

Правительство Российской Федерации
Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
"Всероссийский детский центр "Океан"

Принята на заседании методического совета

Протокол № 1 от 12.01.2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления общего и
дополнительного образования
ФГБОУ "ВДЦ "Океан"

М. И. Фролова
«19» января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
образовательной деятельности
ФГБОУ "ВДЦ "Океан"

Г. Г. Рыбкин
«24» января 2022 г.

**Дополнительная
общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарная студия «Мастер-Шеф»**

Возраст учащихся – 12–17 лет
Срок реализации – 1 смена (21 день)
Количество часов – 12

Автор-составитель:
Эгамбердиева Галина Игоревна,
педагог дополнительного образования
высшей категории

г. Владивосток, 2022 г

ВСЕРОССИЙСКОЕ СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ СМИ
ЭЛ № ФС 77 - 67160 ВЫДАНО 16.09.2016г. ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБой ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ СВЯЗИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ



«СЛОВО ПЕДАГОГА»

ДОМЕННОЕ ИМЯ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ: WWW.SLOVOPEDAGOGA.RU
ТЕРРИТОРИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ: РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ И ЗАРУБЕЖНЫЕ СТРАНЫ
АДРЕС РЕДАКЦИИ: 398035, ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЛИПЕЦК, УЛ. ВЕРМИШЕВА, ДОМ 22, КОРПУС А
АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ ИЗДАНИЯ: MAIL@SLOVOPEDAGOGA.RU

РЕЦЕНЗИЯ

№394 от 09.04.2019 г.

Автор: Эгамбердиева Галина Игоревна
Должность: педагог дополнительного образования
Учебное заведение: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр "Океан"
Населённый пункт: город Владивосток Приморский край
Наименование материала: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности Кулинарная студия «Мастер-Шеф»
Тема: программа: Кулинарная студия «Мастер-Шеф»

Оценивая работу в целом, можно отметить следующее. Представленный материал разработан методически грамотно, имеет логически стройное содержание, которое полностью раскрывает заданную тему.

Материал оформлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

Составлению рецензируемого материала предшествовала серьёзная подготовка и анализ педагогических знаний. Безусловной заслугой автора является то, что он изучил, систематизировал, обобщил теоретический и практический опыт и представил его в виде структурированного и последовательного результата.

Достаточно высока практическая значимость представленного материала. Работа может быть рекомендована и востребована другими педагогами, работающими на данном уровне образовательной системы РФ.

Заключение:

Рецензируемый материал имеет важное значение и оценён положительно.

Рецензент
Редакция Всероссийского
издания «Слово педагога»
Главный редактор



В.В. Богданов

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ

Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарная студия «Мастер-Шеф»»
Автор-составитель	Педагог дополнительного образования Эгамбердиева Галина Игоревна
Направленность	Социально – гуманитарная
Вид образовательной деятельности	Кулинария
Адресат программы	Обучающиеся 12-17 лет
Срок реализации	1 смена (21 день)
Уровень программы	Базовый
Объем программы	12 занятий
Цель	Содействовать развитию у обучающихся технологических знаний и умений в области кулинарии, как средство самоактуализации в социально-бытовой деятельности.
Задачи	<p>Воспитательные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать целостное представление о сущности кулинарии как области общественного питания. 2. Прививать практические умения самообслуживания в области питания. <p>Развивающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности. 2. Развивать коммуникативные навыки в совместной работе. <p>Обучающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о технологии приготовления блюда. 2. Обучить технологии приготовления и подачи блюда.

Краткое содержание	<p>В содержание программы заложен основной вектор образовательно - учебного процесса, раскрывающий следующие аспекты: развитие технологических знаний и умений в области кулинарии, формирование культуры здорового образа жизни, культуры поведения за столом, в гостях, в общественных местах, правил хорошего тона. Воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий общественного питания и результатам их труда, что создает основу, фундамент для профессиональной последующей подготовки. Опыт, приобретенный на занятиях, превращает жизненное пространство участников программы в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности.</p>
Планируемые результаты	<p><u>Личностный результат:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пробуждение или укрепление интереса к сущности в области кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата. 2. Приобретение собственного опыта на кухне как основы обучения и познания. 3. Формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации (выбор профессии общественного питания). <p><u>Предметный результат:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления блюд, изделий из теста, фруктов, овощей. 2. Освоение обучающимися специфических, профессиональных умений: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне. 3. Знания подбора продуктовой лавки для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки. 4. Бытовые умения необходимые для

	<p>полноценной социально-бытовой деятельности.</p> <p>5. Умения самостоятельного приготовления блюд.</p> <p><u>Метапредметный результат:</u></p> <p>1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>2. Освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии.</p>
Социальный эффект	<p>Знание и умения основ технологии приготовления пищи, приобретают социально значимый аспект, который раскрывается в программе Кулинарная студия «Мастер-Шеф». Программа даёт большую возможность реализации обучающимся, самоактуализации их к жизни, в социуме. К формированию интереса к ведению домашнего хозяйства, секретам кухни, азбуки рационального питания, пониманию сущности в области кулинарии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Содержание программы содействует приобретению и активному использованию знаний, формированию опыта в технологической и кулинарной культуре.</p>
Год разработки	2018 (январь-июнь)
Год последней редакции	2021