «Хозяюшка» дает возможность девочкам сделать первый шаг в осуществлении своей мечты, неоднократно проиграть различные бытовые ситуации, представить и полюбить свой будущий дом, мужа, детей, вселяет уверенность в завтрашнем дне, в собственные силы и возможности.

- **педагогическая целесообразность** – том, что приготовление пищи, правильная сервировка стола и нормы этикета занимают особое место в повседневной жизни. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты.

- **отличительные особенности программы** - является приобретение знания в области питания (детского, лечебного, национального и Т.П.) эстетики приема пищи, технологии обработки, переработки, хранения продуктов, рациональному, экономическому подбору блюд в будущей семье помогут решить одну сторону адаптации девушки к самостоятельной жизни. А пока еще ребенок ходит в школу, живет с родителями, приобретенные на занятиях знания и навыки использует дома, помогая родителям или самостоятельно заниматься приготовлением блюд.

- **адресат программы** — дети с 7 до 17 лет, не требует предварительной подготовки, предполагает разновозрастной состав. Так же в группу могут входить дети с ограниченными возможностями здоровья, дети, проявившие выдающиеся способности и др.

Комплектация группы 8 - 15 человек. На программу «Хозяюшка» дети могут приниматься в течение всего образовательного процесса, без дополнительного испытания.

- **срок реализации программы** - общее количество учебных часов 72, на весь период обучения, необходимых для освоения ознакомительной программы.
- **формы обучения** - очная;
- **виды занятий** - групповые, индивидуальные;
- **режим занятий** — занятия проводятся группой 2 раза в неделю по 3 часа. Перемена между часами 15 минут. Так же могут проходить индивидуальные занятия, по мере необходимости.

### **1.2. Цель и задачи программы:**

- **цель** — содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомства с основами кулинарии.

- **задачи** —

#### **Образовательные (предметные):**

- обучить навыкам при работе с кухонным оборудованием;
- обучить воспитанников истории кулинарии;
- научить занятиям ведения домашнего хозяйства.

#### **Личностные:**

- воспитать развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- воспитать мотивацию детей к познанию, творчеству, труду;
- воспитать осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;

#### **Метапредметные:**

- развить бережное отношение к продуктам питания;
- развить аккуратность;
- развить чувство самоконтроля и взаимопомощи.

### 1.3. Содержание программы:

#### - учебный план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов			Формы аттестации/ контроль
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие.	3	3	-	
2.	История искусства кулинарии	3	3	-	
3.	Блюда и кулинарные изделия из черствого хлеба.	3	1	2	
4.	Холодные блюда и закуски	18	3	15	
5.	Искусство сервировки. Этикет за столом.	15	5	10	
6.	Основы лечебного питания.	3	1	2	
7.	Дизайн и интерьер дома.	18	3	15	
8.	Итоговое занятие	3		3	Практическое задание
9.	Воспитательная работа	6	4	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	

#### - содержание учебно-тематического плана

##### 1. **ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 3 часа.**

Теория. Знакомство с образовательной программой, режимом работы объединения, учреждения. Инструктаж по технике безопасности.

##### 2. **ИСТОРИЯ ИСКУССТВА КУЛИНАРИИ – 3 часа.**

Теория. **Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.**

Об истории профессии. Богатство русской кухни. Первая русская книга по кулинарии. Творчество повара. Как достичь мастерства. Искусство гостеприимства. Санитарно-гигиенические нормы.

Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене питания.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (косынка, фартук, колпак и т.д.). Хранение и обработка продуктов.

### **3. БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИ ИЗ ЧЕРСТВОВОГО ХЛЕБА – 3 часа.**

Теория. Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования черствого хлеба.

Практические работы. Технология приготовления блюд: гренки жаренные к чаю, яичница с гренками, приготовление сухарей панировочных, гренки к бульону и т.д.

### **4. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ – 18 часов.**

Теория. Салаты, бутерброды, закуски из овощей, винегреты. Основные правила приготовления холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд.

Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд и закусок. Применение пластмассовых вилок и шпажек для канапе. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Практические работы. Салат из картофеля и капусты; салат из свеклы с орехами; бутерброды закусочные, канапе, винегреты овощные с сельдью, с мясом.

### **5. ИСКУССТВО СЕРВИРОВКИ. ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ – 15 часов.**

Теория. Основные столовые приборы; правила сервировки стола к чаю, к завтраку; сервировка 1 и 2 блюда, сервировка горячего и холодного блюда. Беседа об этикете за столом.

Практические работы. Сервировка стола для завтрака, чайного стола, фуршетного стола. Отработка на практике правил поведения за столом.

### **6. ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ – 3 часа.**

Теория. Основные понятия: рациональное питание, диета. Цель диетического питания. Построение диетического питания на общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Характеристика диет №1, №2, №5. Основные приемы тепловой обработки, используемые в диетическом питании

Практические работы. Холодные диетические блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки.

### **7. ДИЗАЙН И ИНТЕРЬЕР ДОМА – 18 часов.**

Теория. Беседа о широком спектре знаний необходимых молодой и современной хозяйке. Как сделать дом уютным своими руками. Предметы декорирования, украшения и убранство в интерьере дома. Просмотр дизайнерских журналов.

Правила выбора комнатных растений. Условия выращивания и разведения комнатных растений. Знакомство с наиболее распространёнными видами комнатных растений.

Практические работы.

Выполняем творческие проекты современного интерьера дома или квартиры. Разрабатываем варианты расстановки мебели, освещения, цветового решения различных типов квартир и домов. Поделки своими руками.

Подбор цветочных горшков, земли и подкормки в соответствии с видами комнатных растений. Высадка комнатных растений. Определение условий выращивания: свет, тепло, частота полива. Пересадка герани, фуксии, фиалки, кактуса, воскового плюща.

**8. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ – 3 часа.**

Проводится по завершению изучения программы в виде выполнения практического задания.

**9. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА - 9 часов.**

Проведение родительского собрания, проведение бесед на темы: «Заведомо ложное сообщение об акте терроризма», «Правила пожарной безопасности», «Мы выбираем жизнь».

**1.4. Планируемые результаты**

Должны знать	Должны уметь
<p><b>ТБ</b> при работе с остро-режущими предметами, кипящей жидкостью, электроприборами, санитарно-гигиенические требования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- что такое компоты, соленье, квашение, маринование</li> <li>- что такое холодные блюда и закуски</li> <li>- первичную обработку овощей, тепловую обработку овощей</li> <li>- виды овощей</li> <li>- виды соусов, приправ, пряностей.</li> <li>- приборы для сервировки стола; правила сервировки</li> <li>- подбор материала для изготовления поделок.</li> <li>- направление дизайна дома, квартиры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать остро-режущими предметами</li> <li>- приготовить холодные блюда, закуски</li> <li>- накрыть стол для закусок и десерта, для завтрака, для чаепития и основного блюда</li> <li>- ухаживать и размещать комнатные растения.</li> <li>- выполнять простейшие поделки для дома из различных материалов.</li> </ul>



## 2.Комплекс организационно-педагогических условий.

### 2.1 Календарный учебный график.

№ п/ п	дата		Тема занятия	Кол-во часов	Время проведени я занятия	Форма занятия	Место проведени я	Форма контроля
	план	фак т						
1.	16.09		<b>Вводное занятие.</b>	3	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
2.	18.09		<b>Воспитательная работа</b> -Родительское собрание -беседа	3	2ч 1ч	Группов ая	Кб.№ 6	-
3.	23.09		<b>История искусства кулинарии</b>	3	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
4.	25.09		<b>Блюда и кулинария из черного хлеба</b>	3	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
5.			<b>Холодные блюда и закуски</b>	18				
	30.09		Подготовка продуктов для холодных блюд. Салаты, бутерброды.	3	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
	02.10 07.10		Основные правила приготовления холодных блюд. Закуски из овощей	6	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
	9.10 14.10		Требования к качеству холодных блюд. Винегреты.	6	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
	16.10		Салаты с сельдью, с мясом	3	3ч по 45мин	Группов ая	Кб.№ 6	-
6.	21.10		<b>Воспитательная работа</b>	1	1ч	Группов ая	Кб.№ 6	-
7.			<b>Искусство сервировки. Этикет за столом</b>	15				

	21.10		Основные столовые приборы	2	2ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
	23.10 28.10		Правила сервировки стола	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
	30.10 06.11 11.11		Этикет за столом	7	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
8.	11.11		<b>Воспитательная работа</b>	2	2ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
9.	13.11		<b>Основы лечебного питания</b>	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
10			<b>Дизайн и интерьер дома</b>	<b>18</b>				
	18.11		Уютный дом своими руками.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	
	20.11 25.11		Предметы декора, украшения в интерьере дома	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	-
	27.11		выращивания и разведения комнатных растений	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	
	02.12 04.12		Поделки своими руками	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	
11	09.12		<b>Итоговое занятие</b>	<b>3</b>	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№ 6	Практическое задание
			<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>				

**2.2. Условия реализации программы** – для реализации программы необходимо:

1. Электроплита,
2. Разделочный стол,
3. Мойка.

4. Кухонные приборы,
5. Столовые приборы.
6. Материал для изготовления поделок.

### **2.3. *Формы аттестации*** —

**Итоговая аттестация** в виде выполнения практического задания (приготовлением различных блюд и сервировкой стола)

Мероприятия и праздники, проводимые в коллективе, являются промежуточными этапами контроля за развитием каждого ребёнка, раскрытием его творческих и духовных устремлений.

Творческие задания, вытекающие из содержания занятия, дают возможность текущего контроля.

По окончании программы обучающиеся могут продолжить обучение по базовой дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Хозяюшка».

**2.4. *Оценочные материалы*** — наблюдение, беседа, практическая работа, дегустация.

**2.5. *Методические материалы*** — 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 получают 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 формированию нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения. Одна задач педагога – создать комфортный микроклимат. Дружный творческий коллектив не только помогает детям обогащать себя знаниями и умениями, но и чувствовать себя единым целым.

Результативность занятий создаётся путём использования приёма взаимооценок, путём формирования здоровой конкуренции, а также за счёт воспитания личной ответственности ребёнка.

Создание на занятиях эмоционально-комфортной среды через:

- обучение с опорой на идеи педагогического сотрудничества: паритетные отношения с детьми, обучение без принуждения, личностный подход;
  - переориентацию стиля педагогического общения с детьми в направлении насыщения теплотой, терпимостью, ровностью;
  - технику эмоционально-выразительного и тактичного проявления отрицательных и положительных эмоций, чувств, настроений;
  - устранение причин эмоционального дискомфорта ребёнка на занятии;
  - насыщение процесса обучения и образовательной среды эмоциональными стимулами: игрой, интеллектуальными эмоциями удивления, необычности, положительными эмоциями уверенности, успеха, достижения;

#### Методы, используемые на занятиях

*Методы организации деятельности:* репродуктивный, объяснительноиллюстративный, проблемный, поисковый, метод одномоментности.

*Методы воспитания:* рассказ на этическую тему, положительный пример, этическая беседа, метод взаимопомощи.

*Методы стимулирования:* поощрение, одобрение, награждение, участие в праздниках, конкурсах.

*Формы работы с родителями:* родительские собрания, консультации.

### **3. Список литературы.**

- 1) Сборник методических материалов объединения «Хозяюшка» 2017г.
- 2) Подборка журналов – Люблю готовить, Делай сам, Лиза, Как украсить дом.
- 3) Интернет ресурсы:

<http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>

<http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

<http://povar.ru/list/dieta/>

[http://www.ok-interiordesign.ru/ph32\\_house\\_cottage\\_interior\\_design.php](http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php)

<http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного образования  
Центр творчества

**ПЛАН**  
**воспитательной работы**  
**в объединении «Хозяюшка»**  
**на 2019-20 учебный год**

№	месяц	Наименование мероприятия	Форма проведения
1.	сентябрь	Родительское собрание	собрание
2.	сентябрь	Заведомо ложное сообщение об акте терроризма	беседа
3.	октябрь	Правила пожарной безопасности	беседа
4.	ноябрь	Экскурсия в Храм	экскурсия