Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
Ремонтненский Центр детского творчества

Рассмотрено

методическим советом

Протокол № 1

от «21» 08 2024г.

Утверждаю:
директор МБУ ДО
Ремонтненского ЦДТ
_____ Красноруцкая О.В.
Приказ № 74
от «28» 08 2024г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ **«ЛАКОМКА»**

Подвид программы: модифицированная
Уровень программы*:* базовый
Целевая группа (возраст): от 10 до15 лет
Срок реализации: 3года
Форма обучения: очная
Разработчик: педагог ДО Омелаенко И.Г.

Ремонтное
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ 3
1.1. Пояснительная записка (основные характеристики программы) 3
1.2. Цель и задачи программы 7
1.3. Содержание программы 8
Учебный план 8
Содержание учебного плана 8
1.4. Планируемые результаты 17
II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ 20
2.1. Календарный учебный график 20
2.2. Условия реализации программы 23
2.4. Формы аттестации 23
2.5. Диагностический инструментарий (оценочные материалы) 23
2.6. Рабочие программы учебных курсов, дисциплин, модулей 23
2.7. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы 24
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 28
ПРИЛОЖЕНИЯ 29
Приложение 1 29
Приложение 2 30
Приложение 3 31
Приложение 4 32

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ

1.1. Пояснительная записка (основные характеристики программы)

Нормативно-правовая база:

Дополнительная образовательная программа составлена в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЭ (ред. от 17.02.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023, далее - ФЗ №273).
- Федеральным законом РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (с изменениями от 29.12.2022г.).
- Распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года» (далее - Концепция).
- Распоряжением Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года».
- Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный 30 ноября 2016 г. протоколом заседания президиума при Президенте РФ (в ред. от 27.09.2017).
- Федеральным проектом «Успех каждого ребенка», утвержденный 07 декабря 2018 г.
- Приказом Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 года №816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (далее - Приказ № 816).
- Приказом Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (в редакции от 02.02.2021г.).
- Письмом Министерства просвещения РФ от 30.12.2022 № АБ-3924/06 «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации».
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СанПиН).
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.368521 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (рзд.УГ Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»),
- Постановлением Правительства Ростовской области от 08.12.2020 № 289 «О мероприятиях по формированию современных управленческих решений и

организационно-экономических механизмов в системе дополнительного образования детей в Ростовской области в рамках федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование».

- Приказом Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 14.03.2023г №225 «О проведении независимой оценки качества дополнительных общеобразовательных программ в Ростовской области».
- Программой развития МБУ ДО Ремонтненского ЦДТ на период 2022-2027 г.г.
- Уставом МБУ ДО Ремонтненского ЦДТ, утвержденный распоряжением Администрации Ремонтненского района.

Направленность: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лакомка» относится к социально-гуманитарная направленности. Программа предназначена для учащихся 10-15 лет. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве. Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей детей, и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования. Реализация образовательной программы не нацелена на достижение предметных результатов освоения основной образовательной программы основного и среднего общего образования, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования.

Актуальность программы

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст. 75 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации»). Социально - гуманитарная направленность программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы «Лакомка» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент.

Программа «Лакомка» построена по принципу «систематичности и последовательности» (учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лакомка» имеет 2 уровня сложности:

Стартовый уровень (1 год обучения) – «блюда первого уровня сложности».

Базовый уровень (2 - 3 год обучения) – «блюда второго уровня сложности».

Педагогическая целесообразность программы

Программа «Лакомка» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в пред профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Адресат программы

На обучение по программе «Лакомка» принимаются все желающие ребята с 10 до 15 лет, имеющие интерес к кулинарии. Занятия проводятся в группах до 10 человек. В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 5 человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия). Допускается дополнительный набор учащихся на второй, третий года обучения на основании результатов тестирования.

Режим занятий:

1 год обучения - один раз в неделю по 3 часа;

2 и 3 год обучения - два раза в неделю по3 часа.

Продолжительность учебного часа 40 мин. Перерыв между занятиями 10 минут.

Объем и срок освоения программы

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Лакомка» составляет 540 часов на 3 года обучения, которые распределяются следующим образом:

1 год обучения - 108 часов в год;

2 год обучения – 216 часов в год;

3 год обучения – 216 часов в год.

Особенности организации образовательного процесса

-Имеет развивающий характер, направлен на развитие у детей природных задатков и интересов.

-Разнообразен по форме (групповые и индивидуальные, теоретические и практические, творческие занятия) и содержанию.

-Основан на многообразии дополнительных образовательных программ: модифицированных, авторских.

-Базируется на развивающих методах обучения детей.

-Для педагога дополнительного образования недостаточно знания лишь той предметной области, которую он преподает, он должен обладать психолого-педагогическими знаниями.
-Использует диагностику интересов и мотивации детей.
-Основывается на социальном заказе общества.
-Отражает региональные особенности и традиции.

Форма обучения

Обучение проводится в очной форме, в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема). Используется и индивидуальная учебная деятельность: учащимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей). Для наилучшей организации работы группа делится на 2 бригады по пять человек в каждой во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задание от педагога, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все были заняты работой. Дежурят в объединении по бригадам. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи.

Также формами образовательного процесса являются: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий:

- организационный момент,
- повторение пройденного материала,
- изложение новой темы, вводный инструктаж,
- подготовка к практической работе,
- практическая работа и текущий инструктаж,
- уборка рабочих мест,
- сервировка стола,
- дегустация.
- заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности.

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пиши — наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель, кружка строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении

правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Формы организации образовательного процесса:

-комбинированные занятия;
-практические занятия;
-мастер-классы;
- проведение праздников;
- занятие - конкурс;
- Дни открытых дверей.
- экскурсия.

Перечень форм подведения итогов:

Результатом является знакомство обучающихся с профессиональной деятельностью повара и приобретение простейших навыков умений и навыков его профессиональной деятельности. Виды контроля для отслеживания результатов освоения программы включают:

- предварительный контроль (вводная анкета) проводится в начале учебных занятий для определения знаний о профессии повар;
- промежуточный контроль проводится в течение занятий.
- итоговый контроль проводится в конце каждого учебного года.

Для проверки эффективности и качества реализации программы применяются различные способы отслеживания результатов.

Формы проведения контроля за усвоением изучаемого материала: беседа, игра, наблюдение, приготовление блюда.

Курс программы заканчивается итоговым занятием. Обучающиеся готовят блюда, демонстрируя знания, умения и навыки.

1.2. Цель и задачи программы

Цель - формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

развивающие (личностные)

-развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение; - развивать глазомер, мышление, память учащихся.

воспитательные (метапредметные)

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся; - воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

образовательные (предметные)

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;

- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии.

1.3. Содержание программы

Учебный план 1 года обучения
(стартовый уровень)

№	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на знакомство.	3	-	3	Беседа. Анкетирование. Игра
2.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	3	-	3	Педагогическое наблюдение.
3.	Блюда и гарниры из овощей.	3	3	6	Практическая работа
4.	Горячие напитки.	1	2	3	
5.	Мучные изделия.	3	12	21	
6.	Супы.	3	6	9	
7.	Тесто песочное и изделие из него.	3	21	24	
8.	Блюда из круп.	3	6	9	
9.	Блюда из макаронных изделий.	3	6	9	
10.	Блины, оладьи, блинчики.	3	6	9	
11.	Блюда из творога.	3	6	9	
12.	Итоговое занятие.	3	-	3	Беседа
	Итого:	**34**	**74**	**108**	

Содержание учебного плана 1года обучения
(стартовый уровень)

Цель 1 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 1 года обучения:

обучающие:

– Познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;

– научить учащихся соблюдению технику безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;

– расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

– воспитыватьтрудолюбие,усидчивость,терпение,настойчивость,аккуратностьучащихся;
– воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
– способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
– воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее;

развивающие:

– развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
– развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Введениевдополнительнуюобщеобразовательнуюобщеразвивающуюпрограмму. Инструктаж по технике безопасности. (3 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 2.Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. (3 ч.)

Теория. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

Тема 3. Блюда и гарниры из овощей. (6 ч.)

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.

Практика. Первичная обработка овощей. 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.

Тема 4. Горячие напитки. (3 ч.)

Теория. Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность.

Практика.Технологияприготовлениячая,посуда,используемаядляприготовленияиподачи чая.

Тема 5. Мучные изделия.(21 ч.)

Теория. Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Тема 6. Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. (9 ч.)

Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Практика. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Супы молочные. Требования к качеству.

Тема 7. Тесто песочное и изделия из него.(24 ч.)

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

Практика. Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Тема 8. Блюда из круп. (9 ч.)

Теория. Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых.

Практика. Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий. (9 ч.)

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и не сливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Тема 10. Блины, оладьи, блинчики. (9 ч.)

Теория. Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

Практика. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

Тема 11. Блюда из творога. (9 ч.)

Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле.

Практика. Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Требования к качеству блюд из творога.

Тема 12. Итоговое занятие (3 ч.)

Теория. Подведение итогов учебного года.

Учебный план 2 года обучения
(базовый уровень)

№	Название темы	Количество часов			Формы аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Игра
2.	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.	3	-	3	Педагогическое наблюдение.
3.	Блюда и гарниры из овощей.	3	12	15	Практическая работа.
4.	Холодные блюда и закуски.	3	6	9	
5.	Горячие напитки.	3	3	6	
6.	Бисквитное тесто и виды изделий из него.	3	12	15	
7.	Супы заправочные.	3	12	15	
8.	Блюда из каш.	3	12	15	
9.	Блюда из макаронных изделий.	3	12	15	
10.	Блюда из мяса и мясопродукта.	3	12	15	
11.	Заварное тесто и изделия из него.	3	18	21	
12.	Дрожжевое тесто.	3	39	42	
13.	Холодные сладкие блюда.	3	12	15	Практическая работа.
14.	Горячие сладкие блюда.	3	12	15	
15.	Основы лечебного питания.	3	3	6	
16.	Проектирование.	3	12	15	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
17.	Итоговое занятие	3	-	3	Анкетирование.
	Итого:	**51**	**177**	**228**	

Содержание учебного плана 2 года обучения
(базовый уровень)

Цель 2 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи 2 года обучения:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитыватьтрудолюбие,усидчивость,терпение,настойчивость,аккуратностьучащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение; развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Введениевдополнительнуюобщеобразовательнуюобщеразвивающуюпрограмму. Инструктаж по технике безопасности. (3 ч).

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях и переменах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (3 ч.)

Теория. Представление о технологическом цикле. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания.

Тема 3. Блюда и гарниры из овощей. (15ч.)

Теория. Основные понятия: плодовые овощи.

Практика. Мало употребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность. Первичная обработка, разнообразие кулинарного использования.

Тема 4. Холодные блюда и закуски. (9ч.)

Теория. Основные понятия: сандвичи, канапе, филе, масляные смеси. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд.

Практика. Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные, бутербродные торты. Салаты из сырых и вареных продуктов. Винегреты овощные с сельдью, с мясом. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Тема 5. Горячие напитки .(6ч.)

Теория. Основные понятия: кофеин, цикорий.

Практика. Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.

Тема 6. Бисквитное тесто и виды изделий из него. (15ч.)

Теория. Основные понятия: миксер, глазурь, карамель, желатин. Способы приготовления бисквитов. Характеристика качеств бисквитного теста. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий.

Практика. Способы приготовления бисквитов: сбивной с подогревом и без подогрева, на соде с дополнительными компонентами и ароматизаторами. Рецептура теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

Тема 7. Супы заправочные.(15ч.)

Теория. Основные понятия: Суп харчо – грузинское национальное блюдо; кинза; экстрактивные вещества.

Практика. Расширенный ассортимент заправочных супов. Разновидности рассольников. Осветление бульонов. Особенности приготовления национальных блюд.

Тема 8. Блюда из каш. (15ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент блюд из каш.

Практика. Степень густоты вязких каш. Разновидность наполнителей. Приготовление запеканок, пудингов, клёцек, крупеников. Подача блюд к столу.

Тема 9. Блюда из макаронных изделий. (15ч.)

Теория. Основные понятия: не сливной способ приготовления макаронных изделий.

Практика.Технологияприготовленияблюд:макаронника,лапшевника.Наполнителивблюда. Подача к столу.

Тема 10. Блюда из мяса и мясопродуктов. (15ч.)

Теория. Основные понятия: Экстрактивные вещества, белки: коллаген и эластин, гемоглобин - красящее вещество мяса, панирование и т. д. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Практика. Изделия из рубленого мяса. Технология приготовления блюд. Оформление вторых блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Тема 11. Заварное тесто и изделия из него. (21ч.)

Теория. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Характеристика качеств готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии.

Практика. Технология приготовления заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий.

Тема 12. Дрожжевое тесто. (42ч.)

Теория. Основные понятия: дрожжевые грибки, молочно – кислые бактерии, брожение, пористость, набухание белков. Правила подготовки изделий к выпечке и процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Технология приготовления опарного и без опарного теста. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого теста.

Тема 13. Холодные сладкие блюда.(15ч.)

Теория. Основные понятия. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд.

Практика.Приготовлениекомпотовизсвежихфруктовиягод,изсмесисухофруктов.Желированные блюда: кисель, желе, мусс, самбук, крем.

Тема 14. Горячие сладкие блюда. (15ч.)

Теория. Основные понятия. Ассортимент горячих сладких блюд.

Практика. Технология приготовления сладких блюд. Пудинг, шарлот, каша гурьевская. Подача к столу. Требования к качеству.

Тема 15. Основы лечебного питания. (6ч.)

Теория. Основы лечебного питания. Основные понятия. Цель диетического питания. Основные приёмы тепловой обработки, используемые в диетическом питании. Оборудование, используемое для приготовления лечебного питания.

Практика. Построение диетического питания на общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Характеристика диет №1, №2 и
№5.

Тема 16. Проектирование. (15ч.)

Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Разработка технологической схемы. Экономический расчёт. Оформления проекта.

Практика. Выполнение практической части проекта. Составление технологической карты. Оформления блюда.

Тема 17. Итоговое занятие. (3ч.)

Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов. Награждение учащихся по итогам работы за год. Анкетирование.

Учебный план 3 года обучения
(базовый уровень)

№	Название темы	Количество часов			Форма атестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную Общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	3	-	3	Педагогическое наблюдение. Игра
2.	Физиология питания.	3	-	3	Педагогическое наблюдение.
3.	Питание подростков и спортсменов.	3	3	6	Практическая работа
4.	Жареные блюда и гарниры из овощей.	3	12	15	
5.	Блюда из рыбы.	3	18	21	
6.	Блюда из курицы.	3	21	24	

7.	Национальная кухня.	3	18	21	
8.	Фруктовая кулинария.	3	15	18	
9.	Виды теста. Пресное, песочное, дрожжевое и слоёное тесто. Изделия из теста.	3	42	45	
10.	Отделочные полуфабрикаты.	3	18	21	
11.	Зарубежная кулинария.	3	15	18	
12.	Этикет.	3	6	9	
13.	Проектирование.	3	18	21	Педагогическое наблюдение. Защита мини-проекта
14.	Итоговое занятие.	3	-	3	Диспут Анкетирование
	Итого:	**42**	**186**	**228**	

Содержание учебного плана 3года обучения

(базовый уровень)

Цель 3 года обучения: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- познакомить учащихся с содержанием работы повара, пекаря, кондитера и их профессионально-важными качествами;
- научить учащихся соотносить свои личностные качества с требованиями профессий;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно

контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Тема 1. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. **Инструктаж по технике безопасности. (3 ч)**.
Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях и переменах.
Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Тема 2. Физиология питания. (3ч.)
Теория. Основные понятия. Основные процессы пищеварения. Значение пищевых веществ для организма человека.

Тема 3. Питание подростков и спортсменов. (6ч.)
Теория. Основные понятия: характер и принципы построения рационов детей. Особенности кулинарной обработки продуктов питания для детей.
Практика. Приготовление вкусного полезного завтрака.

Тема 4. Жареные блюда и гарниры из овощей. (15ч.)
Теория.Основныепонятия:фритюр,суфле.Ассортиментовощей,используемыхдляжарения, гарниров и блюд из овощей.
Практика.Жареныеблюдаизовощей.Изпротёртыховощей.Подачакстолу.Требованияк качеству блюд.

Тема 5. Блюда из рыбы. (21ч.)
Теория. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка.
Практика. Правила оттаивания мороженой рыбы, вымачивание солёной. Способы разделки в зависимости от кулинарного назначения. Формование полуфабрикатов. Технология приготовления. Правила подачи к столу.

Тема 6. Блюда из курицы. (24ч.)
Теория. Пищевая ценность птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы.
Практика. Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из курицы.

Тема 7. Национальная кухня. (21ч.)
Теория. История развития русской кухни. Технологические процессы свойственные русской кухне.
Практика. Основные понятия: постный и скромный стол, тельное, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов, приправа, соусы, их приготовление.

Тема 8. Фруктовая кулинария.(18ч.)
Теория. Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания.
Практика. Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из

фруктов.

Тема 9. Бездрожжевое тесто. (15ч.)
Теория. Виды бездрожжевого теста.
Практика. Технология приготовления бездрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты. (21ч.)
Теория. Ингредиенты, входящие в состав данных отделочных полуфабрикатов.
Практика. Основные понятия: крем заварной, карамель. Использование карамели и крема заварного в оформлении кондитерских изделий.

Тема 11. Зарубежная кулинария. (18ч.)
Теория. Особенности истории развития кулинарии некоторых зарубежных стран (Италия, Франция, Германия).
Практика. Разнообразие используемых продуктов, подача блюд к столу. Приготовление некоторых блюд.

Тема 12. Этикет. (9 ч.)
Теория. История образования слова «этикет», развитие этикета в России. Изучение правил этикета при встрече гостей и поведения за столом, о правилах сервировки стола.
Практика. Сервировка стола.

Тема 13. Проектирование. (21ч.)
Теория. Типология проекта. Определение потребностей, выбор тем. Поиск информации. Составление пояснительной записки. Экономический расчёт. Разработка технологической схемы. Оформление проекта.
Практика. Выполнение практической работы проекта. Составление технологической карты. Практическая работа по технологической карте. Оформление блюда.

Тема14. Итоговое занятие. (3ч.)
Теория. Подведение итогов работы за год. Анализ результатов.Награждение учащихся по итогам работы за год.
Практика. Анкетирование.

1.4. Планируемые результаты

К концу 1 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные): умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени,

- мойке овощей и зелени; знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;

• умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
• умение готовить супы;
• навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду,
• накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет; умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;
Метапредметные: умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете;
• умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму;
Личностные: умение взаимодействовать со сверстниками;• навыки коллективизма, самостоятельности.

К концу 2 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные): умение применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
• умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели,
• разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый инвентарь;
• умение организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения различных болезней, использовать общие принципы рационального питания;
• приготовить свежие натуральные соки из овощей, фруктов и ягод; использовать инвентарь для варки на пару;
• проводить технологическую обработку в соответствии с требованиями основных лечебных диет;
Метапредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, постановки и формулировки для себя новых задач в учѐбе и познавательной деятельности;
• умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей еѐ решения;
• диагностика результатов познавательно деятельности по принятым критериям и показателям;
• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
Личностные: навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия;
• умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности взаимодействовать со сверстниками.

К концу 3 года обучения учащиеся овладевают следующими компетентностями: Образовательные (предметные): умение пользоваться таблицами о рекомендуемом потреблении основных веществ, учитывая различные группы интенсивности труда, о содержании витаминов и энергетической ценности пищевых продуктов, составлять меню суточного пищевого рациона;

• умение варить основным способом и во фритюре, подготавливать овощи к тепловой обработке этим способом;
• определять готовность;
• вести первичную обработку рыбы в последовательности: оттаивание, вымачивание, приготовление полуфабрикатов;
• готовить по технологии способами отваривания и тушения;
• определять готовность, подавать к столу, вести первичную обработку курицы в последовательности, соответствующей технологическому процессу, готовить способами отваривания и тушения; определять готовность и подавать к столу;
• умение составить меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле, использовать фрукты в свежем виде и в блюдах с тепловой обработкой, подавать к столу;
• умение приготовить пряничное тесто и изделия из него, приготовить сдобное, пресное тесто и изделия из него;
• умение приготовить отделочные полуфабрикаты: крем заварной карамель в их дальнейшем применении, составить праздничное меню;
• умение учитывать факторы успешной организации праздничного застолья, применять разнообразные пряности, специи и приправы, характерные в технологии производства в зарубежных странах;
Метапредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
• умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
• учебной деятельности;
• умение понимать причины успеха/неуспеха;
• умение поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
• умение слушать собеседника и вести диалог;
• умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;
• навык самообразования в области кулинарного искусства;
Личностные: навык мотивации к обучению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию;
• навык самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
• навык мотивации к творчеству, труду;
• навык осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
• умение общаться и сотрудничать со сверстниками в процессе разных видов деятельности.

II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Календарный учебный график

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется Календарным учебным графиком, который является приложением к программе. Начало учебного года для первого года обучения с 15 сентября, для второго и третьего годов обучения с 1 сентября. Окончание учебного года 31 мая

№	Год обучения	Количество часов в год	Режим работы	Количество часов согласно расписанию	Праздничные дни	Примечание
1.	1 год обучения (стартовый уровень)	108	среда	105	08.01.2025	Уплотнение материала
2.	2 год обучения (базовый уровень)	228				
3.	3 год обучения (базовый уровень)	228				

Календарный учебный график

№	Дата проведения	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	18.09.24	Вводное занятие. Правила ТБ.	3	15:00-17:20	Беседа, игра	Кабинет № 11	Анкетирование
2.	25.09.24	Кухонная утварь, уход за ней.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
3.	02.10.24	Блюда и гарниры из овощей.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
4	09.10.24	Первичная обработка овощей.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
5	16.10.24	Горячие напитки.	3	15:00-17:20	Беседа, практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
6	23.10.24	Виды теста. Продукты для приготовления теста.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
7	30.10.24	Определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности. Блины скороспелые.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение

8	06.11.24	Простое тесто. Лапша домашняя.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
9	13.11.24	Вареники с картошкой.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
10	20.11.24	Вареники с творогом.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
11	27.11.24	Хворост из пресного теста.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
12	04.12.24	Сухарики.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
13	11.12.24	Супы - важная составная часть обеда.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
14	18.12.24	Борщ.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
15	25.12.24	Щи из свежей капусты.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
16	15.01.25	Тесто песочное и изделия из него.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
17	22.01.25	Технология приготовления песочного теста.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
18	29.01.25	Приёмы оформления изделий.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
19	05.02.25	Посыпка из песочного теста.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
20	12.02.25	Песочное печенье «Мечта».	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
21	19.02.25	песочное печенье «Золотистое».	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение

22	26.02.25	Песочное тесто на сметане для пирожков.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
23	05.03.25	Пирожное «Корзиночка»	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
24	12.03.25	Крупы и макаронные изделия. Значение круп в питании человека.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
25	19.03.25	«Плюсы» обыкновенной каши. Приготовление пшеничной каши.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
26	26.03.25	Секреты при варке круп. Приготовление молочной каши.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
27	02.04.25	Макаронные изделия. Значение в питании человека.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
28	09.04.25	Макароны с сыром.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
29	16.04.25	Макароны с овощами.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
30	23.04.25	Блины, оладьи, блинчики.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
31	30.04.25	Блины скороспелые.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
32	07.05.25	Блины на опаре.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
33	14.05.25	Блюда из творога. Вареники с творогом.	3	15:00-17:20	Беседа. Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
34	21.05.25	Запеканка творожная.	3	15:00-17:20	Практическая работа	Кабинет № 11	Педагогическое наблюдение
35	28.05.25	Итоговое занятие.	3	15:00-17:20	Беседа	Кабинет № 11	Анкетирование

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Занятия учебных групп проводятся в специально оборудованном помещении – кабинет кулинарии. Кабинет включает в себя две зоны: учебную кухню с кухонной мебелью и зона для теоретических занятий со столами и стульями.

Помещение отвечают санитарно-гигиеническим требованиям: светлое, с естественным доступом воздуха; соответствуют требованиям пожарной безопасности.

К кухне подведена холодная и горячая вода с кранами и раковиной, электропитание, оснащение газовой плитой с духовкой и холодильником.

Дидактический материал и техническое оснащение:

1. Натюрморты;
2. Дидактические игры;
3. Предметно-схематические модели алгоритма приготовления разных блюд;
4. Карточки и таблицы с правилами поведения на кухне;
5. Стол разделочный для детей;
6. Полочки для хранения инструментов, бытовой техники, посуды.
7. Бытовая техника: электроплита с духовым шкафом, электрочайник, миксер, соковыжималка для цитрусовых, весы с чашей, блинница;
8. Посуда;
9. Доски разделочные, скалки детские, терки пластмассовые, металлические, венчик;
10. Фартуки, колпачки и косынки для детей и взрослых.

Кадровое обеспечение

Программа «Лакомка» реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим профессиональное педагогическое образование и постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.

2.3. Методическое обеспечение

Учебно–методическое обеспечение: дополнительная общеобразовательная программа.

Учебно-методический комплекс: дидактические материалы, плакаты, видеотека, методические рекомендации, сборники материалов, сценарии, мониторинг по дополнительной общеобразовательной программе, периодические и специальные издания.

2.4. Формы аттестации

Наблюдение, опрос и анкетирование позволяют определить результативность освоения программы, учитывая сформированные осознанные теоретические и практические знания, умения и навыки.

В ходе реализации программы практикуются и другие формы работы:

- выполнение заданий, тестов;
- демонстрация практических и теоретических знаний и умений на занятиях;
- индивидуальные беседы, дискуссия;
- выполнение практических и творческих работ.

2.5. Диагностический инструментарий (оценочные материалы)

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Лакомка» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;

• контрольные задания;
• педагогическое наблюдение;
• устный анализ выполненных практических заданий;
• анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Лакомка» осуществляется с учетом следующих педагогических принципов:

• принцип добровольности – участие учащихся основано ни их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;

• индивидуальный подход – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;

принцип сотрудничества– предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;

• принцип творчества – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности;

• принцип деятельностного подхода – предполагает освоение материала программы через• практическую деятельность.

2.6. Рабочие программы учебных курсов, дисциплин, модулей

Учебно-методический комплекс программы «Лакомка» включает:

-Сборник тестовых заданий к разделу «Блюда из круп» тест «Молочные продукты»,– «Кисломолочные продукты».

-Сборник тестовых заданий к теме «Тесто» тест «Мучные изделия», «Приготовление изделий из– пресного теста».

-Сборник тестовых заданий к разделу «Холодные сладкие блюда» тест «Технология приготовления– сладостей, десертов и напитков».

-Сборник презентаций и видеоуроков к темам «Молоко и его свойства. Блюда из молока», «Кисломолочные продукты и блюда из них», «Изделия из жидкого теста», «Мучные изделия», «Приготовление изделий из пресного теста», «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»

2.7. Рабочая программа воспитания

Цель воспитательного процесса: создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательныйвыборжизненнойпозиции,атакжекдуховномуифизическомусамосовершенствованию,саморазвитию в социуме, создание условий для развития у обучающихся мотивации кпознанию,обучению,самоуправлению,ведениюЗОЖ,формированиегражданскойпозициииипрофориентации.

Задачи воспитательного процесса:

– способствовать развитию личности обучающегося, с позитивным отношением ксебе,способноговырабатыватьиреализовыватьсобственныйвзгляднамир,развитиеегосубъективнойпозиции;

- развивать систему отношений в коллективе через разнообразные формы активной социальной деятельности;

- способствовать умению самостоятельно оценивать происходящее и использоватьнакапливаемыйопытвцеляхсамосовершенствованияисамореализациивпроцессе жизнедеятельности;
- создание обучающемуся ситуации успеха;
- самоопределение обучающегося в предстоящей деятельности;
- создание психологической почвы и стимулирование самовоспитания обучающегося.
- формирование и пропаганда здорового образа жизни.

Основные воспитательные мероприятия:

- просмотр обучающимися тематических материалов и их обсуждение;
- тематические диспуты и беседы;
- участие в конкурсах различного уровня;
- музеи, выставки, (онлайн-экскурсии) и др.

Результат воспитания – в процессе воспитания происходят изменения в личностном развитии обучающихся, в процессе общения со своими сверстниками по достижению общих целей, у ребят формируются такие качества как взаимопомощь, самостоятельность, ответственность за порученное дело. Несомненно, большую роль в воспитании моральных качеств, обучающихся играет личный пример педагога.

Воспитательная работа ведётся на протяжении всего учебного процесса.

2. Работа с обучающимися:

- Формирование практических умений по организации органов самоуправления этике и психологии общения, технологии социального и творческого проектирования;
- Обучение умениям и навыкам организаторской деятельности, самоорганизации, формированию ответственности за себя и других;
- Содействие формированию активной гражданской позиции;
- Воспитание сознательного отношения к труду, к природе, к своему селу.

Работа с родителями:

- Организация системы индивидуальной и коллективной работы с родителями (тематические беседы, собрания, индивидуальные консультации);
- Содействие сплочению родительского коллектива и вовлечение в жизнедеятельность кружкового объединения (организация и проведение открытых занятий для родителей в течение года);
- оформление информационных уголков для родителей по вопросам воспитания детей.

Успешная работа объединения во многом зависит от степени участия в ней родителей обучающихся. В большинстве родители заинтересованно относятся к занятиям своих детей в объединении, радуются их успехам и достижениям.

Работа с родителями включает в себя следующие **формы деятельности**:

- родительские собрания;
- консультации;
- беседы;
- работа с семьями, находящимися в трудной жизненной ситуации;
- совместные праздники обучающихся и их родителей;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий;

- приглашение родителей на мероприятия объединения и всего учреждения.

Такая работа способствует формированию общности интересов детей и родителей, служит развитию эмоциональной и духовной близости.

3.Приоритетные направления в организации воспитательной работы

Реализация образовательной, общеразвивающей программы невозможна без осуществления воспитательной работы с обучающимися. Воспитание нравственных качеств (трудолюбия, настойчивости, целеустремленности) происходит непосредственно в процессе обучения во время совместной деятельности. Календарный план предполагает систематическое проведение мероприятий в рамках рабочей программы воспитания по следующим модулям:

Гражданско-патриотическое воспитание: формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, народам Российской Федерации, к своей малой Родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия России, уважительного отношения к национальным героям и культурным представлениям российского народа.

Духовно-нравственное воспитание формирует ценностные представления о морали, об основных понятиях этики (добро и зло, истина и ложь, смысл жизни, справедливость, милосердие, проблеме нравственного выбора, достоинство, любовь и др.), о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и др. народов России.

Художественно-эстетическое воспитание играет важную роль в формировании характера и нравственных качеств, а также в развитии хорошего вкуса и в поведении.

Спортивно-оздоровительное, физическое воспитание содействует здоровому образ у жизни.

Трудовое и профориентационное воспитание формирует знания, представления о трудовой деятельности; выявляет творческие способности и профессиональные направления обучающихся.

Воспитание познавательных интересов формирует потребность в приобретении новых знаний, интерес к творческой деятельности.

Экологическое воспитание формирует ценностные представления и отношение к окружающему миру.

Основные типы форм воспитательной работы:

- Мероприятия: беседы, лекции, дискуссии, диспуты, экскурсии, культпоходы, прогулки, обучающие занятия.

- Дела: трудовые десанты и операции, ярмарки, фестивали, самодеятельные концерты и спектакли, агитбригады, вечера и другие формы коллективных творческих дел.

- Игры.

- Методы воспитания — это способы взаимодействия педагога и воспитанников, ориентированные на развитие социально значимых потребностей и мотиваций ребёнка, его сознания и приёмов поведения.

К методам воспитания относятся:

- Методы формирования сознания (методы убеждения): объяснение, рассказ, беседа,

диспут, пример.

- Методы организации деятельности и формирования опыта поведения: приучение, педагогическое требование, упражнение, общественное мнение, воспитывающие ситуации.

- Методы стимулирования поведения и деятельности: поощрение (выражение положительной оценки, признание качеств и поступков) и наказание (осуждение действий и поступков, противоречащих нормам поведения).

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

	Гражданско-патриотическое	**Духовно-нравственное**	**Художественно-эстетическое**	**Спортивно-оздоровительное, физическое**	**Трудовое и профориентационное**	**Воспитание познавательных интересов**	**Экологическое воспитание**	**Работа с родителями обучающихся или их законными представителями**
сентябрь	«Праздник белых журавлей»	Участие в мероприятиях посвященных Дню пожилого человека	Всероссийская неделя «Театр и дети»	Изучение комплекса упражнений для улучшения кровообращения головного мозга	Беседа«Профессия-учитель	Просмотр тематических видеороликов, победителей творческих конкурсов	Инструктаж «Как вести себя во время осенних каникул на водоемах, дорогах, улицах».	Родительские собрания «Слагаемые авторитета»
октябрь	День народного единства тематический час	Международный день толерантности беседа о дружбе	День матери. Беседа «Мамы в ногу со временем …»	Просветительское занятие «Какие бывают зависимости»	Профессия «Экскурсовод»	Беседа:«Виды памяти»	Трудовой десант	Индивидуальные беседы с родителями
ноябрь	День неизвестного солдата.	«Мой выбор–нет наркотикам!» тематическая беседа	Участие в конкурсах различного уровня	Беседа «Предупреждение несчастных случаев на воде»	Международный день кино	Просмотр тематических видеороликов, победителей творческих конкурсов	Инструктаж «По действиям при получении сообщения о возможном теракте»	Индивидуальные беседы с родителями.
декабрь	День Конституции РФ, беседа презентация	Международный день инвалида	Оформление кабинета к Новогодним праздникам	Беседа «Предупреждение несчастных случаев на льду»	День спасателя в России-беседы	Беседа «День Информатики»	Инструктаж «Как вести себя во время зимних каникул» на льду, дорогах, улицах, первая помощь при обморожении». ПДД, ППБ	Родительское собрание «Как защитить ребенка от негативногоконтента в СМИи Интернете, итоги первого полугодия»

январь	День полного снятия блокады Ленинграда	Тест-анкета:« Какая у меня самооценка?»	Правила хорошего тона.	Познавательная игра «Мы за здоровый образ жизни»	Трудовой десант (порядок в кабинете),	Анкетирование «Я-и мои увлечения»	Проведение физминуток на занятиях	Индивидуальные беседы с родителями.
февраль	Сталинградская битва.	«Уроки милосердия»	День российской науки.	Если хочешь быть здоров-закаляйся»	Ты выбираешь профессию со многими неизвестными	Участие в конкурсах различного уровня	«Будь бдителен и осторожен» - беседа антитеррористической направленности	Родительское собрание «Как родителям помочь раскрыть талант у ребенка»
март	Поздравление женщин-педагогов	«Одиннадцать способов ладить со всеми людьми»	Как мы говорим? Речевой этикет.	Беседы о здоровом образе жизни.	Любимое занятие в свободное время.	Участие в конкурсах различного уровня	Береги первоцветы!	Индивидуальные беседы с родителями.
апрель	«Путь в межзвездные пространства»	Беседа «Твои права и обязанности»	«В мире доброты и красоты»	Всемирный день здоровья	Беседа «Профессия-космонавт»	Участие в конкурсах различного уровня	Всемирный день земли	«Здоровый образ жизни. Нужные советы».
май	День Победы	Мои добрые поступки	День славянской письменности и культуры	Спортивный поход	Игра “Путешествие в мир профессий”	Просмотр тематических видеороликов, победителей творческих конкурсов	Профилактические беседы перед летними каникулами.	Анализ учебных достижений учащихся, их возможности, степень продвижения.

III. Список литературы

Литература для учащихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 2002.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 2009.
5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006.
9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.
10. «Школа гастронома». Популярный журнал.

11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2002.

Литература для педагога

1. Аношин 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, 2006.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 2002.
5. Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа / Сост., предисл., примеч. С.Л. Николаева. – М.: Экономика, 2003.
6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002.
7. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2003.
8. Линде Г., Кноблох Х. Кругосветка девятой музы / Сост., предисл., подг. текста Г.А. Смирновой. – Красноярск: Витал, 2004.
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2006.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 2009.
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУбК-а, 2006.
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд.-во, 2001.
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
14. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
15. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
16. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2006.
17. Социальная педагогика: Курс лекций: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Под общ. ред. М.А. Галагузовой. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2003.
18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
20. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»

IV. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

АНКЕТА

1. Ваше имя, фамилия
2. Ваш возраст, дата рождения
3. Любите ли вы готовить?
4. Что умеете вы готовить?
5. Что в вашем понимании здоровое питание?
6. Какое ваше любимое блюдо?

7. Когда вы впервые стали готовить?
8. Какое ваше первое блюдо?
9. Вы вегетарианец?
10. Вы сладкоежка?
11. Вы предпочитаете соленую пищу?
12. Ваше предпочтение к выпечке, к мясным продуктам или к пище растительного происхождения?
13. Любите ли вы рыбу и в каком виде?
14. Знаете ли вы, что ваши друзья любят?
15. Помогаете ли взрослым вы сервировать стол?
16. Как, по-вашему, надо ли мыть после себя посуду?
17. На занятиях кулинарии для приготовления блюда, необходимы продукты. Вы согласны приносить необходимые продукты для приготовления разных блюд?
18. Ваши родители приветствуют ваш выбор кулинарного объединения?
19. Прежде чем записаться вы советовались с родителями?
20. Вы объясняли, что нужно приносить разные продукты на занятия?
21. Напишите, пожалуйста, ваш домашний адрес, номер личного телефона, а также имя, отчество и номер телефона родителей для решения каких-либо вопросов.

Заранее вам благодарна, Ирина Геннадиевна!

Приложение 2

АНКЕТА

Дорогой друг, ты записался в кружок.

Мы хотим, чтобы тебе было здесь хорошо. И для начала просим тебя заполнить анкету. Для этого нужно внимательно прочесть предложения, а потом закончить их. Так, где предложено несколько вариантов ответов нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствует твоим интересам, но не больше 4 пунктов.

Отвечать нужно искренне.

1. Я хочу заниматься в кружке, чтобы:

А) научиться чему-нибудь полезному;

Б) найти себе друзей;

В) развить свои способности;

Г) заниматься любимым делом;

Д) узнать, на что я способен;

Е) весело провести время.

2. Дома в свободное время мне больше всего нравится заниматься

_____

3. Для меня в кружке важнее всего _____

4. Когда я думаю о предстоящих занятиях в кружке я испытываю чувство:

А) радости

Б) скуки

В) тревоги

Г) нетерпения (скорей бы занятия закончились)

Д) что еще? (напиши) _____

5. Мне бы хотелось, чтобы в кружке всегда было _____
6. Больше всего я боюсь, что _____
7. Я мечтаю о том, чтобы _____
_____
8. Кем ты хочешь работать, когда вырастешь? _____
9. Чем ты руководствовался при выборе кружка?
А) советом родителей;
Б) советом друзей;
В) советом учителей;
Г) собственными интересами;
Д) это был случайный выбор.
10.Если бы ты был руководителем кружка, то _____

Приложение 3

АНКЕТЫ ДЛЯ КРУЖКОВЦЕВ

Дорогой друг!

Учебный год занятий в кружке заканчивается. И нам не безразлично, как ты егопровел. Твое мнение поможет в дальнейшем занятия в кружке сделать более интересными, плодотворными для тебя и твоих друзей. Заполни, пожалуйста, данную анкету. Для этого внимательно прочти предложения, а потом закончи их.

Там, где предложено несколько вариантов ответов, нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствуют тебе.

Надеемся на твои искренние ответы

1. Название кружка
2. Сколько времени ты в нем занимаешься?
А) первый год Б) второй год В) третий год
3. Чем ты руководствовался при выборе кружка?
А) советом родителей Б) советом друзей В) собственными интересами
Г) это был случайный выбор
4. В кружке ты занимался, чтобы
А) весело провести время Б) найти себе друзей В) развивать свои способности
Г) заниматься любимым делом Д) научиться чему-нибудь полезному
Е) узнать, на что ты способен
5. Будешь ли ты на следующий год посещать этот кружок?
6. Какое мероприятие в кружке понравилось больше всего_____
7. Если бы ты был руководителем кружка, то_____
8. Твоя отметка кружку (по десятибалльной системе)_____

Приложение 4

Стартовая (входящая) диагностика проводится 1 раз, в начале освоения образовательной программы, и позволяет выявить предварительные ЗУНы детей и подростков в данной направленности и определить степень их мотивации к изучению выбранного ими курса.

Промежуточная аттестация проводится 1 раз в учебном году (в апреле-мае) по прохождении каждого этапа (года) обучения согласно срокам реализации образовательной программы. Промежуточная диагностика позволяет выявить достигнутый на данном этапе уровень обученности воспитанников объединения, соответствие выявленного уровня прогнозируемому, оценить успешность выбранных форм, методов, содержания и при необходимости их скорректировать.

Итоговая аттестация проводится по окончании полного курса образовательной программы. Данная диагностика позволяет определить полноту и качество освоения обучающимися образовательных программ, реально достигнутый уровень обученности в соответствии с заявленными стандартами обучения.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДИАГНОСТИКИ.

Максимальный уровень обученности детей и подростков, освоения ими учебного плана программы оценивается по 10 бальной шкале и определяется по двум контрольным параметрам – практической работе в течение года (максимум 8 баллов) и теоретические тесты (максимум 2 баллов) согласно таблице:

Теоретические тесты

Практические задания

Общее кол-во баллов

Результат освоения программы

Уровень освоения программы

Высокий: 8 -10 баллов (*Полностью освоил программы*)

Средний: 5 -7 баллов (*Не полностью освоил программы*)

Низкий: 1 – 4 баллов (*Не освоил программу*)

Носова М.А. Положение о диагностике уровня обученности Центр детского творчества

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Владелец	Красноруцкая Ольга Викторовна
Основание	Защита подлинности документа
Сертификат	00eac9bcc857d03b3f
Действителен	С 11.01.2021 по 10.01.2026