



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА
на педагогическом совете
СПб ГБПОУ «СК им. С.И.Мосина»
протокол № 1 от «30» августа 2023 г.



УТВЕРЖДЕНА
Приказ № 97-уч от 31 августа 2023 г.
Директор СПб ГБПОУ
«СК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ИСТОРИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»**

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-22 лет

Разработчик:
Орлова Я.Ю., педагог
дополнительного образования

СПб ГБПОУ «СК им. С.И.Мосина»
СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по МР

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «История национальной кухни» разработана в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 г. № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- приказом Министерства Труда России от 08.09.2015 г. № 613 № 613н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 25.08.2022 г. № 1676-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга».

Направленность программы

Программа «История национальной кухни» имеет гуманитарную направленность.

Актуальность реализации

Актуальность данной программы «История национальной кухни» в том, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний дома и в будущей профессиональной деятельности при выборе профессии связанной с общественным питанием. В жизни каждого студента бывает много праздников, с помощью данной программы он сумеет подготовить праздничный стол или приготовить обед для себя и своей семьи. Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять самостоятельность, фантазию и получать результаты своего творчества. Ученики не просто откроют для себя рецепты приготовления кулинарных блюд, но и узнают истоки их происхождения и традиционную продажу. Так же у студентов формируется представления о практической деятельности профессий повар и кондитер.

Актуальность программы обусловлена также и тем, что в новых социальноэкономических условиях особое значение приобретает деятельность, которая наиболее полно и эффективно реализует социально-педагогический потенциал свободного времени детей, существенно расширяет традиционные направления, формы, технологии работы с и предполагает включение в систему средств массовой коммуникации широкие слои общества, включая подрастающее поколение

Адресат

Программа «История национальной кухни» рассчитана на обучающихся в возрасте от 16 до 22 лет.

Уровень освоения программы

Программа «История национальной кухни» рассчитана на уровень освоения программы – общеразвивающий.

Объём и срок освоения программы

Объём программы «История национальной кухни» составляет 72 часа со сроком освоения в 1 год.

Отличительные особенности программы

Программа «История национальной кухни» имеет характерные свойства, направлена на формирование и развитие творческих способностей, удовлетворение потребностей обучающихся в

интеллектуальном, нравственном совершенствовании, помогает приобрести знания и навыки, необходимые для повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Цель и задачи программы

Цель программы, формирование у студента навыка самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, изучение истории и способов приготовления национальной кухни России и других государств, подготовка к самостоятельной жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие :

- обучить технологии приготовления блюд;
- познакомить с историей национальных кухонь;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие;

- побудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные;

- воспитывать трудолюбие и аккуратность;
- прививать навыки работы в группе;
- формировать культуру общения;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Планируемые результаты освоения программы

После освоения программы студент сможет самостоятельно приготовить рассмотренные в ходе проведения занятий блюда, самостоятельно подобрать необходимые продукты и ингредиенты, организовывать свое рабочее место необходимой техникой и инвентарем.

Организационно-педагогические условия реализации программы:

Язык реализации

Образовательная деятельность по программе «Основы мини-футбола» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Форма обучения

Обучение по программе «История национальной кухни» осуществляется в очном формате.

Особенности реализации

Учебные занятия по программе реализуется в течении учебного года.. Учебный процесс выстроен по принципу от простого к сложному, для освоения используются следующие формы работы:

- лекция преподавателя;
- выполнение творческих заданий;
- экскурсии и встречи с интересными людьми;
- практическая работа (приготовление блюд в учебном кафе).

Система занятий построена таким образом, чтобы на каждом из них студент узнавал что-то новое и закреплял на практике полученные знания.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа. На первом занятии предусмотрен инструктаж по ТБ при работе с техническими средствами в кабинете. Так же инструктаж по ТБ предусмотрен перед началом каждого практического занятия.

Условия набора и формирования групп

На обучение по программе «История национальной кухни» принимаются все желающие, не имеющие противопоказаний к занятиям, прошедших отбор.

Преимуществом при зачислении в данную группу пользуются студенты и выпускники СПБГБПОУ «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина».

Формы организации и проведения занятий
Фронтальная, групповая, коллективная индивидуальная
Материально-техническое оснащение
Оборудование рабочего кабинета и учебного кафе.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Тема 1. Комплектование группы. Вводное занятие	6	6	0	Текущий контроль
2.	Тема 2. Салаты и закуски	14	7	7	Текущий контроль
3.	Тема 3. Бульоны. Супы на основе бульонов.	20	10	10	Текущий контроль
4.	Тема 4. Заправочные супы	16	8	8	Текущий контроль
5.	Тема 5. Блюда из круп.	18	9	9	Текущий контроль
6.	Тема 6. Правила накрытия праздничного стола во время обеда.	2	2	0	Текущий контроль
Итого:		144	74	70	Итоговый контроль