

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ

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

<p>Краткое содержание</p>	<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>
<p>Планируемые результаты</p>	<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 полноценной социально-бытовой деятельности.

	<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 г.
Год последней редакции	2019 г.