



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 177»**

Рассмотрена на педагогическом совете
Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.

Утверждена
приказом директора
МБОУ «Школа № 177»
от 30.08.2024 № 294-О

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Мастерица»

Возраст детей 11 -13
лет Срок реализации
1 год Составитель:
Носырева Елена
Рудольфовна
педагог–организатор

г.Нижний Новгород
2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа кружка «Мастерица» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, программы И.В. Кытмаковой, г. Москва, «Школа – Пресс», журнал «Школа и производство» № 4, 2006 год и представляет собой вариант модифицированной (адаптированной) программы внеурочной деятельности. Программа соответствует требованиям письма Министерства образования Российской Федерации от 11.12.2006 г. № 06-1844 «Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей. Программа является результатом целостного комплексного проекта, разрабатываемого на основе системной исследовательской и экспериментальной работы. Смысловая и логическая последовательность программы обеспечивает целостность учебного процесса и преемственность этапов обучения. Программа кружка основана на принципах последовательности, наглядности, целесообразности и тесной связи с жизнью. Программа рассчитана на детей 5-7 классов. Форма проведения занятий: коллективная и индивидуальная.

Актуальность программы.

Последнее время уделяется особое внимание воспитанию в подрастающем поколении здорового образа жизни и как составной части – здорового питания. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологического мышления.

Новизна программы - Реализация программы «Мастерица» призвана способствовать решению целого ряда воспитательных задач. Воспитание является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности. Воспитательный процесс в функционировании кружка реализуется в ходе обучения и через систему следующих мероприятий: праздники, сопровождающиеся красочными народными обычаями, обрядами; выставки-дегустации приготовления блюд для родителей и друзей и др.

Цель программы - дать учащимся знания о рациональном здоровом питании.

Целесообразность программы обусловлена возможностью получения необходимых теоретических знаний и практических навыков для успешной работы в области кулинарии.

Обучение по данной программе способствует знакомству с популярными и востребованными сегодня профессиями повара-кондитера.

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Обучающие:

1. расширение представлений о различных способах обработки продуктов;
2. формирование умений по приготовлению здоровой пищи;
3. знакомство с национальными кухнями разных народов.
4. воспитание вкуса к здоровой пище.

Воспитательные:

- формирование трудолюбия;
- формирование упорства в достижении желаемого результата;
- воспитание аккуратности, терпения;
- формирование основы культуры труда.

Развивающие:

- развитие художественно-эстетических способностей обучающихся, фантазии и зрительно-образного мышления;
- развитие творческой и познавательной активности;
- развитие внимания;
- развитие мелкой моторики и глазомера

Особенность данной программы.

Овладение определёнными знаниями, умениями и навыками, выявление, осознание и реализация подростками своих творческих задатков, формирование стойкой мотивации к занятиям декоративно-прикладного характера.

РЕЖИМ ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Программа краткосрочная рассчитана на 144 часа.

Форма организации – групповая.

Количество учащихся не превышает 12 человек в группе в связи с тем, что предоставляемое оборудование рассчитано для индивидуального пользования. Обучающиеся должны постоянно находиться в поле зрения педагога, так как на занятиях используются колющие и режущие предметы.

Режим занятий выбран в полном соответствии с типовыми документами в области дополнительного образования учащихся и позволяет решать поставленные задачи. Установленная продолжительность учебного часа составляет 40 минут.

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности соответствующим инструкциям.

Подведение итогов: итоговая аттестация.

Алгоритм учебного занятия.

Работа на занятиях осуществляется последовательно: - теоретическое получение информации, постановка цели и задач, определение плана действий; - практическое занятие; - отчет о проделанной работе.

Использование здоровье-сберегающих технологий в реализации программы:

Виды здоровье-сберегающих педагогических технологий	Условия проведения	Особенности методики проведения	Ответственный
Динамическая пауза	Во время занятий, 2-5 мин., по мере утомляемости учащихся.	Рекомендуется для всех учащихся в качестве профилактик и утомления. Могут включать в себя элементы музыкальных пауз, дыхательной гимнастики и других.	Педагог
Гимнастика для глаз	По 1-2 мин. Во время занятий в зависимости от интенсивности и зрительной нагрузки	Рекомендуется использовать наглядный материал, показ педагога	Педагог
Релаксация	В зависимости от состояния учащихся и целей, педагог определяет интенсивность технологии.	Использовать спокойную расслабляющую музыку	Педагог

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название темы	Всего часов
1	Вводное занятие. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для вышивки. Типы ткани для вышивки.	4
2	Осенние заготовки.	12
3	Полезные сладости.	36
4	Десерты к праздничному столу, (промежуточная аттестация)	12
5	Работа с тестом: Изделия из пресного теста	12
6	Работа с тестом: Изделия из песочного теста.	12
7	Сладости и десерты к тематическим праздникам	16
8	Работа с тестом: Изделия из слоеного теста.	8
9	Работа с тестом. Печем пряники	12
8	Работа с тестом: Изделия из дрожжевого теста.	16
9	Итоговая аттестация.	4
Всего:		144

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Дата проведения	Тема занятия	Кол-во часов	Форма проведения
1	04.09	Вводное занятие. Техника безопасности, гигиена. Ознакомление с оборудованием для кулинарии.	4	Беседа
2	11.09	Осенние заготовки. Приготовление сиропов на зиму.	4	Беседа, практическая часть.
3	18.09	Осенние заготовки. Приготовление цукатов.	4	Беседа, практическая часть.
4	25.09	Осенние заготовки. Изготовление полезных конфет из орехов и сухофруктов.	4	Беседа, практическая

				часть.
5	02.10	Полезные сладости. Приготовление яблочного зефира.	4	Беседа, практическая часть.
6	09.10	Полезные сладости. Приготовление пирожного «картошка».	4	Беседа, практическая часть.
7	16.10	Полезные сладости. Приготовление сладких десертов из молока и творога	4	Беседа, практическая часть.
8	23.10	Полезные сладости. Приготовление бананово-творожного десерта.	4	Беседа, практическая часть.
9	30.10	Полезные сладости. Приготовление домашнего мороженого.	4	Беседа, практическая часть.
10	06.11.	Полезные сладости. Приготовление фигурных шоколадных конфет.	4	Беседа, практическая часть.
11	13.11	Полезные сладости. Приготовление торта из вареной сгущенки, печенья и орехов.	4	Беседа, практическая часть.
12	20.11	Полезные сладости. Приготовление торта «Птичье молоко»	4	Беседа, практическая часть.
13	27.11	Полезные сладости. Приготовление горячего шоколада.	4	Беседа, практическая часть.
14	04.12	Десерты к праздничному столу. Приготовление заварного крема (вариации).	4	Беседа, практическая часть.
15	11.12	Десерты к праздничному столу. Приготовление желе.	4	Беседа, практическая часть.
16	25.12	Десерты к праздничному столу. Блюда – украшения праздничного стола. Промежуточная аттестация.	4	Беседа, практическая часть.
17	15.01	Работа с тестом. Приготовление пресного теста. Пресные лепешки.	4	Беседа, практическая часть.
18	22.01	Работа с тестом. Приготовление вареников.	4	Беседа, практическая часть.

19	29.01	Работа с тестом. Приготовление пельменей.	4	Беседа, практическая часть.
20	05.02	Работа с тестом. Приготовление песочного теста. Рассыпчатое печение	4	Беседа, практическая часть.
21	12.02	Работа с тестом. Приготовление песочного торта с орехами и лимоном.	4	Беседа, практическая часть.
22	19.02	Работа с тестом. Приготовление торта с клюквой и меренгой на основе песочного теста	4	Беседа, практическая часть.
23	26.02	Сладости и десерты к тематическим праздникам. Шоколадные десерты к дню влюбленных	4	Беседа, практическая часть.
24	05.03	Сладости и десерты к тематическим праздникам. Сладкие идеи к 23 февраля.	4	Беседа, практическая часть.
25	12.03	Сладости и десерты к тематическим праздникам. Печем торт для мамочки.	4	Беседа, практическая часть.
26	19.03	Сладости и десерты к тематическим праздникам. Бюджетный торт на кефире.	4	Беседа, практическая часть.
27	26.03	Работа с тестом. Приготовление слоеного теста. Слоеные пирожки с разными начинками.	4	Беседа, практическая часть.
28	02.04	Работа с тестом. Приготовление торта «Наполеон».	4	Беседа, практическая часть.
29	09.04	Работа с тестом. Приготовление «Корзиночек».	4	Беседа, практическая часть.
30	16.04	Работа с тестом. Приготовление пряников.	4	Беседа, практическая часть.
31	23.04	Работа с тестом. Приготовление пряников.	4	Беседа, практическая часть.

32	30.04	Работа с тестом. Приготовление дрожжевого теста. Печем «обезьяний хлеб»	4	Беседа, практическая часть.
33	07.05	Работа с тестом. Приготовление дрожжевых пирогов.	4	Беседа, практическая часть.
34	14.05	Работа с тестом. Приготовление пасхальных куличей.	4	Беседа, практическая часть.
35	21.05	Работа с тестом. Приготовление сдобного теста, ватрушки	4	Беседа, практическая часть.
36	25.05	Зачет. Мои любимые рецепты (защита минипроекта)	4	Беседа, практическая часть.

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Основными методами отслеживания (диагностики) успешности овладения учащимися содержания краткосрочной программы являются: текущий контроль, итоговая аттестация учащихся.

Текущий контроль учащихся проводится с целью установления фактического уровня теоретических знаний и практических умений и навыков по темам дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) краткосрочной программы «Мастерица». Текущий контроль успеваемости учащихся осуществляется в форме демонстрации полученных практических навыков.

Итоговая аттестация учащихся включает в себя проверку практических умений и навыков, проводится в форме творческого задания, презентация работы, отбор работ для портфолио учащихся.

Оценка результатов образовательной деятельности.

Основными критериями оценки являются:

- регулярность посещения занятий;
- положительная динамика развития мелкой моторики обучающихся;
- уровень освоения теоретических знаний и применение их на практике;
- аккуратность выполняемой практической части.

Результативность развития художественного мышления обучающихся оценивается по следующим критериям:

- степень оригинальности замысла;
- выразительность выполненной работы;
- овладение технологиями в области кулинарии.

В процессе таких занятий более интенсивно развиваются творческие способности детей (воображение, образное и техническое мышление, художественный вкус).

Оценка качества освоения программы:

Любая работа детей – большой труд, стала для ребят самоцелью, с его помощью дети становятся более уверенными в себе и получают поддержку.

Для оценки результатов обучения используются критерии успешного освоения пройденного материала.

Методический материал

В работе широко используются практические методы обучения: упражнение (при освоении приемов вышивания) и моделирование. Из словесных методов применяется рассказ учителя, и рассказы детей, беседы.

Применяются наглядные методы и приемы:

- наблюдение;

- обсуждение рецептов;
- показ образца;
- показ способа приготовления.

Все методы и приемы используются в комплексе, чередуются и дополняют друг друга, позволяя учителю донести знания, помочь освоить специальные умения и навыки, развить внимание, мышление, творческое воображение

Формы проведения занятий, используемые при освоении программы:

- беседа;
- демонстрация образцов;
- практическая часть;
- презентация работ.

Используемый материалы:

- инструкционно-технологические карты по кулинарии (рецептурники);
- видеофильмы с мастер-классами;
- электроплита, кухонные инструменты и принадлежности, наборы продуктов для приготовления блюда по теме;
- методические рекомендации по подготовке индивидуальной работы.