

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ  
АЛЕКСЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА» АЛЕКСЕЕВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Принята на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «26» 08 2021 г.

«Утверждаю»  
Директор МБУ ДО ЦДТ  
Г.Г.Фассахова  
Приказ № 75-08  
от «31» 08 2021 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«Кулинария»**

**Направленность:** художественная

**Возраст учащихся:** 7-12 лет

**Срок реализации:** 3 года

**Автор-составитель:**  
Романченко Ольга Владимировна  
педагог дополнительного образования

пгт Алексеевское, 2021 г

## 1.2. Информационная карта образовательной программы

<b>1.</b>	<b>Образовательная организация</b>	МБУДО «ЦДТ» Алексеевского муниципального района РТ на базе «МБОУ Алексеевская СОШ № 1»
<b>2.</b>	<b>Полное название программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинария»
<b>3.</b>	<b>Направленность программы</b>	Художественная
<b>4.</b>	<b>Сведения о разработчиках</b>	
4.1.	ФИО, должность	Романченко Ольга Владимировна
<b>5.</b>	<b>Сведения о программе:</b>	
5.1.	Срок реализации	3 года
5.2.	Возраст обучающихся	7-12 лет
5.3.	Характеристика программы: - тип программы - вид программы - принцип проектирования программы - форма организации содержания и учебного процесса	Дополнительная общеобразовательная Программа общеразвивающая
5.4.	Цель программы	овладение азами кулинарного искусства, исследовательской деятельности, основами здорового образа жизни.
<b>6.</b>	<b>Формы и методы образовательной деятельности</b>	Объяснительно-иллюстративный Практический
<b>7.</b>	<b>Формы мониторинга результативности</b>	тестирование, практическая работа
<b>8.</b>	<b>Результативность реализации программы</b>	По окончании полного курса обучения обучающиеся должны <ul style="list-style-type: none"> <li>• о профессиях общественного питания;</li> <li>• о рациональном питании;</li> <li>• о способах обработки продуктов</li> <li>• об организации труда при приготовлении пищи ,экономического расчёта;</li> <li>• о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности</li> </ul>
<b>9.</b>	<b>Дата утверждения и последней корректировки программы</b>	31.08.2021 г.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

### **1.3. Оглавление**

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.4. Пояснительная записка.....3

1.5. Учебный тематический план.....9

1.6. Содержание программы.....11

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Организационно-педагогические условия реализации программы.....14

2.2. Формы аттестации/ контроль.....16

2.3. Оценочные материалы.....18

2.4. Список литературы.....21

2.5. Приложения:

1. Методические материалы.....23

2. Календарный учебный график.....24

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Направленность (профиль) программы:** художественная

**Нормативно-правовое обеспечение программы** – Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинария» составлена на основе:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015).

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам".

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. N 41 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей".

4. Письмо Министерства образования РФ от 11 декабря 2006 г. N 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей».

5. Конвенция ООН "О правах ребенка".

6. «Методические рекомендации по проектированию современных дополнительных общеобразовательных (общеразвивающих) программ», Казань 2017 г.

**Актуальность.** Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека.

Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. Культура питания, к разным элементам, к которой обучающийся приобщается по мере обучения, оказывает на него комплексное воздействие:

- играет важную социальную роль, содействуя социализации детей и подростков, приобретению опыта хозяйственной деятельности в семье и других коллективах, подготовке к этой важной составляющей части их будущей взрослой жизни;

- способствует обеспечению здоровья ребенка: без здорового, полноценного и разумно организованного питания невозможно добиться гармоничного физического и умственного развития детей;

- способствует развитию нравственных и эстетических качеств детей.

Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

### Отличительные особенности программы

Программа рассчитана обучения учащихся 7-12 лет и направлена на профессиональную подготовку по профессиям общественного питания.

Программа имеет **модульное** содержание и материалы программы дополнительного образования соответствуют ознакомительному уровню сложности.

**Модуль 1** «Правильное и здоровое питание»: знакомит детей с историей кулинарии, основными понятиями, правильным выбором продуктов, способствует формированию здорового образа жизни. «Неотъемлемая часть рациона питания» сформирует специальные знания по предмету, позволяющие готовить технологически несложные блюда и развивает практические умения и навыки при приготовлении блюд.

На рынке труда профессии общественного питания входят в десятку самых востребованных профессий.

**Цель:** формирование творческих способностей учащихся через приобщение к культуре здорового питания.

### Задачи:

#### *Обучающие*

- Предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии.
- Обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

#### *Развивающие*

- Развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки.
- Развивать коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

## **Воспитательные**

- Показать значение правильного питания для здоровья человека.

**Направленность** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинария» – художественная.

## **Новизна, педагогическая целесообразность программы**

Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни.

Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно-энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизни деятельности). Правильное питание – источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека.

В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи.

Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо. Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать.

Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Кулинария» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задач и профессиональной ориентации учащихся.

Знания, умения и навыки, полученные учащимися позволяют им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

## **Адресат программы**

**возраст детей:** Первый год обучения – 7- 12 лет

Соответствует современным представлениям педагогики и психологии: продолжительность занятий, динамические паузы, сложность выполнения задания соответствует индивидуальным особенностям каждого обучающегося.

Обучение осуществляется в разновозрастных группах численностью 14–15 человек, делится на подгруппы.

Комплектование групп проводится с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся и их родителей (законных представителей).

## **Сроки реализации программы.**

Программа рассчитана на 3 года обучения по 4 часа в неделю (144 часов учебного времени).

**Форма обучения – очная.**

В настоящей программе отдаётся предпочтение следующим методам обучения:

**Объяснительно-иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления блюд, с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

**Практический** – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а так же позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

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 расчётом.

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 не только на учрежденческом уровне, но и выходят с ownими работами на городские, региональные и другие конкурсы или мероприятия:

- практико-ориентированный (наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат);
- проблемный (проблемное изложение материала при изучении основ рационального изучения здорового питания, анализ истории научного изучения проблем, основанный на выделении противоречий в различных научных течениях поданной проблеме, анализ перспективных направлений);
- 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, проведением мастер-классов по кулинарии, кондитерии из натуральной кухни, участие детей в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

### **Формы организации деятельности**

Теоретические занятия проводятся полным составом группы учащихся, а практические занятия (в зависимости от темы программы) или индивидуально, или по группам

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 15 человек.

Для проведения практических работ школа имеет специально оборудованную кулинарную лабораторию.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе.

## **Режим занятий**

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий(4часавнеделю)в соответствии с нормами СанПиН. Длительность учебного занятия – 45 минут. Перерыв между занятиями 10 минут.

Учебный план распределен в соответствии с возрастным принципом комплектования групп и рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся.

## **Планируемые результаты освоения программы**

### ***По окончании прохождения обучения учащиеся;***

#### ***Должны знать:***

- об истории кулинарии и истоках профессии.
- о правилах поведения с соблюдением норм санитарии и техники безопасности.
- о соблюдении правильного рациона питания
- о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки, наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение.
- о пищевой ценности сохранении витаминов на и более часто употребляемых овощей: картофель, лук морковь и т.д. в питании человека, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов из них;
- первичной обработке и нарезке овощей, об основных способах тепловой обработки овощей и их декоративных свойствах.
- о горячих напитках и их классификации, об их тонизирующих свойствах, разнообразии чая и его подачи к столу, сервировка чайного стола.
- о мучных изделиях :дрожжевое и песочное тесто, тесто для блинов и оладий, бездрожжевое тесто для лапши и пельменей 'приготовление фаршей; о требованиях качества изделий из теста;
- о первичной обработке муки и других компонентах теста;
- оформление кондитерских изделий из песочного теста.
- об экономном и рациональном использовании продуктов; технологии приготовления блюд из чёрствого хлеба.
- о разнообразии супов, правила приготовления бульонов. Технологии приготовления и подачи супов.
- о блюдах и гарнирах из круп бобовых и макаронных изделий; значении этих изделий в питании человека; первичной обработке, ассортимента круп;
- о блюдах из яиц: значение яиц в питании человека, ассортименте яичных продуктов;
- о разных способах приготовления яиц
- о блюдах из творога: пищевой ценности, лечебных свойствах творога; о холодных и горячих блюдах из творога; о требованиях к качеству блюд из творога.
- о правилах безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования; о способах приготовления;
- об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировке стола; о правилах поведения за столом; элементах праздника за столом(сервировка, цветы и т.д.).

#### ***Должны уметь:***

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии.
- выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени. Первой обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц.
- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца.

- готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий.
- жарить блины и оладьи.
- выпекать изделия из дрожжевого и песочного теста.
- готовить блюда с применением простого дрожжевого теста.
- овладевать искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет.
- уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём

#### **Должны иметь представление:**

- о профессиях общественного питания;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;
- о современных тенденциях в сфере обслуживания пищевой промышленности

**Личностными** результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

#### **Метапредметные** результаты:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении и учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться, взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации и места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отводить время в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможные способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

**Предметными** результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средств укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения;

#### **Познавательные**

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста;
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять

последовательность её выполнения под руководством учителя или самостоятельно;

- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

### **Коммуникативные**

- слушать собеседника понимать или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнеров сравнивать их с ownими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

### **Формы подведения итогов**

#### ***Формы проведения итогов реализации программы:***

Виды аттестации	Формы оценки результативности	Срок проведения
Промежуточная аттестация	Диагностика уровня ключевых, метапредметных и предметных компетенций учащихся. Участие в конкурсах. Формы – тестирование, практические задания - декабрь, май.	Декабрь, май (кроме последнего года освоения программы)
Аттестация обучающихся по завершению освоения программы	Оценка качества обученности учащихся по завершению обучения по образовательной программе. Формы – выставка творческих работ, защита проектов	Май- 2024г

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 1 ГОДА ОБУЧЕНИЯ

№п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы обучения контроль
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение. «История искусства кулинарии»	4	4		Презентация тестирование
2	Чистота – залог здоровья	8	2	6	Беседа, практическая работа тестирование
3	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	4	2	2	Презентация тестирование
4	Правильный подбор продуктов	8	2	6	Практическая работа тестирование
5	Овощи – кладезь витаминов	12	4	8	Презентация тестирование
6	Овощное разносолье	12	4	8	Презентация тестирование
7	Супы – важная составная часть обеда	12	4	8	Практическая работа тестирование
8	Люблю я макароны	8	2	6	Презентация тестирование
9	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	4	2	2	Практическая работа тестирование
10	Творог – источник кальция	12	4	8	Презентация тестирование
11	Живительная влага	8	4	4	Практическая работа тестирование
12	Чёрствый хлеб на нашем столе	4	2	2	Презентация тестирование
13	Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь	12	4	8	Практическая работа тестирование
14	Исконнорусские блюда	12	4	8	Презентация тестирование
15	Любимое печенье	12	4	8	Практическая работа тестирование Практическая работа тестирование
16	Оборудование, котороемы используем.	8	4	4	экскурсия
17	Итоговая выставка работ учащихся	4		4	Выставка презентация
<b>Всего</b>		<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 2 ГОДА ОБУЧЕНИЯ

№п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы обучения контроль
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение. «Искусство кулинарии»	4	4		Презентация тестирование
2	Чистота – залог здоровья	8	2	6	Беседа, практич. Работа тестирование
3	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	4	2	2	Презентация тестирование
4	Правильный подбор продуктов	8	2	6	Практическая работа тестирование
5	Овощи – кладезь витаминов	12	4	8	Презентация тестирование
6	Овощное разносолье	12	4	8	Презентация тестирование
7	Супы – важная составная часть обеда	12	4	8	Практическая работа тестирование
8	Люблю я макароны	8	2	6	Презентация тестирование
9	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	4	2	2	Практическая работа тестирование
10	Творог – источник кальция	12	4	8	Презентация тестирование
11	Живительная влага	8	4	4	Практическая работа тестирование
12	Чёрствый хлеб на нашем столе	4	2	2	Презентация тестирование
13	Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь	12	4	8	Практическая работа тестирование
14	Исконно русские блюда	12	4	8	Презентация тестирование
15	Любимое печенье	12	4	8	Практическая работа тестирование Практическая работа тестирование
16	Оборудование, которо мы используем.	8	4	4	Экскурсия
17	Итоговая выставка работ учащихся	4		4	Выставка презентация
<b>Всего</b>		<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	

### УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 3 ГОДА ОБУЧЕНИЯ

№п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы обучения контроль
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение.«Кулинария»	4	4		Презентация тестирование
2	Чистота—залог здоровья	8	2	6	Беседа, практическая работа тестирование
3	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	4	2	2	Презентация тестирование
4	Правильный подбор продуктов	8	2	6	Практическая работа тестирование
5	Овощи – кладезь витаминов	12	4	8	Презентация тестирование
6	Овощное разносолье	12	4	8	Презентация тестирование
7	Супы – важная составная часть обеда	12	4	8	Практическая работа тестирование
8	Люблю я макароны	8	2	6	Презентация тестирование
9	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	4	2	2	Практическая работа тестирование
10	Творог—источник кальция	12	4	8	Презентация тестирование
11	Живительная влага	8	4	4	Практическая работа тестирование
12	Чёрствый хлеб на нашем столе	4	2	2	Презентация тестирование
13	Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь	12	4	8	Практическая работа тестирование
14	Исконно русские блюда	12	4	8	Презентация тестирование
15	Любимое печение	12	4	8	Практическая работа тестирование Практическая работа тестирование
16	Оборудование, которое мы используем.	8	4	4	экскурсия
17	Итоговая выставка и защита проектов	4		4	Выставка, презентация
<b>Всего</b>		<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	

## **Содержание программы 1 года**

### **Раздел 1. Введение. «История искусства кулинарии».**

**Теория:** Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.

Об истории профессии. Богатства русской кухни. Первая русская книга по кулинарии.

Творчество повара. Как достичь мастерства.

**Практическая работа.** Искусство гостеприимства.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование

### **.Раздел 2. «Чистота- залог здоровья»**

**Теория:** Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Основные понятия: гигиена, спецодежда, маркировка, инструктаж. Оборудование кухни .Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Общие правила приёмов труда. Противопожарная безопасность Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах.

**Практическая работа.** Оказание первой доврачебной помощи при по резах, ожогах

### **Раздел 3. «Тепловая обработка–как способ сохранения питательных веществ»**

**Теория:** Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жаренье. Назначение

первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки.

**Практика:** Основные способы: варка, жаренье, тушение, запекание и их разновидности.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование.

### **Раздел 4. «Правильный подбор продуктов»**

**Теория:** Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, определение качества продуктов, подбор блюд, составление меню согласно возрастным особенностям.

Пищевой рацион; режим питания; правильное питание.

**Практическая работа.** Мини-сочинение «Рацион и режим питания моей семьи». Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы.

### **Раздел 5 «Овощи –кладезь витаминов»**

**Теория:** Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов Нарезка овощей, ее значение. Способы нарезки. Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая, сложная), их характеристика. Кулинарно-важные свойства овощей и способы их использования в различных формах нарезки при приготовлении блюд.

**Практика:** нарезка клубней плодов, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, томатных

### **Раздел 6. «Овощное разносолье»**

**Теория:** Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, кляйстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами. Мало употребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность и питательность для организма. Приготовление блюд

**Практика:** приготовление картофеля отварного, жаренного, котлет картофельных, капустных, морковных, рагу из овощей, баклажанов запеченные под сыром.

### **Раздел 7 «Супы-важная составная часть обеда»**

**Теория:** Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов

картофельных с бобовыми, крупами и макаронным изделиями. Требования к качеству.

**Практика:** приготовление щей, борщей, картофельных супов, рассольников

Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос, конкурс «Дары осени»

### **Раздел 8 «Люблю я макароны»**

**Теория:** Основные понятия: макароны из твердых сортов пшеницы. Первичная обработка макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий.

**Практика:** Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление отварных макаронных изделий, макаронника, лапшевника.

### **Раздел 9 «Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания»**

**Теория:** Основные понятия: категории яиц, овоскоп, меланж. Значение и необходимость яиц в питании человека.

**Практика:** приготовление яичницы-глазуни, омлета.

### **Раздел 10. «Творог–источник кальция»**

**Теория:** Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека.

**Практика:** приготовление сырников, вареников ленивых.

### **Раздел 11. «Живительная влага»**

**Теория:** Основные понятия : крахмал.

Классификация холодных напитков. Пищевая ценность.

**Практика:** приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов, киселей, морсов, напитков ягодных. Правила подготовки и заваривания крахмала.

### **Раздел 12. «Чёрствый хлеб на нашем столе»**

**Теория:** Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования чёрствого хлеба.

**Практика:** Технология приготовления блюд: гренки жареные к чаю, яичница с гренками.

Приготовление сухарей панировочных, гренок к бульону и т.д.

### **Раздел 13 «Блины, оладьи, блинчики –пальчики оближешь»**

**Теория:** Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые. Блины на опаре. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Блины с приправами.

**Практика:** приготовление блинов и оладий

### **Раздел 14 «Исконно-русские блюда»**

**Теория:** Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Приготовление простого без дрожжевого теста. Разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке. Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, вареников.

**Практика:** Приготовление фарши формовых мучных изделий, приготовление пельменей, вареников с картофелем, тесто для суп- лапши домашней.

### **Раздел 15 «Любимое печенье»**

**Теория:** Основные понятия: качество готового изделия–рассыпчато- песочное. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий .

**Практика:** приготовление печенья ромашка, минутка, грушевого пирога.

### **Раздел 16 «Оборудование, которое мы используем»**

**Теория:** Основные понятия: электромагнитное излучение и влияния на организм человека, изучение инструкции; использование способов посуды, правила ухода за механическим тепловым оборудованием

**Практика:** экскурсия в школьную столовую для ознакомления с оборудованием.

### **Раздел 17 «Итоговая выставка работ учащихся»**

**Практика:** Выставка работ учащихся, дегустация, обсуждение итогов

Контрольно проверочные материалы: готовые блюда, тесты, опросы, выставка блюд.

## **Содержание программы 2 года**

### **Раздел 1. Введение. « Искусство кулинарии».**

**Теория:** Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.

Об истории профессии. Богатства русской кухни. Первая русская книга по кулинарии.

Творчество повара. Как достичь мастерства.

**Практическая работа.** Искусство гостеприимства.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование

### **Раздел 2. «Чистота- залог здоровья»**

**Теория:** Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Основные понятия: гигиена, спецодежда, маркировка, инструктаж. Оборудование кухни .Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Общие правила приёмов труда. Противопожарная безопасность Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ идр.) для организма человека, их содержание в продуктах.

**Практическая работа.** Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах

### **Раздел 3. «Тепловая обработка–как способ сохранения питательных веществ»**

**Теория:** Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жаренье. Назначение

первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки.

**Практика:** Основные способы: варка, жаренье, тушение, запекание и их разновидности.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование.

### **Раздел 4. «Правильный подбор продуктов»**

**Теория:** Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, определение качества продуктов, подбор блюд, составление меню согласно возрастным особенностям.

Пищевой рацион; режим питания; правильное питание.

**Практическая работа.** Мини-сочинение «Рацион и режим питания моей семьи».Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы.

### **Раздел 5 «Овощи –кладезь витаминов»**

**Теория:** Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов Нарезка овощей, ее значение. Способы нарезки. Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая, сложная),их характеристика. Кулинарноеназначениеиспользованиеразличныхформнарезкиприготовлениииблод.

**Практика:** нарезка клубне плодов, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, томатных

### **Раздел 6. «Овощное разносолье»**

**Теория:** Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки.Требования к качеству оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами Мало употребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность и питательность для организма. Приготовление блюд

**Практика:** приготовление картофеля отварного, жаренного, котлет картофельных, капустных, морковных, рагу из овощей, баклажанов запеченных под сыром.

### **Раздел 7 «Супы-важная составная часть обеда»**

**Теория:** Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов

картофельных с бобовыми, крупами и макаронным изделиями. Требования к качеству.

**Практика:** приготовление щей, борщей, картофельных супов, рассольников

Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос, конкурс «Дары осени»

### **Раздел 8 «Люблю я макароны»**

**Теория:** Основные понятия: макароны из твердых сортов пшеницы. Первичная обработка макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий.

**Практика:** Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление отварных макаронных изделий, макаронника, лапшевника.

### **Раздел 9 «Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания»**

**Теория:** Основные понятия: категории яиц, овоскоп, меланж. Значение и необходимость яиц в питании человека.

**Практика:** приготовление яичницы-глазуни, омлета.

### **Раздел 10. «Творог–источник кальция»**

**Теория:** Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека.

**Практика:** приготовление сырников, вареников ленивых.

### **Раздел 11. «Живительная влага»**

**Теория:** Основные понятия: крахмал.

Классификация холодных напитков. Пищевая ценность.

**Практика:** приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов, киселей, морсов, напитков ягодных. Правила подготовки и заваривания крахмала.

### **Раздел 12. «Чёрствый хлеб на нашем столе»**

**Теория:** Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования чёрствого хлеба.

**Практика:** Технология приготовления блюд: гренки жареные к чаю, яичница с гренками.

Приготовление сухарей панировочных, гренок к бульону и т.д.

### **Раздел 13 «Блины, оладьи, блинчики –пальчики оближешь»**

**Теория:** Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые. Блины на опаре. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Блины с приправами.

**Практика:** приготовление блинов и оладий

### **Раздел 14 «Исконно-русские блюда»**

**Теория:** Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Приготовление простого без дрожжевого теста. Разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке. Без дрожжевое тесто для лапши, пельменей, вареников.

**Практика:** Приготовление фаршей формовых мучных изделий, приготовление пельменей, вареников с картофелем, тесто для суп- лапши домашней.

### **Раздел 15 «Любимое печенье»**

**Теория:** Основные понятия: качество готового изделия–рассыпчато- песочное. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий .

**Практика:** приготовление печенья ромашка, минутка, грушевого пирога.

### **Раздел 16 «Оборудование, которое мы используем»**

**Теория:** Основные понятия: электромагнитное излучение и влияния на организм человека, изучение инструкции; использование способов посуды, правила ухода за механическим тепловым оборудованием

**Практика:** экскурсия в школьную столовую для ознакомления с оборудованием.

### **Раздел 17 «Итоговая выставка работ учащихся»**

**Практика:** Выставка работ учащихся, дегустация, обсуждение итогов

Контрольно проверочные материалы: готовые блюда, тесты, опросы, выставка блюд.

## Содержание программы 3 года

### **Раздел 1. Введение. «Кулинария».**

**Теория:** Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.

Об истории профессии. Богатства русской кухни. Первая русская книга по кулинарии.

Творчество повара. Как достичь мастерства.

**Практическая работа.** Искусство гостеприимства.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование

### **Раздел 2. «Чистота- залог здоровья»**

**Теория:** Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Основные понятия: гигиена, спецодежда, маркировка, инструктаж. Оборудование кухни .Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Общие правила приёмов труда. Противопожарная безопасность Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах.

**Практическая работа.** Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах

### **Раздел 3. «Тепловая обработка–как способ сохранения питательных веществ»**

**Теория:** Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жаренье. Назначение

первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки.

**Практика:** Основные способы: варка, жаренье, тушение, запекание и их разновидности.

Контрольно проверочные материалы: Тестирование

### **Раздел 4. «Правильный подбор продуктов»**

**Теория:** Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, определение качества продуктов, подбор блюд, составление меню согласно возрастным особенностям.

Пищевой рацион; режим питания; правильное питание.

**Практическая работа.** Мини-сочинение «Рацион и режим питания моей семьи». Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы.

### **Раздел 5 «Овощи –кладезь витаминов»**

**Теория:** Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов Нарезка овощей, ее значение. Способы нарезки. Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая, сложная), их характеристика. Кулинарно-е назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

**Практика:** нарезка клубне плодов, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, томатных

### **Раздел 6. «Овощное разносолье»**

**Теория:** Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, кляйстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами. Мало употребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность и питательность для организма. Приготовление блюд

**Практика:** приготовление картофеля отварного, жаренного, котлет картофельных, капустных, морковных, рагу из овощей, баклажанов запеченных под сыром.

### **Раздел 7 «Супы- важная составная часть обеда»**

**Теория:** Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов

картофельных с бобовыми, крупами и макаронным изделиями. Требования к качеству.

**Практика:** приготовление щей, борщей, картофельных супов, рассольников

Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос, конкурс «Дары осени»

### **Раздел 8 «Люблю я макароны»**

**Теория:** Основные понятия: макароны из твердых сортов пшеницы. Первичная обработка макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий.

**Практика:** Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление отварных макаронных изделий, макаронника, лапшевника.

### **Раздел 9 «Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания»**

**Теория:** Основные понятия: категории яиц, овоскоп, меланж. Значение и необходимость яиц в питании человека.

**Практика:** приготовление яичницы-глазуни, омлета.

### **Раздел 10. «Творог–источник кальция»**

**Теория:** Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека.

**Практика:** приготовление сырников, вареников ленивых.

### **Раздел 11. «Живительная влага»**

**Теория:** Основные понятия : крахмал.

Классификация холодных напитков. Пищевая ценность.

**Практика:** приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов, киселей, морсов, напитков ягодных. Правила подготовки и заваривания крахмала.

### **Раздел 12. «Чёрствый хлеб на нашем столе»**

**Теория:** Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования чёрствого хлеба.

**Практика:** Технология приготовления блюд: гренки жареные к чаю, яичница с гренками.

Приготовление сухарей панировочных, гренок к бульону и т.д.

### **Раздел 13 «Блины, оладьи, блинчики –пальчики оближешь»**

**Теория:** Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые. Блины на опаре. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Блины с приправами.

**Практика:** приготовление блинов и оладий

### **Раздел 14 «Исконно-русские блюда»**

**Теория:** Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Приготовление простого без дрожжевого теста. Разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке. Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, вареников.

**Практика:** Приготовление фарши формовых мучных изделий, приготовление пельменей, вареников с картофелем, тесто для суп- лапши домашней.

### **Раздел 15 «Любимое печенье»**

**Теория:** Основные понятия: качество готового изделия–рассыпчато- песочное. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий .

**Практика:** приготовление печенья ромашка, минутка, грушевого пирога.

### **Раздел 16 «Оборудование, которое мы используем»**

**Теория:** Основные понятия: электромагнитное излучение и влияния на организм человека, изучение инструкции; использованиесобой посуды, правилаходазамеханическимите пловым оборудованием

**Практика:** экскурсия в школьную столовую для ознакомления с оборудованием.

### **Раздел 17 «Итоговая выставка и защита проектов »**

**Практика:** Выставка работ учащихся, дегустация, обсуждение итогов

Контрольно проверочные материалы: готовые блюда, тесты, опросы, выставка блюд.

## **Раздел 2. Комплекс организационно – педагогических условий**

### **2.1. Организационно – педагогические условия реализации программы**

**Учебно-практическое оборудование:** Отдельный стол для готовых изделий, шкаф для хранения материала и инструментов.

**Программное обеспечение** Данная программа дополнительного образования носит универсальный характер, то есть в зависимости от возможностей учреждения образования по ней можно работать как на свободном программном обеспечении, так и на платном лицензированном.

На занятиях учебных групп могут использоваться различные методы и приемы обучения. Учебное занятие может проводиться как с использованием одного метода обучения, так и с помощью комбинирования нескольких методов и приемов. Целесообразность и выбор применения того или иного метода зависит от образовательных задач, которые ставит педагог.

- Формы деятельности: лекции, беседы, практические занятия

#### **Оборудование**

- Учебный класс
- Стол, стулья, плита. Комплект кастрюль
- Набор посуды
- Разделочные доски ножи
- Сковородки
- Столовые приборы

**Кадровое обеспечение:** Романченко Ольга Владимировна педагог дополнительного образования, имеет средне-специальное образование закончила КИПТ, 1997 г.

<b>2.2. Виды аттестации</b>	Формы оценки результативности	Срок проведения
Промежуточная аттестация	Диагностика уровня ключевых, метапредметных и предметных компетенций учащихся. Участие в конкурсах. Формы – , тестирование практические задания - декабрь, май.	Декабрь, май (кроме последнего года освоения программы)
Аттестация обучающихся по завершению освоения программы	Оценка качества обученности учащихся по завершению обучения по образовательной программе. Формы – выставка творческих работ, защита проектов	Май- 2024г

### **2.3. Оценочные материалы**

Оценка индивидуальных образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных достижений	
	Балл (отметка)	Верbalный аналог
91-100	5	Отлично
66-90	4	Хорошо
51-65	3	Удовлетворительно
Менее 50	2	Не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по таблице качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися знаний в результате освоения дисциплины.

Для допуска к защите итоговой работы - минимальное количество баллов 85.

Промежуточная аттестация обучающихся по программе: творческая выставка и коллажи на портфолио.

Аттестация обучающихся по окончании программы в форме выполнения итоговой работы защита проекта.

Формы отслеживания результатов:

На занятиях объединения отслеживается посещаемость, уровень теоретических знаний, практические умения, творческая и социальная активность.

На начальном этапе обучения по программе отслеживаются некоторые возможные параметры (наблюдения).

Промежуточная аттестация обучающихся по программе «Кулинария» проводится во время выполнения практической работы при приготовлении различных блюд.

Высокая - принимал активное участие, подбирал правильные продукты и стили выполнения работы, проявил себя с творческой стороны.

Средняя – выполнял не все задания, подбирал неверные техники в приготовлении блюд, творчество проявил в недостаточной мере.

Низкая – во время занятий был не активен, мало проявлял интерес, отказывался выполнять творческие работы.

Полученные данные заносятся в сводную таблицу результатов образовательного уровня обучающихся:

Объединение	ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ КАРТА											
	мониторинга результатов обучения детей по дополнительной образовательной программе											
Год обучения	Группа №			Педагог			Учебный год					
	Фамилия, имя воспитанника											
<b>Сроки диагностики</b>												
<b>Показатели</b>	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного
	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного	Конец 1-го	Учебного
<b>Т е о р е т и ч е с к а я п о д г о т о в к а</b>												
Теоретические знания, предусмотренные программой. Владение специальной терминологией												
<b>П р а к т и ч е с к а я п о д г о т о в к а</b>												
Практические умения и навыки, предусмотренные программой												
Владение специальным оборудованием и оснащением												
Творческие навыки												
К.до баллов всего												
Уровень												

Осуществляется анализ результатов диагностики. И все результаты заносятся в сводную таблицу:



## **Список литературы для написания данной программы:**

### **Нормативно- правовые основы разработки программы:**

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. №1726-р).
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. №1008);
5. «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 №МО-16-09-01/826-ТУ);
6. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)» (приложение к письму МОиНРФ от 18.11.2015 №09-3242).
7. Письмо Минобрнауки РФ от 14.12.2015 г. №09-3564 «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ»)
8. Локальный акт ОО.

### **Литература для педагога**

1. Аношина А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.
3. Кенгис Р.П. Домашнееприготовлениетортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая пищевая промышленность, 2011.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
5. Корякина С.Я. Новые виды муки и кондитерских изделий. Труд, 2016.
6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
7. Кулинарные шедевры за 30 минут/Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2013.
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 1996.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 1996.
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-на /Д: Кн. изд-во, 1991.
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
16. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
17. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2011.
19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал/Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».

20. «Школагастронома».Популярныйжурнал/Издатель:ЗАО«Вкуснаяжизнь».
21. Энциклопедиялегкойкулинарии.Повареннаякнига.400калорийвкаждомблюде/Пер.сан гл.– ЗАО«Издательский домРидерзДайджест»,2014.
22. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО,2015.

### **Интернет-ресурсы**

1. Сайт<http://veget.me>Интернет-проект «Вегет–сборниквегетарианскихрецептов»
  2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru>Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, которыйзатрагиваетпрактически всесфераиз жизничеловека, такилюдииначесвязанныеседой
  3. СайтДетскоедиетическоепитание<http://www.det-diet.ru/>
  4. СайтЕдимдома<http://www.edimdoma.ru>
  5. Кулинарныйпортал<http://www.kuking.net>Уникальныйресурс,посвященныйкулинарииивсем усамомуинтересному,чтоснейсвязано.Этолюбительскийсайтспрофессиональнымсервисом
  6. СайтКулинар <http://www.koolinar.ru>
  7. СайтКулинар –всео еде<http://www.cooking.ru>
  8. Кулинарнаякнига<http://www.culinarbook.ru/index.html>Сборниккулинарныхрецептов,коктейль и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжныймагазин.
  9. СайтКулинарныерецепты<http://chococream.ru/about>Интернет-ресурспредставляетсебойсобраниерецептов различныхблюд, салатов, напитковит.д
  10. СайтМиркулинара<http://www.mirkulinara.ru/>
- Кулинарнаякнига[Wikipedia](http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга)[http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная\\_книга](http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга)

**Блюдо № 1. Советуем приготовить - Торт "Муравейник" со сгущенкой!**

Торт "Муравейник" со сгущенкой - это вкусный и быстрый в приготовлении тортик, без выпечки из минимума продуктов. Готовится он буквально за 10 минут, еще минут 30 для пропитки - и у вас есть, что подать к чаю! Очень вкусно!

Для приготовления торта «Муравейник» со сгущенкой понадобится следующие ингредиенты:

- печенье («Юбилейное» или «Топленое молоко») – 500-600 г.;
- молоко сгущенное вареное - 1 банка;
- масло сливочное - 100 г.;
- шоколад - по вкусу и желанию;
- бананы для украшения.

**Этапы приготовления.**

- 1.Выложить поломанное кусочками печенье в глубокую посуду.
- 2.Соединить сливочное масло и вареную сгущенку.
- 3.Поломанное печенье Вареное сгущенное молоко добавить в смесь и масла.
- 4.Нарезать бананы кружочками.
- 5.Развернуть плитку шоколада и натереть шоколад на терке.
- 6.Выложить массу на тарелку горкой.
- 7.Украсить торт кусочками нарезанного банана.
- 8.Посыпать тертым шоколадом.

9.Наш сладкий торт «Муравейник» готов! Просим всех к столу!

Приготовление принесло радость, а получившееся блюдо всех удивило. Приятного всем аппетита!

**Блюдо № 2. Советуем приготовить - кулинарный рецепт «Фруктовый салат с йогуртом».**

Все дети любят десерты. Отличной альтернативой привычным тортикам и пирожным являются легкие фруктовые салаты, заправленные свежим йогуртом. После такого фруктового салата с йогуртом на завтрак организм насытится жизненной энергией. Фруктовые салаты можно готовить независимо от сезона.

Для приготовления потребуются следующие ингредиенты:

- апельсины – 3 штуки;
- яблоки – 2 штуки;
- йогурт – 200 грамм;
- бананы – 2 штуки.

(по желанию можно добавить ягоды и фрукты к предложенным – киви, виноград, грушу, клубнику, вишню и др., и украсить салат тертым шоколадом).

Подготовка к приготовлению фруктового салата. Перед нарезкой этого простого рецепта фруктового салата с йогуртом все продукты тщательно моем и обсушиваем.

**Раз, два, три! Салат готовить начни!**

- 1.Подготавливаем фрукты к нарезке.
- 2.Бананы почистите и порежьте круглыми тонкими колечками.
- 3.Апельсин очистите от кожуры, снимите с долек пленку и уберите косточки. Порежьте дольки на 2-3 кубика.

4.С яблок счищаем кожицу, разрезаем на половинки и удаляем сердцевину, а затем режем небольшими кубиками.

5.Все ингредиенты соединяем.

6.Открываем йогурт. И заправляем фрукты йогуртом. Салат получится очень сладким и не потребует дополнения в виде сахара.

Наш фруктовый салат с йогуртом готов к подаче! Приятного вам аппетита!

**Календарно – тематическое планирование кружка «Кулинария»**

**1 год**

Месяц	Число	Время Проведения	Форма занятия	Кол-во Часов	Тема	Место проведения	Форма контроля
9			Обучающее Практическая работа	8	Введение.ТБ «История искусства кулинарии»	Асош №1 Каб.3	Контроль
			Обучающее Практическая работа	8	Чистота–залог здоровья	Каб.3	Контроль, наблюдение
9			Обучающее Практическая работа	4	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	Каб.3	Контроль, наблюдение
10			Обучающее Практическая работа	8	Правильный подбор продуктов	Каб.3	Контроль, наблюдение
11			Обучающее Практическая работа	12	Овощи – кладезь витамина В	Каб.3	Контроль, наблюдение
11			Обучающее Практическая работа Обучающее	12	Овощное разносолье	Каб.3	Контроль, наблюдение Контроль, наблюдение
12			Обучающее Практическая работа	12	Супы – важная составная часть обеда	Каб.3	Контроль, наблюдение
			Обучающее Практическая работа	4	Люблютамакароны	Каб.3	Контроль, наблюдение
01			Обучающее Практическая работа	4	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	Каб.3	Контроль, наблюдение
01			Обучающее Практическая работа	14	Творог – источник кальция	Каб.3	Контроль, наблюдение
02			Обучающее Практическая работа	8	Живительнаяявлага	Каб.3	Контроль, наблюдение
				16	Чёрствый хлеб на нашем столе	Каб.3	

03			Обучающее Практическая работа		Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь	Каб.3	Контроль, наблюдение
03 04			Обучающее Практическая работа	12	Исконно русские блюда	Каб.3	Контроль, наблюдение
04			Обучающее Практическая работа	8	Любимое печенье	Каб.3	Контроль, наблюдение
05			Обучающее Практическая работа	8	Оборудование, которое мы используем.	Каб.3	Контроль, наблюдение
05				8	выставка работ учащихся	Каб.3	Контроль, наблюдение
Итого: 144 часа							

### Календарно – тематическое планирование кружка «Кулинария»

2 год

Месяц	Число	Время Проведения	Форма занятия	Кол-во Часов	Тема	Место проведения	Форма контроля
9			Обучающее Практическая работа	8	Введение. ТБ «История искусства кулинарии»	Асош №1 Каб.3	Контроль
			Обучающее Практическая работа	8	Чистота – залог здравья	Каб.3	Контроль, наблюдение
9 10			Обучающее Практическая работа	4	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	Каб.3	Контроль, наблюдение
			Обучающее Практическая работа	8	Правильный подбор продуктов	Каб.3	Контроль, наблюдение
11			Обучающее Практическая работа	12	Овощи – кладезь витамино в	Каб.3	Контроль, наблюдение
11			Обучающее Практическая работа Обучающее	12	Овощное разносолье	Каб.3	Контроль, набл юдение  Контроль, наблюдение
12			Обучающее Практическая работа	12	Супы – важная составная часть обеда	Каб.3	Контроль, наблюдение

			Обучающее Практическая работа	4	Люблю я макароны	Каб.3	Контроль, наблюдение
01			Обучающее Практическая работа	4	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	Каб.3	Контроль, наблюдение
01			Обучающее Практическая работа	14	Творог—источник кальция	Каб.3	Контроль, наблюдение
02			Обучающее Практическая работа	8	Живительная влага	Каб.3	Контроль, наблюдение
				16	Чёрствый хлеб на нашем столе	Каб.3	
03			Обучающее Практическая работа		Блины, оладьи, блинчики – пальчики облизешь	Каб.3	Контроль, наблюдение
03			Обучающее Практическая работа	12	Исконно русские блюда	Каб.3	Контроль, наблюдение
04			Обучающее Практическая работа	8	Любимое печенье	Каб.3	Контроль, наблюдение
04			Обучающее Практическая работа	8	Оборудование, которое мы используем.	Каб.3	Контроль, наблюдение
05			Обучающее Практическая работа	8	выставка работ	Каб.3	Контроль, наблюдение
	Итого: 144 часа						

### Календарно – тематическое планирование кружка «Кулинария»

3 год

Ме ся ц	Числ о	Время Провед ения	Форма занятия	Кол- во Часов	Тема	Место проведе ния	Форма контроля
9			Обучающее Практическая работа	8	Введение. ТБ «История искусства кулинарии»	Асош №1 Каб.3	Контроль
			Обучающее Практическая работа	8	Чистота – залог здравья	Каб.3	Контроль, наблюдение
9			Обучающее Практическая работа	4	Тепловая обработка – как способ сохранения	Каб.3	Контроль, наблюдение
10							

				питательных веществ		
		Обучающее Практическая работа	8	Правильный подбор продуктов	Каб.3	Контроль, наблюдение
11		Обучающее Практическая работа	12	Овощи – кладезь витамина В	Каб.3	Контроль, наблюдение
11		Обучающее Практическая работа Обучающее	12	Овощное разносолье	Каб.3	Контроль, наблюдение Контроль, наблюдение
12		Обучающее Практическая работа	12	Супы – важная составная часть обеда	Каб.3	Контроль, наблюдение
		Обучающее Практическая работа	4	Люблю я макароны	Каб.3	Контроль, наблюдение
01		Обучающее Практическая работа	4	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	Каб.3	Контроль, наблюдение
01		Обучающее Практическая работа	14	Творог–источник кальция	Каб.3	Контроль, наблюдение
02		Обучающее Практическая работа	8	Живительная влага	Каб.3	Контроль, наблюдение
			16	Чёрствый хлеб на нашем столе	Каб.3	
03		Обучающее Практическая работа		Блины, оладьи, блинчики пальчики оближешь	Каб.3	Контроль, наблюдение
03		Обучающее Практическая работа	12	Исконно русские блюда	Каб.3	Контроль, наблюдение
04		Обучающее Практическая работа	8	Любимое печенье	Каб.3	Контроль, наблюдение
04		Обучающее Практическая работа	8	Оборудование, которое мы используем.	Каб.3	Контроль, наблюдение
05		Обучающее Практическая работа	8	Итоговая выставка защиты проекта	Каб.3	Контроль, наблюдение

