

КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

Утверждаю:
Директор КГБУ
«Среднесибирский центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей»

« 31 » августа 2017 г.

Принята на заседании
Педагогического совета
От « 31 » 08 2017 г.
Протокол № 3

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социальной направленности «Азбука питания»

Возраст детей: 10-16 лет

*Автор- составитель
Воспитатель
Житнюк Дарья Сергеевна*

2017-2018 уч.год

Содержание:

Целевой раздел	1
1.1 Информационно-аналитические данные об образовательном учреждении.	
1.2. Организация учебно-воспитательного процесса в КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»	
2. Пояснительная записка к программе «Азбука питания»	
2.1. Направленность дополнительной образовательной общеразвивающей программы.	
2.2. Новизна программы	
Актуальность данной программы	2
2.3. Педагогическая целесообразность дополнительной образовательной общеразвивающей программы	
Направления работы:	
Принципы построения программы.	
2.4. Цель программы	3
2.5. Отличительные особенности программы.	
2.6. Сроки реализации программы.	
2.7. Структура программы	4
2.8. Формы и режим занятий	
2.9. Форма, порядок и проведение аттестации	
2.10. Список детей	
Ожидаемые результаты.	
3. Учебно-тематический план	5
4 Содержание дополнительной образовательной программы	8
5. Прогнозируемые результаты.	16
6. Содержание литературы	17

1. Целевой раздел

1.1. Информационно-аналитические данные об образовательном учреждении.

КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» был открыт в 1998 году

Юридический адрес: 658007 Алтайский край Тальменский район посёлок Среднесибирский, улица Юбилейная 1г.

Телефон: 3-74-17

Деятельность КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» ориентирована на социализацию всех своих воспитанников в общество, обучение, воспитание и развитие всех и каждого воспитанника с учетом индивидуальных (возрастных, физиологических, психологических, интеллектуальных и др.) особенностей. Приоритетом является организация свободного досуга воспитанника путем организации его деятельности по интересам и самореализации как личности воспитанника в процессе совместной деятельности ребенка и педагога.

1.2. Организация учебно-воспитательного процесса в КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

Учебно-воспитательный процесс центра регламентируется режимом дня, СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Режим работы центра круглосуточный. Комплектование по группам гендерно - возрастное.

2. Пояснительная записка к программе «Азбука питания»

В наше непростое время социально-экономической нестабильности во всех сферах жизни особенно сильно страдают наименее защищенные слои населения, и в первую очередь, дети-сироты.

У воспитанников центра масса проблем. Одна из основных – успешно влиться в современное общество и самостоятельно строить вариант жизни достойного Человека. Основная миссия центра – помочь воспитанникам и выпускникам успешно социально адаптироваться в современном обществе.

2.1. Направленность дополнительной образовательной общеразвивающей программы

Предлагаемая программа имеет социальную направленность. При приготовлении пищи наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям. Воспитанники знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным подбором продуктов, утилизацией отходов.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс приготовления любого блюда начинается с вопроса происхождения и принадлежности к национальной кухне. Вся деятельность сопровождается

полезными советами по свойствам продуктов, их особенностям и оформлению блюда.

Программа является модифицированной, по уровню усвоения – общекультурной, по форме организации содержания и процесса педагогической деятельности углубленной. Рассчитана на 1 год обучения, по необходимости с последующей пролонгацией.

2.2. Новизна программы «Азбука питания» заключается в процессе реализации и развитии бытового мышления, творческих способностей, формировании навыков экономического мировоззрения и делового общения. Это в значительной мере активизирует и систематизирует благоприятную адаптацию детей, воспитанников центра, в социуме.

Актуальность данной программы заключается в том, что она подготавливает детей-сирот к самостоятельной жизни. Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности воспитанников детских центров. В связи, с чем дети оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды.

К сожалению, в настоящее время уровень социальной адаптации воспитанников центра является недостаточным, о чем свидетельствуют цифры статистики. Недостаточная адаптированность воспитанников – следствие целого комплекса причин. Одна из основных – отсутствие государственной программы для центров, программы, определяющей объем знаний и умений, необходимых будущим выпускникам центра для успешной адаптации. Многие центры разрабатывают собственные программы, однако важно создавать такие условия в центрах, чтобы у детей было полноценное детство, чтобы они научились всему, что умеют дети из благополучных семей.

Главная функция КГБУ «Среднесибирский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» – воспитательная. Усилия воспитателей направлены на подготовку воспитанников к будущей самостоятельной жизни. Дети должны быть готовы к ведению домашнего хозяйства, организации быта.

«Скажи мне – и я забуду
Покажи мне – и я запомню
Вовлеки меня – и я научусь
Китайская пословица

2.3. Педагогическая целесообразность дополнительной образовательной общеразвивающей программы

Предложенная Программа «Азбука питания» разработана с условием коррекции комплекса причин по недостаточной адаптированности воспитанников к самостоятельной жизни. Учитывает расширение кругозора воспитанников, развитие творчества и ответственности, повышение культурного и познавательного уровня детей.

Направления работы:

** Познавательное:*

- ознакомить детей с историей кулинарии и традициями кухни народов России;
- обучить основным навыкам приготовления пищи и технологическим умениям работы с продуктами;
- сформировать навыки культуры пищи и эстетики оформления блюд.

** Развивающее:*

- развить бытовое мышление, творческие способности, воображение, память.
- развивать пытливость ума, используя для решения задач различные источники информации.

** Воспитательное:*

- воспитать дружелюбие, трудолюбие, культуру труда, умение оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;
- воспитывать навыки согласования и координации деятельности с другими участниками.

Принципы построения программы:

- посильность
- последовательность
- доступность
- наглядность
- систематичность
- заинтересованность.

Для решения поставленных задач в процессе деятельности используются все методы, которыми располагает современная дидактика:

Устные: словесные – объяснение, рассказ, беседа, инструктаж;

Наглядные: демонстрационные – демонстрация изобразительных пособий, блюд;

Практические: изготовление блюд, консервирование;

Репродуктивная: демонстрация приемов работы с последующим повторением воспитанников в форме упражнений;

Эвристический: подготовка новых рецептов;

Исследовательский: подбор и замена продуктов в соответствии с имеющимися;

Методы стимулирования и мотивации – участие в конкурсах, праздниках, подготовка угощения именинникам-сверстникам;

Методы контроля: пробы, угощение педагогов, конкурсы, викторины, «Круглый стол» и т.п., индивидуальные занятия.

Методы воспитания: поощрение, пример, анализ результатов.

Программа разработана в соответствии с требованиями личностно - деятельностного подхода к полученным знаниям, умениям, навыкам технологического образования, полученного в школе. Значительно обогащает имеющиеся знания, позволяя не только расширить кругозор детей, но и раскрыть индивидуальные способности каждого воспитанника, что, безусловно, формирует умения в области проектно-технологической деятельности, оказывает

благотворное влияние на дальнейшее обучение и способствует осознанному выбору профессии.

2.4. Цель программы: подготовка воспитанников к самостоятельной жизни, посредством формирования прочных знаний и умений по кулинарии, способствующих социальной адаптации воспитанников.

Задачи:

- ✦ Организовать образовательно – разъяснительную работу по вопросам здорового питания.
- ✦ Пропагандировать принципы здорового и полноценного питания.
- ✦ Воспитывать у детей осознанное отношение к своему питанию.
- ✦ Сформировать знания о полезных и вредных продуктах.
- ✦ Формировать навыки санитарно – гигиенических правил при употреблении пищи.
- ✦ Развивать самостоятельность и самоконтроль.
- ✦ Развивать коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

2.5. Отличительные особенности программы:

Программа охватывает возрастные группы от 10 до 16 лет, набор детей свободный, переменный. Определяет основные направления воспитания: доброжелательность, самостоятельность, гражданственность, коллективизм, ответственность. Позволяет готовить воспитанников к самостоятельной жизни и является прекрасным методом профилактики асоциального поведения.

Организация деятельности кружкового направления позволяет создать атмосферу сотрудничества и увлеченности совместной творческой деятельностью воспитанников детского центра и педагога:

- деятельность организована на добровольных началах;
- дети занимаются в свободное и удобное для них время;
- атмосфера организации деятельности носит неформальный, комфортный характер, не регламентируется обязательствами и стандартами;
- учитываются возрастные психологические закономерности;
- доступность программного материала.

2.6. Сроки реализации программы:

Программа рассчитана на один год обучения.

2.7. Структура программы обеспечивает вариативность и свободу выбора педагогом (в соответствии с материально-техническими условиями и особенностями проживания детей, интересами, склонностями и возрастными и возможностями детей, со своими личными интересами и уровнем подготовки) модели реализации необходимого уровня технологической подготовки воспитанников, соответствующей требованиям образовательной программы и преимущественности технологического образования воспитанников различного возраста.

2.8. Формы и режим занятий:

Занятия проводятся два раза в неделю по 2 учебных часа. Для успешного освоения программы численность детей в группе кружка составляет не менее 4 человек.

Занятия кружка проводятся в специальном помещении, которая отвечает санитарно – гигиеническим требованиям. Кабинет должен быть светлым, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Для работы кружка имеется весь необходимый инвентарь. Большое значение предается наглядности: технологические карты приготовления блюд, образцы продуктов, альбомы оформления блюд. Все кружковцы имеют спец. одежду.

2.9. Форма, порядок и проведение аттестации.

Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие виды контроля:

- текущий (в течение всего учебного года),
- промежуточный (ноябрь-декабрь);
- итоговый (май).

Оценка эффективности усвоения программы обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы детей. Технологические и творческие навыки детей выявляются в процессе практической работы.

Проверка знаний и умений учащихся осуществляется с помощью разработанной системы тестовых, практических, сюжетно – ролевых заданий.

Тестовые задания могут быть использованы на уровне промежуточного тестирования, что позволит сравнивать полученные результаты между собой, а также диагностировать затруднения в процессе освоения программы.

Формой промежуточной аттестации является представление творческой работы «Подготовка меню для праздника».

Формой итоговой аттестации является творческая работа по сервировке стола.

2.10. Список детей.

Средняя группа:

- 1.Перегудов В.
- 2.Малеев Ю.
- 3.Рудаков Ж.
- 4.Нарзиев М.

Старшая группа:

- 1.Прокопьева М.
- 2.Катайцева М
- 3.Харченко Н.
- 4.Колесников Д.
- 5.Лукьянчиков С.

Ожидаемые результаты:

Дети получают знания:

- виды национальных блюд,
- способы приготовления и оформления блюд,
- правила подачи блюд,

- пищевую ценность овощей,
- правила поведения за столом,
- правила по техники безопасности при кулинарных работах,
- санитарно-гигиенические требования,
- экологической подготовки,
- секреты русской кухни.

Дети приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда,
- приемы тепловой кулинарной обработки,
- готовить холодные блюда,
- украшать готовое блюдо,
- готовить изделия из теста,
- витаминизировать пищу,
- сервировать стол,
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования,
- соблюдать правила по техники безопасности,
- правильно вести себя за столом.

Дети закрепят навыки:

- пользование электронагревательными приборами и режущими инструментами,
- организация рабочих мест,
- закрепление теоретических знаний на практике.

В результате реализации Программы воспитанники могут использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, что значительно облегчит их адаптацию в социум при выпуске из детского дома. При полученных знаниях дети должны понимать необходимость здорового питания, знать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов и уметь их выполнять. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; заготавливать на зиму овощи и фрукты. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Кроме того, воспитанники значительно расширят свои знания о русской культуре, у них активизируется интерес к своей истории, повысится культура труда и питания. Тесно взаимодействуя и занимаясь коллективной творческой деятельностью, формируются коммуникативные навыки, эмоциональное восприятие. Возможность работы с проектами и самостоятельные задания развивают творчество, ответственность, создают условия для личностного и профессионального самоопределения будущих выпускников.

3. Учебно-тематический план

№	Содержание	Количество часов		
		Всего	теория	практика
1	Организационный сбор. Введение в программу. Значение питания в жизни человека. Активное слушание. Знакомство и составление меню.	2	1	1
2	Новые кулинарные термины (работа с тетрадью) «Маленькие хитрости». Оформление тетради, запись терминов.	2	2	-
3	Место приготовления пищи, оборудование, правила санитарии. Изготовление дощечек, пошив спецодежды. Активное слушание. Подготовка специальной одежды.	2	2	
4	Технология, хранение и приготовление пищи. Активное слушание. Знакомство с технологическими картами	2	2	
1	Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Знакомство с инструктажем. Подготовка посуды и инвентаря.	2	2	
2	Занятие – Практикум «Ах, картошечка, картошечка»	2	1	1
3	Беседа «Правильное питание – залог здоровья!»	2	1	1
4	Просмотр презентации «Витамины»	2	1	1
1	(беседа у самовара для всей семьи) «Чай в прикуску и в прихлебку»	2	1	1
2	Приготовление холодной закуски – винегрет. Варка, нарезка овощей.	2	1	1
3	Роль хлеба в питании детей Игры, викторины, конкурсы. Составление меню обеда.	2	1	1
4	Приготовление салатов: «Оливье», «Мимоза», салат с «Крабовыми палочками». Составление технологической карты. Нарезка овощей.	3	1	2
1	Этикет за столом. Сервировка стола к чаю. Чаепитие	2	2	2
2	Самые полезные продукты, «Какие продукты полезны и необходимы человеку». Учимся выбирать самые полезные продукты (беседа). Работа в тетрадях, сюжетно-ролевые игры, экскурсии в магазин.	2	1	1
3	Правила питания. Формирование у воспитанников основных принципов гигиены питания. Работа в тетрадях, оформление плаката с правилами питания.	2	1	1
4	Режим питания Важность регулярного питания. Соблюдение режима питания.	2	1	1
1	Сервировка праздничного стола. Составление праздничного меню. Сервировка стола. Подготовка	2	1	1

	развлекательной программы.			
2	Разнообразие первых блюд. Бульон. Запись технологии.	2	1	1
3	Завтрак. Из чего варят кашу». Различные варианты завтрака (беседа). Игры, конкурсы, викторины. Составление меню завтрака.	2	1	1
4	Роль хлеба в питании детей. Плох обед, если хлеба нет». Рацион питания: обед. Игры, викторины, конкурсы. Составление меню обеда.	2	1	1
1	Путешествие по улице «Правильного питания» Знакомство с вариантами полдника (беседа) Игра, викторины	2	1	1
2	Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов (интерактивная беседа) Работа в тетрадях, составление меню. Конкурс-викторина.	2	2	2
3	Витамины. «Где найти витамины в разные времена года» (беседа). Составление и отгадывание кроссвордов,	2	1	1
4	Значение жидкости в организме. «Как утолить жажду» Ценность разнообразных напитков (интерактивная беседа). Работа в тетрадях. Ролевые игры. Игра – демонстрация «Из чего готовят соки»	2	1	1
1	Как правильно питаться, если занимаешься спортом. Что надо есть, если хочешь стать сильнее». Рацион собственного питания (деловая игра).	2	1	1
2	В ожидании гостей. «Как правильно накрыть стол». Столовые приборы (беседа).	2	1	1
3	Рыбные продукты. «Что и как можно приготовить из рыбы». Важность употребления рыбных продуктов (беседа).	2	1	1
4	«Кулинарное путешествие по России» Знакомство с традициями питания регионов, историей быта своего народа.	2	1	1
1	Национальные особенности питания. Викторина. Викторина.	2	2	
2	Горячие напитки. Заваривание чая. Приготовление кофе, какао.	2	1	1
3	Конкурс «Хозяюшка». Участие в конкурсных заданиях.	2	1	1
4	Украшение блюд. Работа в тетради.	2	1	1
1	Составление рецептов собственного блюда.	2	1	1
2	Интеллектуальная игра «Поле чудес по правильному питанию».	1	-	1
	Рацион питания. Рассмотреть проблему «Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен» Работа в тетрадях «Моё недельное меню».	2	1	1

	Конкурс «На необитаемом острове».			
	Растительные продукты леса. Какую пищу можно найти в лесу» Правила поведения в лесу. Правила сбора грибов и ягод (беседа). Работа в тетрадях. Отгадывание кроссворда.	2	1	1
	В ожидании гостей.	2	1	1
3	Итоговое занятие.	2	1	1
Итого:		76		

4 Содержание дополнительной образовательной программы

Тема №1 *Значение питания в жизни человека*

Цель: дать общее представление об физиологических особенностях человека и необходимости полноценного, сбалансированного, здорового питания.

Содержание:

- организационные вопросы, план работы на год;
- пищевые продукты как источники белков, жиров, углеводов, минеральных солей;
- рациональное питание человека. Особенности правильной организации питания;
- составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах;
- определение доброкачественности продуктов по внешним признакам;

Практические работы: Составление меню на завтрак, обед, ужин.

Варианты объектов труда: меню.

Тема №2 Новые кулинарные термины (работа с тетрадью «Маленькие хитрости»).

Цель: систематизировать и упорядочить знания детей.

Содержание:

- оформление тетради;
- развитие интереса к деятельности;
- воспитание аккуратности и усидчивости.

Практические работы: заполнение тетради.

Варианты объектов труда: термины, меню.

Тема №3 Место приготовления пищи, оборудование, правила санитарии.

Цель: Ознакомить с местом деятельности, оборудованием, и основными правилами санитарии.

Содержание:

- организация уголка санитарной гигиены, закрепление правильных навыков гигиены при работе с продуктами;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

Практические работы: подготовка спец.одежды.

Варианты объектов труда: кухонный инвентарь.

Тема №4 Технология, хранение и приготовление пищи

Цель: Ознакомить с условиями хранения продуктов. Дать понятия о влиянии техники способов обработки на пищевую ценность продуктов.

Содержание:

- правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд
- условия и сроки хранения овощей и фруктов на зимний период;
- технологические особенности обработки продуктов;

Практические работы: подготовка погреба к закладке урожая, обработка холодильной установки.

Варианты объектов труда: технологические карты, хозяйственный пристрой, холодильные установки.

Тема №5 Правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Цель: Ознакомить с правилами безопасного труда на кухне.

Содержание:

- виды оборудования современной кухни, знакомство с оборудованием, инструментами и особенности использования различных приспособлений для обработки продуктов при приготовлении пищи;
- кухонная посуда и уход за ней;
- правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью;
- первая помощь при ожогах, пищевых отравлениях.

Практические работы: подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда: кухонные посуда, инвентарь и приспособления.

Тема №6 Заготовка овощей впрок. Консервирование помидоров

Цель: Ознакомить с видами зимних заготовок и научить обрабатывать помидоры.

Содержание:

- понятия о различных способах зимних заготовок овощей;
- пищевая ценность и механическая (первичная) обработка овощей;
- правила безопасности при обработке тары для консервирования;
- технология приготовления.

Практические работы: консервирование помидор.

Варианты объектов труда: овощи, кухонный инвентарь и приспособления.

Тема №7 Приготовление холодной закуски – винегрет.

Цель: дать понятие о холодных закусках, научить готовить винегрет.

Содержание:

- развитие интереса к своей истории путем знакомства с народными традициями;
- развитие и коррекция навыков общения и работы в коллективе;
- блюда из вареных овощей и технология их приготовления;
- оформление готового блюда и подача его к столу;
- правила безопасности при выполнении кулинарных работ.

Практические работы: варка и нарезка овощей, приготовление винегрета, оформление блюда.

Варианты объектов труда: овощи, масло, соль, специи.

Тема №8 Приготовление салатов «Оливье», «Мимоза», салат из «Крабовых палочек».

Цель: познакомить воспитанников со способами приготовления салатов, дать обзор по многообразию и возможностям взаимодействия компонентов в блюде.

Содержание:

- народные традиции кухни России;
- блюда из сырых и вареных овощей;

- виды салатов и способы их приготовления;
- виды нарезки овощей на салаты;
- правила безопасности при выполнении кулинарных работ;
- определение доброкачественности продуктов по внешнему виду;
- пищевая ценность яиц. Особенности кулинарного использования яиц;
- технология приготовления салатов;
- требования, предъявляемые к качеству готовых салатов;
- оформление готового блюда;
- воспитание культуры труда и эстетики при оформлении.

Практические работы: приготовление салатов, дегустация блюд, оценка качества.

Варианты объектов труда: овощи, набор дополнительных продуктов в зависимости от рецепта салата, специи, пряности.

Тема №9 Этикет за столом.

Цель: Дать понятие этикета. Научить сервировке ежедневного стола.

Содержание:

- понятие этикета;
- оформление блюд и правила их подачи к столу;
- сервировка стола;
- правила поведения за столом;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- воспитание нравственно-этических норм: терпимости, взаимоуважения, добросердечности.

Практические работы: сервировка стола к чаю, чаепитие.

Варианты объектов труда: ассортимент сладких блюд, чай.

Тема №10 Сервировка праздничного стола.

Цель: Научить правильно сервировать праздничный стол, дать понятие о культуре застолья и возможности празднования без алкогольных напитков.

Содержание:

- дать понятие об общей культуре застолья;
- продолжать формировать навык здорового образа жизни и культуры питания;
- правила приглашения и приема гостей
- раскрыть возможно организации праздничного застолья без использования алкогольной продукции;
- предложить вариативные способы заинтересованности в общении за столом;
- освещение и оформление ужина, сервировка праздничного стола;
- организации правильной подачи блюд;
- подготовка меню для праздника,
- этика и такт во взаимоотношениях.

Практические работы: сервировка стола, написание меню, подготовка развлекательной программы.

Варианты объектов труда: меню, столовые приборы и аксессуары украшения стола к празднику.

Тема №11 Разнообразие первых блюд. Приготовление бульона.

Цель: Познакомить воспитанников с традиционными в России видами первых блюд, Научить готовить бульон.

Содержание:

- расширение знаний детей о культуре России, развитие интереса к своей истории;
- развитие чувства общности со своими истоками и гордости за них;
- дать понятия о значении мяса в питании человека;
- признаки доброкачественности мяса и термическое состояние мяса;
- тепловая обработка мяса;
- технология приготовления бульона;
- требования к качеству бульона;
- условия безопасной работы при приготовлении первых блюд.

Практические работы: приготовление бульона из мяса, оценка качества.

Варианты объектов труда: мясо, специи, посуда и инвентарь для приготовления бульона.

Тема № 12 Гарнир: картофель.

Цель: Дать знания о значении овощей в питании человека, научить обрабатывать и варить овощи.

Содержание:

- правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей;
- виды тепловой обработки овощей;
- виды нарезки овощей;
- механическая обработка картофеля;
- приготовление картофельного пюре;
- приготовление жареного картофеля;
- оформление блюда и подача к столу.

Практические работы: приготовление картофеля жареного, картофельного пюре, дегустация, оценка качества.

Варианты объектов труда: картофель, специи, молоко, масло растительное, посуда и инвентарь.

Тема №13 Национальные особенности питания. Викторина.

Цель: оценить качество полученных на занятиях знаний воспитанников.

Содержание:

- игра-викторина «Что?, Зачем?, Сколько?»;
- подведение итогов;
- награждение победителей.

Практические работы: ответы на вопросы викторины.

Варианты объектов труда: вопросы, награды.

Тема №14 Горячие напитки.

Цель: научить готовить горячие напитки.

Содержание:

- понятие о горячих напитках;
- национальные особенности употребления горячих напитков;

- правила заваривания,
- секреты чая, кофе, какао;
- соотношение сладостей к напиткам;
- воспитание культуры чаепития;
- развивать умение общаться за чашкой чая;
- сервировка и подача горячих напитков.

Практические работы: Заваривание чая, приготовление кофе, какао, дегустация, оценка качества.

Варианты объектов труда: сладости, горячие напитки.

Тема №15 Конкурс «Хозяюшка»

Цель: выявить возможности воспитанников в самостоятельной деятельности.

Содержание:

- участие в конкурсных заданиях;
- обсуждение результатов;
- самоанализ воспитанников;
- награждение победителей;
- воспитание интереса и ответственности за результаты работы.

Практические работы: участие в конкурсных заданиях.

Варианты объектов труда: демонстрационный материал, раздаточный материал, награды победителям.

Тема №16 Украшение блюд.

Цель: отслеживание результатов обученности детей азам кулинарии, закрепить знания детей по оформлению блюд, развивать творчество и фантазию.

Содержание:

- работа в тетради;
- проектирование эскиза;
- защита проекта;
- работа по оформлению блюда.

Практические работы: подготовка и украшение блюда.

Варианты объектов труда: подбор продуктов в соответствии с заказами воспитанников, ингредиенты для украшения.

Тема №17 Составление новых рецептов.

Цель: дать возможность реализоваться в творчестве и самостоятельности, закрепить полученные на занятиях знания.

Содержание:

- подготовка проекта;
- приготовление блюда, защита проекта;
- анализ продуктов деятельности;
- самоанализ.

Практические работы: приготовление блюда, дегустация, оценка качества.

Варианты объектов труда: подбор продуктов в соответствии с заказами воспитанников, ингредиенты для украшения.

5. Прогнозируемые результаты:

В результате реализации Программы воспитанники могут использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, что значительно облегчит их адаптацию в социум при выпуске из детского дома. При полученных знаниях дети должны понимать необходимость здорового питания, знать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов и уметь их выполнять. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; заготавливать на зиму овощи и фрукты. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Кроме того, воспитанники значительно расширят свои знания о русской культуре, у них активизируется интерес к своей истории, повысится культура труда и питания. Тесно взаимодействуя и занимаясь коллективной творческой деятельностью формируются коммуникативные навыки, эмоциональное восприятие. Возможность работы с проектами и самостоятельные задания развивают творчество, ответственность, создают условия для личностного и профессионального самоопределения будущих выпускников.

6. Содержание литературы

Методическая литература:

1. Программа технология. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
2. Выпечка домашнего приготовления Издательство ПРООР Лукьянченко О.Н. 1999г
3. Рецепттура для кондитера
4. Татарские национальные блюда Гаврилов В.
5. Секреты русской кухни Воробьева Т. М.
Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 2002г.
«Основы физиологического питания, гигиены, санитарии» 2002г.

Литература для учащихся

1. Здоровое питание. Жукова В. Н.
2. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.З. Выпечка домашнего приготовления.
Велхина Н. Н.