

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
СТАРТОВОГО УРОВНЯ
«Юный кулинар»

Актуальность программы: вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека, поэтому занятия объединения по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Проблема профессионального самоопределения учащихся стала одной из важнейших в плане становления человека, как полноценного члена современного общества. Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кулинар» вводит обучающихся в удивительный мир творчества, способствует профессиональной ориентации школьников и формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания.

Педагогическая целесообразность формирования и развития творческих способностей воспитанников в кулинарии и для осознанного выбора профессии. Можно развивать способность к самостоятельной творческой активности в кулинарии при оформлении готовых блюд, раскрывая перед детьми премудрости различных приемов.

Особенность программы. Программа предполагает сочетание теоретических и практических знаний. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они знакомятся с оборудованием, учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда. Программа **направлена на обучение воспитанников приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов**, на формирование знаний о рациональном питании и воспитании вкуса к здоровой пище.

Адресат программы: обучающиеся 12-14 лет, выражающие желание овладеть искусством приготовления пищи. В объединение принимаются все желающие, независимо от пола, при условии, что нет медицинских противопоказаний.

Объем и срок освоения программы: программа рассчитана на 1 год обучения, продолжительностью 74 часа.

Формы обучения - очная. Форма организации образовательного процесса – групповые занятия.

Состав группы: 12-15 человек.

Виды занятий по программе: беседа, практические занятия, выполнение самостоятельной работы, защита проектов, экскурсии.

Цель программы – получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Задачи программы:

- знакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе.

Планируемые результаты:

Личностные результаты

- умеют проявлять познавательный интерес и активность в данной технологической деятельности.
- умеют развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.
- умеют работать в коллективе.

Предметные результаты

- знают о правилах организации рабочего места и сервировки стола;
- имеют представление о правильном питании, соблюдении санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи.
- знают об уходе за кухонной и столовой посудой;
- владеют простыми формами нарезки;
- соблюдают этикет за столом.

Метапредметные результаты

- самостоятельно определяют цели своего обучения, ставят и формулируют для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- планируют процесс познавательно-трудовой деятельности по алгоритму;
- обладают основами самоконтроля, самооценки.