ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ «ФУД-ДИЗАЙН»

Название программы	«Фуд-дизайн»
Направленность программы	Социально-гуманитарная
Ф.И.О. педагога, реализующего дополнительную общеобразовательную программу	Голобокова Дарья Викторовна
Год разработки	2021
Где, когда, кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	Педагогический совет МБУ ДО «центр Оберег» Протокол №1 от 11 января 2021г.
Информация о наличии рецензии	Внутренняя рецензия
Цель	• формирование у обучающихся целостного представления о профессиях общественного питания; культуры здорового питания, развитие творческих способностей учащихся.
Задачи	**Предметные:** • Формировать знания в области кондитерского мастерства, практические умения и навыки приготовления мучных кондитерских изделий. • Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании. • Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий. • Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь,кондитер, технолог. **Метапредметные:** • Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и Технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности. • Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий. **Личностные:** • Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость • .Способствовать воспитанию у обучающихся:трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности. • Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе. • Занятия включают в себя теоретическую и

	практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, выставок, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий. Практическая часть представлена в виде практического изготовления кондитерских изделий.
Ожидаемые результаты освоения программы	***Предметные:*** • осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества; • планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии; • формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями; • овладение методами эстетического оформления изделий; • опрятное содержание рабочей санитарной одежды. ***Метапредметные:*** • самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий; • осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности; • организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с педагогом дополнительного образования и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива; • оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок; • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда. • Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

	Компетентностные: • формирование ценностного отношения к труду, настойчивость в достижении цели; • развитие навыков сотрудничества со сверстниками при групповом и командном творческом взаимодействии; • овладение правилами поведения на занятиях; • умение анализировать и сопоставлять, обобщать, делать выводы, проявлять проводить контроль и оценку процесса и результатов деятельности; • самостоятельно создавать алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера; • освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; • умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха.
Срок реализации программы	1 год
Количество часов в неделю, в год	3 часа в неделю; 108 часов в год
Возраст обучающихся	8-16 лет
Формы и методы занятий	**Объяснительно-иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовлении блюд, с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др. **Проблемный** - проблемное изложение материала при изучении основ рационального и здорового питания, анализ истории научного изучения проблемы, основанный на выделении 4 противоречий в различных научных течениях по данной проблеме, анализ перспективных направлений; **Практический** – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Рефлексивный - самостоятельное освоение всей информации, полученной ребёнком на уроках в школе, при общении в семье, из книг и телевизионных передач, экскурсионных поездок по стране; Групповой - использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа

	сочетается с индивидуальной; **Деятельностный** - введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками русской кухни, участие детей в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий. Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии предлагается задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. 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 как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Программа предусматривает различные траектории развития личности обучающегося. После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана ребятам предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности. Учащиеся выполняют учебно-исследовательские проекты, готовят доклады на учрежденческом и городском уровне.
Методическое обеспечение	- образцы изделий, выполненные педагогом и учащимися, открытки и эскизы, тематическая литература,
Условия реализации программы	- учебный кабинет, оборудованный столами, стульями, шкафами - холодильник - печь - миксер - наборы посуды и все для работы юного кондитера - компьютером ; - классная магнитная доска; -доступ в интернет; -подбор иллюстративного материала; -набор канцелярских и художественных расходных материалов.