

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа разработана с целью – способствовать формированию у учащихся предназначена для организации кружковых занятий со школьниками, обучающимися в колледже по поварской профессии. Владение знаниями и навыками в этой области может быть практически использовано в повседневной бытовой деятельности. Программа дает возможность раскрыть взаимосвязь физического здоровья и душевного комфорта, как условия необходимого для успешной деятельности человека. Учитывая большие возможности программы в обогащении практического опыта детей расширении кругозора удовлетворении познавательного интереса учащихся возможно включение данного курса в предпрофильную подготовку учащихся. Содержание охватывает один из важнейших аспектов жизни человека, его отношение к питанию, как основе здорового образа жизни. Знакомство с народной кухней – наиболее эффективное и действенное средство для пробуждения интереса к культурному наследию. Это имеет важное значение для становления творческой личности. В ходе выполнения программы учащиеся должны овладеть навыками предлагаемого вида деятельности, научиться работать индивидуально и коллективно.

**Актуальность программы:** Программа способствует формированию у детей потребности осознать и почувствовать себя умелыми, способными, значимыми, созидателями «семейной жизни». В основу концепции программы легло представление о том, что процесс социализации ребёнка, его разносторонней подготовки к взрослой жизни, формирования гражданских качеств невозможен без обращения к богатейшему опыту, накопленному в народной культуре. Народная культура – чрезвычайно объёмное понятие, охватывающее все стороны общественной и личной жизни человека. Хозяйственная деятельность, быт, отдых – все эти стороны жизни русского человека протекали в рамках определённых традиций, воплощавших в себе многовековой опыт десятков поколений.

**Цель программы:** сформировать у школьников основы здорового питания, дать знания о традициях русской кухни, ознакомить с ее историей, дать знания об основах физиологии питания с экономической, эстетической, технологической точек зрения. Так же развить кулинарные навыки изготовления изделий различных блюд; эстетического вкуса, творческой активности; развить трудолюбие, усидчивость.

### **Задачи:**

#### **Обучающие:**

- учить соблюдению правил техники безопасности при работе с электроприборами.
- формирование убеждения необходимости правильного питания;
- формирование умений рационального использования продуктов;
- обучение студентов основным приемам работы с тестом;
- формирование навыков собственной творческой деятельности;
- готовить и украшать простые изделия из разного вида теста

#### *Воспитывающие:*

- развивать навыки партнерского взаимодействия, развивать и совершенствовать умения работать в команде, повышать уровень сплоченности коллектива
- способствовать развитию монологической речи и вести диалог
- приглашать, встречать и угощать гостей, учиться умению правильно сервировать стол

*Развивающие:*

- развитие навыков эстетической целесообразности деятельности
- формирование навыков собственной творческой деятельности
- развивать умения и навыки сочетать различные продукты и придумывать свои рецепты;
- развивать навыки партнерского взаимодействия, развивать и совершенствовать умения работать в команде, повышать уровень сплоченности коллектива

**Условия реализации образовательной программы:**

- Возраст: от 14 лет.
- Условия набора: все желающие
- Условия формирования групп: группы формируются из юношей и девушек.

**Ожидаемые результаты:**

**Знать:**

- физиологические основы питания;
- основы рационального питания, его структуру;
- требования, предъявляемые к продуктам питания;
- основы и традиции русской кухни;
- правила сервировки «чайного стола» к празднику;
- технологию приготовления изделий из теста;
- способы и приемы оформления блюд правила санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- правила сервировки стола;

**Уметь:**

- определять качество продуктов и готовых блюд;
- определять стоимость блюд;
- выполнять санитарные требования на кухне;
- готовить различные блюда из теста;
- украшать готовые изделия;
- сервировать праздничный стол;
- использовать традиции русской кухни в современной кулинарии

**Учебно-тематический план 1 год обучения**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	<b>Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.</b>	2	2	-
2.	<b>Из глубины веков до наших дней</b>	6	6	
3.	<b>Пряники русские</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>98</b>
	Виды теста	60	10	50
	Виды росписи	50	10	40
	Оформление готовых изделий	10	2	8
4.	<b>Сервировка «чайного стола»</b>	14	2	12
5.	<b>Итоговое занятие. Выставка</b>	2	-	2
<b>Итого часов:</b>		<b>144</b>	<b>32</b>	<b>112</b>

## **Содержание образовательной программы**

### **Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.**

Теория: Инструктаж по ТБ и ПБ. Знакомство с целями и задачами курса, формами работы, требованиями.

### **Тема 2. Из глубины веков до наших дней**

Теория: Предыстория происхождения пряников, народными традициями и обычаями. Влияние петровских преобразований на русскую кухню. Традиционное русское хлебопечение. Домашние обряды и праздники в старину и сегодня.

### **Тема 3. Пряники русские.**

#### Тема 3.1. . Виды теста

Теория: Изучение состав теста, замес теста. Изучение пряных специй для теста.

Практика: Приготовление различных видов пряничного теста, особенности выпекания изделий пряничных. Особенности подбора продуктов и пряностей для насыщенности аромата и вкуса теста.

#### Тема 3.2. . Виды росписи

Теория: Изучения состава глазури, изучение нанесения техники по росписи.

Практика: Заливка, глазирование, декорирование, а так же рисование. Подготовка к тематическим праздникам рисунков и декора.

#### Тема 3.3. Оформление готовых изделий.

Теория: Виды упаковок, изучение видов бантиков.

Практика: Упаковка пряников, декорирование упаковки. Подборка упаковки к тематическим праздникам.

### **Тема 4. Сервировка «чайного стола»**

Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Правила этикета за столом. Обычай, связанные с приходом гостей, подарки и угощения.

Практика: Сервировка стола. Украшение и подача на стол русских пряников. Чаепитие.

### **Тема 5. Итоговое занятие. Выставка**

Практика: Выставка выполненных творческих работ. Сервировка стола.

### Методическое обеспечение программы

№ п/п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведения занятий	Методы и приемы проведения занятий	Дидактические материалы, техническая оснащенность	Форма подведения итогов
1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	Групповая Лекция	Словесные Репродуктивные	Схемы Плакаты	Беседа
2.	Из глубины веков до наших дней	Групповая Лекция	Словесные Наглядные	Схемы Плакаты	Опрос Дискуссия
3.	Виды теста	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практическое	Схемы Доска Пищевблок	Приготовление
4.	Виды глазури	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Схемы Доска Пищевблок	Приготовление
5.	Оформление готовых изделий	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Схемы Доска Пищевблок	Процесс упаковки
6.	Сервировка стола	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Стол, стулья, посуда	Творческая работа Беседа
9.	Итоговое занятие. Выставка	Групповая Беседа	Словесные Наглядные	Схемы Иллюстрации	Педагогическое наблюдение

**Учебно-тематический план 2 год обучения**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	<b>Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.</b>	2	2	-
2.	<b>История кондитерских изделий</b>	4	4	-
3.	<b>Кондитерские изделия</b>	<b>132</b>	<b>28</b>	<b>104</b>
	ПП десерты	10	2	8
	3D торты	16	2	14
	Муссовые торты и десерты	16	2	14
	Изучение сложных видов начинок	10	2	8
	Сложное оформление десертов	16	4	12
	Изомальт	10	2	8
	Лепка из мастики	16	4	12
	Хлеб	16	4	12
	Макаронные изделия	22	6	16
4	<b>Разбор ошибок при приготовлении десертов</b>	4	4	
5.	<b>Итоговое занятие. Выставка</b>	2	-	2
<b>Итого часов:</b>		<b>144</b>	<b>38</b>	<b>106</b>

## Содержание образовательной программы

### **Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.**

Теория: Инструктаж по ТБ и ПБ. Знакомство с целями и задачами курса, формами работы, требованиями.

### **Тема 2. История кондитерских изделий**

Теория: Предыстория происхождения пряников, народными традициями и обычаями. Влияние петровских преобразований на русскую кухню. Традиционное русское хлебосольство. Домашние обряды и праздники в старину и сегодня.

### **Тема 3. Кондитерские изделия.**

#### Тема 3.1. .ПП десерты

Теория : Изучение состав десертов, особенности в приготовлении. Изучение калорийности продуктов, расчет энергетической ценности. Изучения отличия пп десертов от обычных.

Практика: Приготовление различных видов десертов, особенности сочетания и подбора продуктов. Особенности приготовления.

#### Тема 3.2. . 3D торты

Теория: Изучения отличия 3D торта от обычного, изучение техники по конструированию.

Практика:. Подготовка к тематическим праздникам тематического торта. Изготовления бисквита для 3D торта, подбор и приготовление крема, оформления

#### Тема 3.3. Муссовые торты и десерты.

Теория: Основы муссовых десертов, желирующие вещества. Основы шоковой заморозки. Основы темперирования шоколада.

Практика: Приготовление муссовых десертов, подбор основы для мусса. Подбор бисквита для торта муссового.

#### Тема 3.4. Изучение сложных видов начинок

Теория: Основы желирующих начинок. Основы сочетания вкуса. Подбор желирующих веществ

Практика: Технология приготовления начинок (жидких, жележных, фруктовых). Освоение жележной основы.

#### Тема 3.5. Сложное оформление десертов

Теория: Теория лепки из шоколада. Основы сочетания декора.

Практика: Технология приготовления декора из шоколада, оформления муссовых десертов ягодами. Оформление десертов, тортов пищевой печатью. Художественная роспись

#### Тема 3.6. Изомальт

Теория: Температура работы с изомальтом. Правила хранения изделий из изомальта.

Практика: Изготовление изделий из изомальта. Витражные картинки. 3D изделия из изомальта

#### Тема 3.7. Лепка из мастики

Теория: Виды мастики (желейная, молочная, марципановая, медовая). Особенности приготовления.

Практика: Приготовления мастики.Лепка из мастики 3D изделий.Роспись мастичных картин.

#### Тема 3.8. Хлеб

Теория:Виды заквасок.Подразделения хлеба.Особенности выпекания в печи домашней и производственной.

Практика: Технология приготовления заквасок.Технология приготовления хлеба ржаного,пшеничного,хлеба с добавками.Узоры.

#### Тема 3.9. Макароны изделия

Теория: Виды муки. Виды макаронных изделий и их особенности.Подразделения макарон.Особенности приготовления,назначения.Пищевая ценность.

Практика: Технология приготовления макаронных изделий.Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.

#### **Тема 4. Разбор ошибок при приготовлении десертов.**

Теория: Анализ ошибок допущенных в процессе приготовления изделий, украшений.

#### **Тема 5. Итоговое занятие. Выставка**

Практика: Выставка выполненных творческих работ. Дегустация.



### Методическое обеспечение программы

№ п/п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведения занятий	Методы и приемы проведения занятий	Дидактические материалы, техническая оснащенность	Форма подведения итогов
1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	Групповая Лекция	Словесные Репродуктивные	Схемы Плакаты	Беседа
2.	<b>История кондитерских изделий</b>	Групповая Лекция	Словесные Наглядные	Схемы Плакаты	Опрос Дискуссия
3.	<b>Кондитерские изделия</b>	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практическое	Схемы Доска Пищевблок	Приготовление
4.	ПП десерты	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Схемы Доска Пищевблок	Приготовление
5.	3D торты	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Схемы Доска Пищевблок	Процесс упаковки
6.	Муссовые торты и десерты	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Столы,стулья,посуда	Творческая работа Беседа
7	Изучение сложных видов начинок	Групповая Беседа	Словесные Наглядные	Схемы Иллюстрации	Педагогическое наблюдение
8	Сложное оформление десертов	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Столы,стулья,посуда	Творческая работа Беседа
9	Изомальт	Групповая Беседа	Словесные Наглядные	Схемы Иллюстрации	Педагогическое наблюдение
10	Лепка из мастики	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Столы,стулья,посуда	Творческая работа Беседа
11	Хлеб	Групповая Беседа	Словесные Наглядные	Схемы Иллюстрации	Педагогическое наблюдение
12	Макаронные изделия	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Столы,стулья,посуда	Творческая работа Беседа
13	<b>Разбор ошибок при приготовлении десертов</b>	Групповая Беседа	Словесные Наглядные	Схемы Иллюстрации	Педагогическое наблюдение
14	<b>Итоговое занятие. Выставка</b>	Групповая Беседа	Словесные Наглядные Практические	Столы,стулья,посуда	Творческая работа Беседа

**Список литературы:**

1. Любителям кулинарного искусства. Новоженев Ю. М. – М.: «Высшая школа», 1993
2. Практическое пособие для повара. Успенская Н. Р. – М.: «Экономика», 1983
3. Рассказы о русской кухне. Ковалев Н. И. – М.: «ИСИДА», 1992
4. Справочник кондитера. Апет Т. К. – Минск. «Вышэйшая школа», 1993

**Список для обучающихся:**

1. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
2. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
3. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования, 2004 г

## **Материально-техническое обеспечение:**

Кабинет со столами и стульями на 15 человек;

Лабораторный пищеблок

1. Схемы.
2. Иллюстрации.
3. Раздаточный материал.
4. Столы и стулья на 15 человек.
5. Миксеры
6. Конвектомат
7. Плита
8. Тары
9. Холодильник
10. Продукты