

Аннотация

к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

Название программы: «Мир моих увлечений (кулинария)»

Направленность: социально-гуманитарная

Возраст обучающихся: 7 - 16 лет

Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель: Сушицкая С.А., педагог дополнительного образования

Цель программы: познакомить обучающихся с азами рационального питания, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться разного рода модным диетам, воспитать вкус здоровой пищи.

Задачи:

- Раннее и системное приобщение ребёнка к рациональному питанию, здоровому образу жизни, родной культуры, духовному пространству на основе развития восприятия, мышления, чувствования и духовного опыта ребенка.

- Подвести к истокам русских традиций национальной кухни как важнейшим механизмам сбережения ценностей отечественной цивилизации;

- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- Обучить технологии приготовления основных блюд русской национальной кулинарии;

- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

- Формирование эмоционально-ценностного отношения к окружающему миру через восприятие духовного опыта человечества – как основу приобретения личностного опыта и самосозидания.

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.

- Привить навыки работы в группе.

- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальной кухни.

Форма обучения: очная (Закон № 273-ФЗ, гл. 2, ст. 17, п. 2), а также допускается очно-заочная (Закон № 273-ФЗ, гл. 2, ст. 17, п. 4) дистанционная форма обучения с применением электронных образовательных ресурсов и дистанционных технологий обучения, используя доступные формы передачи информации (мессенджеры, сайт организации и т.д.), в период неблагоприятной эпидемиологической обстановки.

Форма занятий: традиционные, комбинированные, практические занятия; экскурсии; лекционные занятия и выставки творческих работ.

Краткое содержание: Знакомство с особенностями приготовления блюд у разных народов мира, лечебными свойствами некоторых продуктов. Приготовление традиционных блюд русского стола. Приготовление блюд несложного технологического процесса, дегустация блюд. Ценность творога и желатина для организма человека и приготовление изделий из них. История развития конфет, изготовление конфет в домашних условиях. Польза овощей и фруктов и нарезка различных салатов.

Приготовление блюд из круп, яиц и макаронных изделий. Приготовление теста разного вида и изготовление изделий из него. Этикет праздников. Экскурсии на предприятия общественного питания.

Разделы программы:

- Вводные занятия.
- Изделия из круп.
- Салаты.
- Блюда из хлеба: бутерброды, тосты.
- Изделия из яиц.
- Блюда с макаронными изделиями.
- Изделия из творога.
- Сладкие блюда напитки.
- Изделия с использованием желатина.
- Конфеты.
- Блинчики, оладушки, драники.
- Работа с песочным тестом.
- Работа с дрожжевым тестом.
- Работа с бисквитом.
- Итоговое занятие. Утренник.
- Экскурсия на предприятие пищевой промышленности.

Ожидаемые результаты:

Дети должны знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- 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 блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- запекать овощи и крупяные изделия;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету.

По окончании освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «**Мир моих увлечений (кулинария)**» обучающимся вручается сертификат об обучении.