 Муниципальное общеобразовательное учреждение

Марковская основная общеобразовательная школа

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена  методическим советом  протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждена  приказом № \_\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_  и.о. директора школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В,Оралова |

**«Хозяйка фермерского дома»**

дополнительная общеобразовательная

общеразвивающая программа

(для детей: 14 – 15 лет)

Направленность программы: социально-гуманитарная

(срок реализации: 2023-2024, 2024-2025 учебный год)

Изображение выглядит как логотип

Автоматически созданное описание

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Пояснительная записка | 3 |
| 2 | Учебно-тематический план 1 года обучения | 9 |
|  | Учебно-тематический план 2 года обучения | 11 |
| 3 | Содержание деятельности 1 год обучения | 13 |
|  | Содержание деятельности 2 год обучения | 16 |
| 4 | Методическое обеспечение | 20 |
| 5 | Список литературы | 22 |

**1. Пояснительная записка**

Подрастающее поколение испытывает большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Поэтому занятия модуля по кулинарии, помогут подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Новизна программы «Кулинарии» заключается в том, что она обращает участников образовательного процесса к постижению традиций и культуры кулинарного ремесла народов России, знакомит с самыми полезными кухнями. В процессе обучения активно используются элементы проектной технологии.

Программа направлена на корректировку и развитие коммуникативных и интеллектуальных способностей обучающихся в процессе обучения азам кулинарии, а также – подготовку детей к самостоятельной жизнедеятельности и усвоению социальной роли «домохозяина».

Особое внимание в работе модуля уделяется реализации практически значимых социальных проектов, таких, как: подготовка праздничного угощения ко дню рождения, к встрече гостей и др.

Достоинством программы является формирование навыков самообслуживания и взаимопомощи у обучающихся, в воспитании ответственности и бережном отношении к традициям национальной кухни.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа построена так, чтобы дать обучающимся ясные представления о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формирование умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов и украшение их. Модуль «Кулинария», опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках социально- бытовой ориентировки, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать подготовке обучающихся к самостоятельной жизнедеятельности.

**Отличительной особенностью** программы «Кулинария» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить воспитанникам почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Особое внимание уделяется вопросам здорового питания ростков и подготовке обучающихся к самостоятельному ведению домашнего хозяйства.

Программа предназначена для детей 14-15 лет. На полный курс обучения предусматривается 72 часа, 2 раза в неделю по 1 учебному часу. Срок реализации 2 года обучения. Направленность программы: социально-гуманитарная.

Программа состоит из двух модулей: «Кулинария», «Юный блогер». Теоретическая часть программы даст обучающимся знания основ пчеловодства в необходимом объеме для владения профессией пчеловода, а также позволит углубить знания компьютерных технологий, норм общения в социальных сетях и умения формулировать свои мысли и рассуждения. На лабораторно-практических занятиях модуля «Пчеловодство» учащиеся должны освоить теоретический материал, необходимый для самостоятельной работы в качестве пчеловода на пасеке.

Практическая значимость модуля «Юный блогер» состоит в том, что дети обучаются возможностям, которые предоставляют современные технологии для социальной коммуникации и одновременно усваивают нормы поведения, которые позволяют избегать конфликтов и возникновения специфических проблем при общении. Отдельное значение для школьников имеет практика написания интернет-постов в социальных сетях, поскольку жанр этих текстов можно определить как эссе (которые необходимо будет писать при сдаче ОГЭ).

В задачи программы входит не только удовлетворение естественного интереса детей к природе, но и способствование выработке сознательного и бережного отношения детей ко всему живому, обучение правильному поведению в природной среде, развитие потребности общения с природой.

На занятиях большое внимание будет уделяться изучению истории пчеловодства, продуктам пчеловодства, охране пчел - как одного из важнейших звеньев охраны всей природы.

Программа поможет расширить знания детей и подростков об условиях жизни пчел в естественных условиях, о растениях, необходимых для выращивания на пасеке. Ребята приобретут навыки по уходу за пчелами, по ведению наблюдений за их жизнью.

Блоггинг позволяет детям расширить сферу своих интересов, приобрести навык поиска и получения информации в сети интернет и удовлетворить свои познавательные интересы.

Ведущая педагогическая идея данного блока - создание комфортной и безопасной среды общения в сети Интернет, развитие способностей, творческого потенциала каждого ребенка и его самореализация.

**Цели:**

- обучить приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Формирование представлений у обучающихся о рациональном питании, воспитание вкуса к здоровой пище.

- создать оптимальные организационно-педагогические условия для усвоения ребенком практических навыков работы с информационными технологиями, развитие навыков пользования компьютерами, развитие речи и литературных способностей.

**Задачи:**

**Обучающие:**

- обучить технологии приготовления различных блюд;

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии.

- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

- научить основным способами получения и распространения информации через сеть интернет;

- научить алгоритму написания читаемых текстов, и их продвижения в сетевой аудитории;

- научить применять знания, полученные на уроках литературы, истории, природоведения, физики и биологии для создания собственных текстов.

**Развивающие:**

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

**Воспитательные:**

- научить обучающихся видеть смысл от полученных знаний и умений и возможность применения их в дальнейшей самостоятельной жизни;

- расширение коммуникативных способностей детей;

- формировать культуры общения и совершенствование речевых и риторических навыков;

- воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость;

- владеть социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду, системой норм и правил межличностного общения, обеспечивающих успешность совместной деятельности;

- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

- формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Чтобы стать пчеловодом, надо хорошо знать жизнь пчел. Одних теоретических знаний далеко не достаточно. Необходимо уметь работать и на пасеке. Данный курс предусматривает и практические занятия.

В работе с данным содержанием курса возможны следующие виды деятельности:

- устные и реферативные сообщения обучающихся по историографии вопроса;

-создание проектов пасеки на определенных территориях;

-составление кратких рекомендаций по формированию пасеки;

Обучающиеся могут самостоятельно выбрать вид отчётности о работе из предложенного перечня. Для учёта динамики интереса к модулю обучающимся предлагается анкетирование на вводном занятии. В процессе изучения блока оцениваются результаты практических работ. По окончании обучения обучающийся получает зачёт при условии выполнения одного вида обязательной работы, представленной в срок.

Заключительное занятие – это итоговая конференция, предполагающая защиту (презентацию) отчётных работ обучающихся.

В процессе изучения блока обучающиеся приобретают следующие знания:

- о биологических особенностях медоносных пчел и растений-медоносов;

-об основных направлениях применения продуктов пчеловодства;

-об общих требованиях к размещению пасеки;

-об истории развития пчеловодства;

-о перспективных профессиях пчеловода и зооинженера.

На основе перечисленных знаний формируются конкретные умения:

-составлять проект пасеки с учётом требований;

-знать биологические особенности медоносных пчел и растений-медоносов.

- уметь использовать продукцию пчеловодства.

Данный блок способствует развитию у учащихся коммуникативности, умения обсуждать результаты, участвовать в дискуссиях, делать выводы, работать на аудиторию.

**Ожидаемые результаты реализации модуля «Кулинария»**

**По окончанию первого года обучения** **учащиеся должны знать:**

* правила безопасной работы с режущими инструментами, механическими и электробытовыми приборами;
* правила мытья посуды и уборки помещения;
* значение питания;
* правила личной гигиены при приготовлении пищи;
* правила сервировки стола;
* виды блюд, не требующих, тепловой обработки;
* способы выбора доброкачественных продуктов;
* способы хранения продуктов и готовой пищи;
* правила составления рецепта блюда;
* приемы тепловой кулинарной обработки;
* способы приготовления горячих напитков;
* способы приготовления варки яиц разного состояния;
* виды бутербродов;
* виды молочных продуктов;
* название и рецепты 1-2 национальных блюд;
* последовательность проектной деятельности.

**Должны уметь:**

* строго соблюдать правила безопасной работы режущими нструментами;
* пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности;
* вымыть, вычистить посуду;
* соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
* составить рецепт блюда;
* сервировать стол;
* готовить горячие напитки;
* готовить блюда из яиц;
* выбрать молочный продукт, приготовить блюдо из молочных продуктов;
* приготовить дрожжевое тесто, песочное тесто и изделия из теста;
* витаминизировать пищу;
* работать в команде над творческим проектом.

Также у воспитанников будут сформированы и закреплены *личностные качества:*

* усидчивость, терпение, аккуратность, настойчивость в достижении цели, желание добиваться хорошего результата;
* уметь работать в коллективе;
* взаимопомощь.

**По окончанию второго года обучения учащиеся должны знать**:

* правила безопасности при использовании механических и электробытовых приборов для приготовления пищи;
* правила составления меню;
* здоровые привычки питания;
* значение диетического питания;
* названия и рецепты 1-2 национальных блюд по каждой теме;
* значение продуктов из зерновых растений, овощей, фруктов;
* способы приготовления блюд из зерновых растений, овощей, фруктов;
* значение молочных блюд в рационе питания;
* способы приготовления молочных продуктов
* особенности Русской кухни;
* основы национального этикета России;
* последовательность проектных работ.

**Должны уметь:**

* пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой, теркой, миксером, соковыжималкой и др.;
* составить меню завтрака, обеда, ужина;
* приготовить диетические блюда;
* приготовить каши, макаронные изделия;
* приготовить блюда из молочных продуктов;
* работать в команде над творческим проектом.

Получат дальнейшее развитие *личностные качества*:

* уважительное отношение к народным традициям;
* отзывчивость и взаимопомощь;
* умение адекватно реагировать на проявление зависимого поведения среди подростков;
* интерес к творческому познанию.

**Ожидаемые результаты модуля «Юный блогер»**

**Учащиеся должны знать:**

• Что такое блог;

• Цели ведения блогов;

• Основные платформы для блоггинга;

• Основные способы размещения фото- и видео- материалов в сети интернет;

• Приемы самостоятельного создания интернет-сайтов;

• Правила техники безопасности при общении в социальных сетях;

**Учащиеся должны уметь:**

• владеть навыками самостоятельного написания удобочитаемых текстов;

• форматировать тексты с использованием html тэгов;

• размещения фото- и видео- информации в сети интернет.

*Формы и методы обучения*

• словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.)

• наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.)

• практический (выполнение работ по индивидуальным заданиям, ролевые игры и др.)

*Формы и способы проверки результатов:*

Оценка итогов обучения будет связана как с абсолютными показателями (количеством откликов на публикации в сети интернет), так и с участием обучающихся в различных конкурсах (в том числе литературных, творческих с предоставлением фото- и видео-материалов).

Также отдельным вариантом оценки усвоения программы может быть создание и наполнение собственного интернет-сайта.

**2. Учебно-тематический план 1 год обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название модуля | Всего  часов | В том числе | |
| Теоретические занятия | Практические занятия |
| 1 | Вводное занятие | 1 | 1 | - |
|  | **Модуль «Кулинария»** | | | |
| 2 | Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Значение яиц в питании. Блюда из яиц. | 5 | 4 | 1 |
| 4 | Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Виды теста. Продукты для  приготовления теста | 4 | 2 | 2 |
| 6 | Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. | 3 | 2 | 1 |
| 7 | Крупы и макаронные изделия. Значение их в питании человека. | 3 | 1 | 2 |
| 8 | Рыба. Пищевая ценность и блюда. | 3 | 1 | 2 |
| 9 | Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него | 3 | 1 | 2 |
| 10 | Холодные сладкие блюда.  Питательная ценность | 3 | 1 | 2 |
| 11 | Заготовка продуктов впрок. | 2 | 1 | 1 |
|  | Итого по модулю | 35 | 16 | 19 |
|  | **Модуль «Юный блогер»** | | | |
| 9 | Сбор данных об интересах учащихся и степени их знакомства с IT сферой | 2 | 1 | 1 |
| 10 | Бумажные, электронные и интернет-сми. Достоинства интернета. Поиск информации в сети | 2 | 1 | 1 |
| 11 | Блоггинг и социальные сети. Платформы для ведения блогов. ЖЖ, ОК, ВК и др. - их достоинства и недостатки | 4 | 1 | 3 |
| 12 | Сети-мессенджеры — Telegram, WhatsApp, Viber, TamTam, ICQ | 3 | 1 | 2 |
| 13 | Форматирование текстов в интернете. Основные html-теги. Программы для создания html-размеченных страниц. Использование WordPress и встроенного редактора ЖЖ | 4 | 1 | 3 |
| 14 | Иллюстрирование текста в блоге. Фотографии, видео-фрагменты, инфографика, карты. Основные правила подбора иллюстраций | 2 | 1 | 1 |
| 15 | Технические платформы для создания сайтов. Конструктор сайтов Tilda | 2 | 1 | 1 |
| 16 | Страничка в сети, блог и личный сайт. Как их связать и зачем это нужно | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 17 | Пять правил успешного блога. Способы «раскрутки» сайта/блога. От чего зависит популярность контента | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 18 | Значение обратной связи и ее формы. Гостевые книги и форумы | 2 | - | 2 |
| 19 | Специфика интернет-общения. Интернет-мемы как явление | 2 | - | 2 |
| 20 | Психологические типы интернет-пользователей | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 21 | Троллинг как главная проблема в интернет-общении и модерирование интернет-дискуссий | 2 | 1 | 1 |
| 22 | Правила создания оригинального интернет-контента (текст, фото, видео) | 3 | 0,5 | 2,5 |
|  | Итого по модулю: | 34 | 10 | 24 |
| 23 | Итоговое занятие | 2 | 0 | 2 |
|  | **Итого** | **72** | **23** | **49** |

**Учебно-тематический план 2 год обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название модуля | Всего  часов | В том числе | |
| Теоретические занятия | Практические занятия |
| 1 | Вводное занятие | 1 | 1 | - |
|  | **Модуль «Кулинария»** | | | |
| 2 | Хлеб. Сложные бутерброды. Травяной чай | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии | 5 | 4 | 1 |
| 4 | Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии | 4 | 2 | 2 |
| 6 | Крупы и макароны. Использование в кулинарии | 3 | 2 | 1 |
| 7 | Рыба. Блюда из жареной рыбы. | 3 | 1 | 2 |
| 8 | Мясо. Блюда из жареного мяса | 3 | 1 | 2 |
| 9 | Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого. | 3 | 1 | 2 |
| 10 | Горячие сладкие блюда. Десерты. | 3 | 1 | 2 |
| 11 | Заготовка продуктов впрок. | 2 | 1 | 1 |
|  | Итого по модулю | 35 | 16 | 19 |
|  | **Модуль «Юный блогер»** | | | |
| 1 | Вводное занятие. Жанры в журналистике. Сообщение, заметка, репортаж, очерк | 2 | 2 | - |
| 2 | Жанры в журналистике. Очерк, статья интервью, фельетон, эссе. Как заставить читателя прочесть текст? Роль заголовков, тематики и стиля | 3 | 1 | 2 |
| 3 | Как заставить читателя прочесть текст? Роль заголовков, тематики и стиля. Принцип актуальности в создании контента. Информационные поводы | 3 | 0,5 | 2,5 |
| 4 | Стилистика и ее роль в создании актуального контента | 5 | 0,5 | 4,5 |
| 5 | Литературная правка и повышение уникальности текстов. Основные правила копирайтинга | 3 | 0,5 | 2,5 |
| 6 | Роль оперативности и достоверности в создании качественного контента. Как проверять информацию. Фактчекинг | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 7 | Роль индивидуальности автора в создаваемом контенте. Индивидуальный стиль и оригинальный взгляд. Рецензия как жанр | 3 | 0,5 | 2,5 |
| 8 | Интерактивное общение. Искусство брать интервью. Перевод устной речи в письменную | 3 | 0,5 | 2,5 |
| 9 | Роль юмора в создании привлекательного контента | 3 | 0,5 | 2,5 |
| 10 | Общественно-политическая тематика в СМИ, соцсетях и блогах | 1 | - | 1 |
| 11 | Правила безопасности в соцсетях | 2 | - | 2 |
| 12 | Краеведческая тематика в блогах | 4 | 1 | 3 |
|  | Итого по модулю | 34 | 7,5 | 26,5 |
| 13 | Итоговое занятие | 2 | 0,5 | 1,5 |
|  | **Итого:** | **72** | **27** | **45** |

**3. Содержание деятельности 1 год обучения**

**Модуль «Кулинария»**

1. **Организационное собрание. Вводный урок. Правила ТБ и санитарии**

Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание модуля. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

1. **Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.

***Практическая работа:***

1. приготовление бутербродов простых:
   * бутерброд со сливочным маслом и сыром
   * бутерброд с вареной колбасой
   * бутерброд с вареньем, джемом
2. приготовление чая.

***З.* Значение яиц в питании. Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных лиц и яичниц.

***Практическая работа:***

1. приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую
2. приготовление яичницы — глазуньи
3. приготовление яичницы с гарниром.
4. **Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

***Практическая работа:***

1. нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
2. приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука

3) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком

4) приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца

1. **Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты**

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

***Практическая работа:***

1. приготовление молочного супа с рисом
2. приготовление молочной жидкой пшеничной каши с изюмом 3) приготовление молочной лапши.
3. **Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека**

Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

***Практическая работа:***

1. подготовка круп и макарон к тепловой обработке
2. приготовление рассыпчатой гречневой каши З) приготовление отварных макарон с овощами.
3. **Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее**

Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка рыбы. Правила оттаивания рыбы мороженной. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы, а также вторых блюд из вареной рыбы.

***Практическая работа:***

1. определение доброкачественности рыбы, оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы

2)разделка соленой рыбы

3) приготовление супа рыбного

4) приготовление рыбы под соусом

1. **Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...). Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюм. Технология приготовления блюд из отварного мяса.

***Практическая работа:***

1. определение доброкачественности мяса, первичная обработка мороженого мяса
2. приготовление мясного супа с вермишелью

З) приготовление отварной говядины с картофельным пюре.

1. **Виды теста. Продукты для приготовления теста**

Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья.

***Практическая работа:***

1. определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности
2. приготовление и выпечка блинов скороспелых
3. приготовление блинчиков с творогом
4. приготовление оладий с яблоками
5. приготовление песочного печенья «Мечта»
6. приготовление песочного печенья «золотистое»
7. **Холодные сладкие блюда. Питательная ценность**

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).

***Практическая работа:***

1. приготовление компота из сухофруктов
2. приготовление киселя клюквенного
3. **Заготовка продуктов впрок**

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.

***Практическая работа:***

1. сушка яблок, зелени, лекарственных трав
2. замораживание фруктов

**Модуль «Юный блогер»**

**1.** Сбор данных об интересах обучающихся.

Практическое занятие: Создание и оформление аккаунта в ЖЖ или ВК

**2. Бумажные, электронные и интернет-СМИ. Достоинства интернета**

Практическое занятие: Подобрать сайты, содержащие информацию по определенной теме. Поиск информации в сети. Найти информацию об определенном событии

**3.** Блоггинг и социальные сети. Платформы для ведения блогов. ЖЖ, ОК, ВК, - их достоинства и недостатки.

Практическое занятие: Написание эссе на эту тему сравнения разных платформ для блоггинга.

**4. Сети-мессенджеры — Telegram, WhatsApp, Viber, TamTam, ICQ**

Практическое занятие: Написание эссе на эту тему сравнения достоинств различных мессенджеров.

**5. Форматирование текстов в интернете.** Основные html-теги. Программы для создания html-размеченных страниц. Использование WordPress и встроенного редактора ЖЖ

Практическое задание: Создание форматированного текста по образцу.

**6. Иллюстрирование текста в блоге**. Фотографии, видео-фрагменты, инфографика, карты. Основные правила подбора иллюстраций.

Практическое занятие: Создание иллюстрированного текста по образцу

**7. Технические платформы для создания сайтов**. Конструктор сайтов Tilda Практическое занятие: Создание собственного сайта в конструкторе Tilda

**8. Страничка в сети, блог и личный сайт.** Как их связать и зачем это нужно.

Практическое занятие: Добавить гиперссылки в блог в ЖЖ и на личный сайт.

**9. Пять правил успешного блога.** Способы «раскрутки» сайта/блога. От чего зависит популярность контента

Практическое занятие: Определение популярности своих страничек в сети. Создание контента об актуальном событии

**10. Значение обратной связи и ее формы.** Гостевые книги и форумы

Практическое занятие: Анализ откликов на сообщение о событии. Создание форума определенной тематики

**11. Специфика интернет-общения.**

Эффект анонимности и «олбанский язык». Интернет-мемы как явление

Практическое занятие: Перевод текста с «олбанского» на нормальный литературный язык

**12. Психологические типы интернет-пользователей**

Практическое занятие: Определение психотипов пользователей Ярпортала

**13. Троллинг как главная проблема в интернет-общении** и модерирование интернет-дискуссий.

Практическое занятие: Ролевая игра «укрощение тролля»

**14. Правила создание оригинального интернет-контента**

Практическое занятие: Подготовить контент к заданной тематике (текст, фото, видео)

**15. Итоговое занятие.**

Практическое занятие: Модельная игра «Мой блог».

**Содержание деятельности 2 год обучения**

**Модуль «Кулинария»**

***1.* Хлеб. Сложные бутерброды. Травяной чай.**Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов. Сочетание продуктов по вкусу в бутербродах «ассорти на хлебе». Травы для заваривания чая. Русский лесной чай. Технология приготовления чая травяного.

***Практическая работа:***

1. приготовление сложных бутербродов
   * бутерброд с сельдью, маслом и зеленью
   * закрытый бутерброд с сыром
   * гренки
2. приготовление травяного чая: мята, шиповник

2. **Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии**

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления фаршированных яиц. Виды омлетов. Приготовление омлета.

***Практическая работа:***

1. приготовления фаршированных яиц с зеленью
2. приготовление омлета с зеленым луком

3. **Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Способы варки *(*в воде, на пару). Варка в различных жидкостях (воде, молоке и т. д.). Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки. Технология приготовления блюд из отварных овощей.

***Практическая работа:***

1. приготовление салата из отварных овощей — винегрет
2. приготовление салата картофельного с луком
3. приготовление картофельных оладий
4. приготовление морковных котлет
5. **Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии**Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.) Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.

***Практическая работа:***

1. приготовление творожного десерта
2. приготовление творожных пончиков
3. **Крупы и макароны. Использование в кулинарии**

Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжаривание). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Технология приготовления котлет, биточков, запеканок.

***Практическая работа:***

1. приготовление манных биточков
2. приготовление макаронника
3. **Рыба. Блюда из жареной рыбы**

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, жарка во фритюре, на углях, пассирование. Виды растительных масел и жиров. Способы жаренья рыбы. Роль панировки в процессе жаренья. Виды панировки (мучная, красная, белая, сухарная). Технология приготовления жареной рыбы.

***Практическая работа:***

1. приготовление рыбы жареной
2. приготовление рыбы в тесте
3. приготовление рыбы тушеной с овощами
4. **Мясо. Блюда из жареного мяса**

Способы жаренья мяса. Блюда из жареного мяса. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Технология приготовления жареного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

***Практическая работа:***

1. приготовление борща на мясном бульоне
2. приготовление мясного блюда «азу»
3. приготовление ленивых голубцов
4. **Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого**Технология приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Способы защипки краев пельменей, вареников. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Приготовление песочного теста для тортов, пирожных. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных. Дрожжевое тесто (опарное, безопарное). Приготовление дрожжевого теста без подхода. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.

***Практическая работа:***

1. приготовление домашней лапши
2. приготовление вареников
3. приготовление хвороста (пресное тесто)
4. приготовление торта «Крошка» (песочное тесто)
5. приготовление открытого пирога с яблоками
6. приготовление плюшек
7. блюда из черствого хлеба (пирожное «картошка»)
8. **Горячие сладкие блюда. Десерты**

Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши). Сырью для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.

***Практическая работа:***

1. приготовление яблок в тесте
2. приготовление пудинга сухарного
3. ***Заготовка продуктов.*** Способы консервирования овощей: соление, маринование, квашение. Первичная обработка продуктов. Подготовка тары к консервированию. Приготовление рассола, пряности и приправы, применение при консервировании. Способы консервирования фруктов (варенье, компоты). Характерные свойства готового варенья. Приемы варки варенья. Подготовка сырья и тары. Дефекты варенья и их исправления.

***Практическая работа:***

1. засолка огурцов,
2. маринование помидор
3. приготовление варенья из яблок, сливы

11. **Итоговое занятие**

Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнования на быструю и правильную нарезку овощей, викторина с вопросами раскрывающими содержание работы кружка, награждение лучших кружковцев, концерт самодеятельности, праздничный чай.

**Модуль «Юный блогер»**

**1. Жанры в журналистике:** сообщение, заметка, репортаж, очерк

Практическое занятие: Определение жанра предложенного текста

**2. Жанры в журналистике.** Очерк, статья интервью, фельетон, эссе. Как заставить читателя прочесть текст? Роль заголовков, тематики и стиля

Практическое занятие: Определение жанра предложенного текста. Переписать предложенный текст так, чтобы его «оживить»

**3. Принцип актуальности в создании контента.** Информационные поводы

Практическое занятие: Написать и оформить текст к по заданной тематике

**4. Стилистика и ее роль в создании актуального контента.**

Практическое занятие: Написать иллюстрированные посты к заданной тематике (текст, фото, видео)

**5. Литературная правка и повышение уникальности текстов.** Основные правила копирайтинга.

Практическое занятие: Написание рекламной статьи о вымышленном товаре

**6. Роль оперативности и достоверности в создании качественного контента.** Как проверять информацию. Фактчекинг

Практическое занятие: Проверка достоверности сенсационных сообщений в СМИ.

**7. Роль индивидуальности автора в создаваемом контенте.** Индивидуальный стиль и оригинальный взгляд. Рецензия как жанр.

Практическое занятие: Написать рецензию (на книгу, фильм или компьютерную игру).

**8. Интерактивное общение.** Искусство брать интервью. Перевод устной речи в письменную

Практическое занятие: Прочитать интервью с вип-персоной и составить мнение о предмете разговора. Перенести аудио-запись телефонного разговора на бумагу.

**9. Роль юмора в создании привлекательного контента**

Практическое занятие: Написать иллюстрированный пост к 1 апреля (текст, фото, видео)

**10. Общественно-политическая тематика в СМИ, соцсетях и блогах**

Практическое занятие: Написание текста к годовщине какого-то политически важного события.

**11. Правила безопасности в соцсетях**

Практическое занятие: Написание эссе на данную тему

**12. Краеведческая тематика в блогах.**

Практическое занятие: Написание иллюстрированного текста на тему «Неожиданный Ярославль» (текст, фото, видео-фрагменты)

**13. Итоговое занятие:** подготовить проект, контент на выбранную тематику.

**4. Методическое обеспечение**

***Материально-техническое обеспечение***

Одним из важных условий реализации дополнительной программы выступает наличие помещения (кабинета) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса включает в себя:

- ноутбук, принтер, мультимедиа, экран, колонки;

- канцелярские принадлежности (бумага, ручки, карандаши, ножницы и т.п.);

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном учебном кабинете, где имеется кухонная зона: мойка для мытья посуды (2 шт.), электрическая плита; холодильник; кухонная мебель; кухонная посуда, утварь; приборы и инструменты; электробытовая техника: электрический чайник, электромясорубка, микроволновая печь, жарочная печь

Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов. Строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, обработки продуктов.

На каждого обучающегося: доски разделочные для мяса, рыбы, овощей, теста; ножи кухонные; столовые приборы; столовая и чайная посуда.

***Информационное обеспечение*** Подключение к сети Интернет. ***Кадровое обеспечение***

Педагог, работающий по данной программе, должен иметь высшее образование без предъявления требований к стажу работы.

***Методическое обеспечение программы***

*Особенность организации* образовательного процесса – очное обучение.

*Методы обучения*: словесный, наглядный, практический, объяснительно- иллюстративный, частично-поисковый, игровой.

*Формы организации образовательного процесса*: групповая, индивидуальная.

*Формы организации учебного занятия*: беседа, встречи с интересными людьми, игра, соревнования, круглый стол, мастер-класс, праздник, практическое занятие, творческая мастерская, фестиваль.

Педагогические технологии:

* + технология индивидуализации образования;
  + технология группового обучения;
  + технология коллективного взаимообучения;
  + технология дифференцированного обучения;
  + технология разноуровнего обучения;
  + технология развивающего обучения;
  + технология игровой деятельности;
  + технология портфолио;
  + здоровье сберегающая технология.

***Санитарно-гигиенические требования***

Занятия должны проводиться в просторном помещении, соответствующем требованиям техники безопасности, противопожарной безопасности, санитарным нормам. Кабинет должен хорошо освещаться и периодически проветриваться.

***Формы аттестации***

Предусматриваются различные формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы:

- соревнования;

- подготовка рекламных буклетов о проделанной работе;

- отзывы родителей обучающихся на сайте организации;

- анкетирование обучающихся и их родителей;

- выступление с проектами.

***Формы контроля и подведения итогов реализации программы***

Оценка качества реализации программы включает в себя вводный, промежуточный и итоговый контроль учащихся.

*Вводный контроль:* определение исходного уровня знаний и умений учащихся.

Входной контроль осуществляется в начале обучения.

*Промежуточный контроль:* осуществляется в конце первого полугодия и направлен на определение уровня усвоения изучаемого материала.

*Итоговый контроль:* осуществляется в конце курса освоения программы и направлен на определение результатов работы и степени усвоения теоретических и практических ЗУН, сформированности личностных качеств.

Кроме того, учебно-тематический план содержит в себе вводное и итоговое занятие. Вводное занятие включает в себя начальную диагностику и введение в программу, итоговое занятие — промежуточную или итоговую диагностику.

**5. Список   литературы**

**Модуль «Кулинария»**

* 1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001
  2. Учебник «Обслуживающий труд» А.Я. Лазбина 4-8 кл., М: Просвещение ,1983
  3. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
  4. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росаграпром – издат 1989
  5. Программа ср. общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 кл., М: Просвещение

1996

* 1. Социальная адаптация. Программа подготовки детей - сирот к самостоятельной жизни. Н.Новгород Нижегородский гуманитарный центр 1998
  2. Программа для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ «Культура быта», Москва «Просвещение» 1986
  3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛ
  4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. –

М.: Центрполиграф, 1997.

* 1. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 1996.

**Модуль «Юный блогер»**

1. Амзин Александр. 140 правил интернет-журналиста

https://www.twirpx.com/file/364813/

1. Васильева Л.А. Делаем новости Учебное пособие. М.: Аспект Пресс, 2003. – 457 с. https://www.twirpx.com/file/109578/
2. Вейлер К., Маурер Р.И. Сетевые СМИ - другая журналистика?

Зальцбург, Австрия, 2002. - Перевод с англ. и предисловие Андрея Кобякова.

https://www.twirpx.com/file/445792/

1. Калмыков А.А., Коханова Л.А. Интернет-журналистика. М.: Юнити-Дана, 2005.

https://www.twirpx.com/file/159599/

1. Кузнецов С., Носик А. Интернет для журналиста М, 2001.

https://www.twirpx.com/file/250487/

1. Машкова С.Г. Интернет-журналистика Учебное пособие. — Тамбов: Издательство Тамбовского государственного технического университета, 2006.

https://www.twirpx.com/file/102930/