



Районный методический семинар
Методический продукт
педагога дополнительного образования
как показатель
профессионального мастерства

Организационно-методическая продукция.
Методический продукт –
сборник материалов для занятий
по краткосрочной программе
«Кулинарный микс»

Автор: Тохтарова Н.А.,
педагог дополнительного образования
МБОУ ДО «ДЦТ «Новое поколение»
с. Перегрёбное

п. Уньюган

2024

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный микс» предназначена для детей среднего школьного возраста и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Актуальность программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Программа курса содержит материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

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.

Отличительной особенностью данной программы является то, что 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.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый учащийся, независимо от его интеллектуальных и

физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи. Дети учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат работы.

Возраст учащихся – 10-11 лет.

Форма обучения – заочная.

Цель программы: получить основы профессиональных знаний и мастерства в сфере организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

Обучающие:

✓ предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии;

✓ обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

Развивающие:

✓ развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;

✓ развивать культуру труда подрастающего поколения.

Воспитательные:

✓ воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

✓ воспитывать гражданские и патриотические качества личности;

✓ формировать профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда.

Срок реализации программы – 5 месяцев

Ожидаемые результаты: в результате реализации программы «Кулинарный микс» учащиеся будут

иметь представление:

✓ об истории возникновения кулинарного искусства;

✓ о профессиях, связанных с искусством кулинарии;

- ✓ о многообразии национальных блюд;
 - ✓ о способах оформления блюд;
- могут знать:
- ✓ правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
 - ✓ санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
 - ✓ правила этикета;
 - ✓ основы правил подачи блюд;
- могут уметь:
- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
 - ✓ готовить несложные блюда и напитки;
 - ✓ украшать готовые блюда;
 - ✓ правильно вести себя за столом.

Для осуществления входного и текущего контроля, а также для итоговой аттестации используется анкета (Приложение 1). Ребята самостоятельно смогут сравнить свои результаты.

Приложение 1

Анкета №1.

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Что такое кулинария?

2. Кто такой повар?

3. Умешь ли ты готовить, если да, то какие блюда?

4. Чего ты ожидаешь от обучения по данной программе?

5. Что пожелаешь себе на будущее?

Приложение 2

Анкета №2.

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Что такое кулинария?

2. Кто такой повар?

3. Умешь ли ты готовить, если да, то какие блюда?

4. Что ты получил от обучения по данной программе?

5. Что пожелаешь себе и нам на будущее?

Занятие 1. Вводное занятие. Правила этикета.

Правила безопасности труда и санитарно- гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета.

https://youtu.be/ ChzK9g7nB_s



Кулинарный микс. Занятие 1.

Тест по столовому этикету

<https://onlinetestpad.com/ru/test/316540- etiket-za-stolom>



Тест по столовому этикету

Занятие 2. Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.

Беседа о значении хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.

Теория

<https://youtu.be/ 4SPQZV3ve8w>



Кулинарный микс. Занятие 2 (Т)

Практика

<https://youtu.be/SMArfXz9iaM>



Кулинарный микс. Занятие 2 (П)

Занятие 3. Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».

Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих овощей.

Теория

<https://youtu.be/wr4E-ZvrfFs>



Кулинарный микс. Занятие 3 (Т)

Практика

<https://youtu.be/K06sZh2elnM>



Кулинарный микс. Занятие 3 (П)

Занятие 4. Венские вафли «Детские». Знакомство с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста.

Приготовление вафель по рецепту.

Теория

<https://youtu.be/-dP3J0vjX4w>



Кулинарный микс. Занятие 4 (Т)

Практика

<https://youtu.be/gjT2wbBniLQ>



Кулинарный микс. Занятие 4 (П)

Занятие 5. Фруктовый салат «Фитнес». Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.

Теория

<https://youtu.be/NaR1098SX7Y>



Кулинарный микс. Занятие 5 (Т)

Практика

<https://youtu.be/P0dLAEOCSc>



Кулинарный микс. Занятие 5 (П)

Занятие 6. Канапе – маленькие бутерброды. Блюда французской кухни. Приготовление канапе

Теория и практика

<https://youtu.be/gaGz3csx5Kc>



Кулинарный микс. Занятие 6

Занятие 7. Салат из вареных овощей «Оливье». История возникновения салата «Оливье». Приготовление салата и подача.

Видео занятие

Теория

<https://youtu.be/i2Qc86XJm-U>



Кулинарный микс. Занятие 7(Т)

Практика

<https://youtu.be/AipoNqC36vU>



Кулинарный микс. Занятие 7(П)

Занятие 8. Сервировка праздничного стола. История сервировки. История составных элементов сервировки: столовой посуды, приборов, столового белья. Ознакомление с классическими элементами сервировки: столовым бельем, столовой посудой, приборами, их основными характеристиками. Подготовка предметов сервировки к сервировке столов. Общие правила сервировки стола. Сервировка праздничного стола для чаепития.

Теория и практика

<https://youtu.be/NHp7XuRQkPs>



Кулинарный микс. Занятие 8

Занятие 9. Кекс в духовке или в микроволновке? Технология приготовления теста для кекса. Сравнение способов приготовления кексов.

Теория и практика

https://youtu.be/J6iyG_fHpIo



Кулинарный микс. Занятие 9

Занятие 10. Молочный коктейль. Рассказ о питательной ценности молока, о продуктах, получаемых из молока. Приготовление молочного коктейля.

Теория и практика

<https://youtu.be/D5uHew-DiQ0>



Кулинарный микс. Занятие 10

Занятие 11. Слоеное тесто...Что приготовить? Изучение технологии приготовления слоеного теста. Расширение знаний детей об изделиях, которые можно получить из теста. А также о важности соблюдения рецептуры в процессе приготовления.

Теория

<https://youtu.be/IqOeIG3jVu8>



Кулинарный микс. Занятие 11(Т)

Практика

<https://youtu.be/Lk64o7h7kFA>



Кулинарный микс. Занятие 11(П)

Занятие 12. Омлет – король завтраков! Яйца как неотъемлемая часть рациона здорового питания Приготовление французского

омлета.

Теория

<https://youtu.be/Jvg739kQjgk>



Кулинарный микс. Занятие 12(Т)

Занятие 13. Пицца. Знакомство с дрожжевым тестом и различными способами приготовления пиццы.

Теория и практика

https://youtu.be/sol-ksOm_K8



Кулинарный микс. Занятие 13