

Муниципальное образовательное учреждение дополнительного образования  
детский экологический центр «Родник»

ПРИНЯТО  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 5  
от «26» мая 2020 г.



Утверждаю:  
Директор МОУ ДО ДЭЦ «Родник»  
А.В.Киселева  
«26» мая 2020 г.

Социально-педагогическая направленность  
Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
«Сам себе кулинар»

Возраст обучающихся: 13-16 лет  
Срок реализации программы: 2 года

Автор-составитель:  
**Хомяков Сергей Николаевич,**  
педагог дополнительного образования

Ярославль, 2020

## Содержание

	Стр
<b>1. Пояснительная записка</b>	
1.1. Актуальность программы .....	2
1.2. Цели и задачи.....	2
1.3. Срок реализации программы .....	3
1.4. Целевая аудитория.....	4
1.5. Основные особенности и принципы программы.....	4
1.6. Особенности организации образовательного процесса .....	4
1.7. Прогнозируемые результаты .....	5
<b>2. Учебно -тематический план и календарно-учебный график</b>	
2.1. Учебно-тематический план .....	6
2.2. Календарно-учебный график.....	6
<b>3. Содержание программы</b>	
3.1. 1 год обучения.....	8
3.2. 2 год обучения .....	10
<b>4. Условия реализации программы</b>	
4.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
4.2. Информационное обеспечение.....	12
4.3. Кадровое обеспечение.....	12
<b>5. Формы аттестации. Контрольно-измерительные материалы</b>	
5.1. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов.....	13
5.2. Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов....	13
5.3. Контрольно-измерительные материалы. Оценочные средства .....	14
<b>6. Методические материалы</b>	
6.1. Формы организации образовательного процесса и учебных занятий.....	17
6.2. Педагогические технологии.....	17
6.3. Методы обучения.....	17
6.4. Дидактические материалы .....	18
<b>7. Список Литературы.....</b>	<b>19</b>
<b>Приложения.....</b>	<b>21</b>

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Актуальность программы

Период обучения в общеобразовательной школе важен для любого ребенка не только с точки зрения получения всех необходимых для дальнейшего развития и становления знаний и базовых навыков, но и с точки зрения подготовки к самостоятельной жизни, правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У обучающихся появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя, иметь возможность сформировать адекватную самооценку, личностные и профессиональные интересы.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Таким образом, реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сам себе кулинар» будет способствовать расширению кругозора воспитанников, освоения компетенций, необходимых в быту, способствовать профориентации школьников на основе знакомства со значением питания в жизни и деятельности человека, формирования знаний о разнообразии, пользе и вреде продуктов, особенностях использования кухонного инвентаря и специализированного оборудования, многообразии рецептов различных стран мира; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению и подаче, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

**Направленность программы** – социально-педагогическая:

- ориентирована на социальную адаптацию и начальную профориентацию обучающихся;
- формирует умения работать в команде;
- развивает коммуникационные и презентационные умения.

Программа модифицированная, составлена с использованием материалов дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Учимся готовить» (разработчик Газиева Е.И., педагог дополнительного образования, г. Москва).

### 1.2 Цели и задачи дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

**Цель программы** – способствовать формированию знаний, умений и качеств обучающихся, способствующих социальной адаптации, посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

**Задачи:**

образовательные (предметные):

- дать необходимые теоретические знания по основным разделам программы;

- формировать навыки выбора продуктов, их обработки, приготовления блюд (в рамках программы), правильной и безопасной работы с инструментами и оборудованием, обучить приемам эстетичной подачи блюд;

метапредметные:

- формировать умения в области использования информационно-коммуникационных технологий;

- развивать умения применять теоретические знания для решения практических задач;

- развивать презентационные умения;

личностные:

- способствовать развитию необходимых личностных качеств обучающихся: любознательности, трудолюбия, аккуратности, ответственности, коммуникабельности, ручной умелости;

- содействовать развитию кругозора, фантазии и вкуса обучающихся, их интереса к познавательной деятельности.

### **1.3 Срок реализации программы и режим проведения занятий.**

Срок реализации программы – 2 года.

Общий объем часов по программе – 108.

Программа поделена на 4 модуля. Первый год обучения первый модуль реализуется с сентября по декабрь, второй модуль с января по май. Второй год обучения первый модуль реализуется с сентября по декабрь, второй модуль с января по май.

По 54 часа на каждом году обучения, которые распределяются следующим образом: на 1 году обучения: 26 часов – теоретические занятия, 28 часов – практическая деятельность, на 2 году обучения: 24 часа – теоретические занятия, 30 часов – практическая деятельность.

Занятия проводятся один раз в две недели по 3 часа.

Наполняемость групп – 7-15 человек.

Форма обучения: очная. Занятия в основном организуются в учебных группах (в том числе в малых). Группа может быть сформирована как из обучающихся одного, так и разного возраста. Возможно проведение индивидуальных занятий.

Формы организации учебных занятий: лекция с элементами фронтальной беседы и практикума, практическая работа по технологической карте, мастер-класс, мини-конкурс.

#### **1.4. Целевая аудитория**

В реализации образовательной программы «Сам себе кулинар» принимают участие обучающиеся 13-16 лет, проявляющие интерес к кулинарии и организации здорового питания. В объединение принимаются все желающие, не имеющие медицинских ограничений на данный вид деятельности и на работу с пищевыми продуктами.

#### **1.5 Основные особенности и принципы программы**

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес обучающихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд. Содержание программы составлено таким образом, чтобы его освоение не было сложным для обучающихся с любым уровнем интеллектуального и физического развития, а также не имеющих навыков приготовления пищи. Весь курс обучения построен так, что кроме развития имеющихся и формирования новых практических навыков обучающимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению их кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся в процессе практических занятий пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой, составляют портфолио, где размещают различные теоретические материалы: рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Образовательная деятельность по реализации данной программы строится на следующих принципах:

- от простого к сложному;
- наглядности;
- доступности и посильности;
- дифференцированного подхода к образованию каждого обучающегося, учета индивидуальных возможностей и особенностей.

#### **1.6. Особенности организации образовательного процесса**

При организации и проведении занятий по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Сам себе кулинар» особое внимание уделяется технике безопасности обучающихся, так как используются колюще-режущие предметы, электрическое и газовое оборудование. На одно занятие выделяется не менее 3 академических часов, теоретический материал по каждой теме сразу закрепляется на практике с обязательной демонстрацией технических приемов педагогом, так как основной контингент обучающихся по программе составляют подростки, не имеющие устойчивых практических навыков в приготовлении пищи.

Образовательный процесс по данной программе может быть организован в дистанционной форме: педагог будет проводить занятия в

форме онлайн-мастер-классов, а обучающиеся выполнять все виды работ дома.

В объединении педагогом организуется мониторинг результатов образовательной деятельности по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе (раздел 4).

### **1.7. Прогнозируемые результаты программы «Сам себе кулинар»**

По окончании освоения данной программы обучающиеся будут знать:

- значение рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами, приспособлениями и бытовой техникой;
- правила рациональной подготовки рабочего места;
- санитарно-гигиенические правила, применяемые при приготовлении пищи;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила выбора и обработки продуктов;
- правила составления рецептов блюд;
- основные правила и приемы кулинарного этикета;
- особенности национальных кухонь народов мира;
- приемы подачи готовых блюд.

уметь:

- организовывать своё рабочее место;
- прочитать /составить рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить блюдо и презентовать свою работу;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- работать в команде (выполнять определенные функции, коммуницировать и т.д.);

владеть:

- приемами определения и отбора доброкачественных продуктов;
- основными технологическими приемами приготовления блюд в соответствии с рецептом (технологической картой), в том числе национальных блюд (в рамках программы);
- приемами поиска, отбора и систематизации необходимой информации.

## 2. Учебно - тематический план и календарно - учебный график.

### 2.1. Учебно-тематический план

Наименование раздела	Количество часов									
	1 год. Модуль 1		1 год. Модуль 2		Всего	2 год. Модуль 1		2 год. Модуль 2		Всего
	Теория	Практика	Теория	Практика		Теория	Практика	Теория	Практика	
Введение	3	-	-	-	3	3	-	-	-	3
Полуфабрикаты	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
Блюда быстрого приготовления (фастфуд)	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
Блюда из овощей, фруктов	2	4	-	-	6	4	5	-	-	9
Блюда из круп, бобовых	3	6	-	-	9	-	-	-	-	-
Заправки для салатов	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
Блюда из яиц	2	1	-	-	3	-	-	-	-	-
Блюда из теста	1	2	2	4	9	2	4	1	2	9
Блюда из мяса, рыбы	-	-	4	2	6	-	-	-	-	-
Десерты. Блюда на основе творога	-	-	1	2	3	-	-	3	9	12
Напитки	-	-	2	1	3	-	-	-	-	-
Национальные блюда разных стран	-	-	6	6	12	-	-	7	5	12
<b>Итого:</b>	11	13	15	15	54	12	15	12	16	54

### 2.2 Календарно - учебный график

#### 1 год обучения

Дата		Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата		
<b>1 год обучения. Модуль 1.</b>			
сентябрь	02.09	Введение. Значение рационального питания в жизни человека. Правила безопасности .	3
сентябрь	16.09	Блюда из овощей.	3
сентябрь	30.09	Блюда из фруктов	3
октябрь	14.10	Блюда их круп	3

октябрь	28.10	Блюда из бобовых	3
ноябрь	11.11	Блюда из круп и бобовых	3
ноябрь	25.11	Блюда из яиц	3
декабрь	09.12	Блюда из теста. Блюда из дрожжевого теста	3
декабрь	23.12	Блюда из теста. Блюда из бездрожжевого теста.	3
<b>1 год обучения. Модуль 2.</b>			
январь	13.01	Блюда из теста. Приготовление блюд из теста	3
январь	27.01	Блюда из мяса	3
февраль	10.02	Блюда из рыбы	3
февраль	24.02	Десерты. Блюда на основе творога	3
март	24.03	Напитки	3
апрель	07.04	Национальные блюда разных стран	3
апрель	21.04	Национальные блюда разных стран	3
май	05.05	Национальные блюда разных стран.	3
май	19.05	Итоговое занятие.	3
Общее количество часов			54 ч.

## 2 год обучения

Дата		Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата		
<b>2 год обучения. Модуль 1.</b>			
сентябрь	01.09	Введение. Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне (повторение).	3
сентябрь	15.09	Полуфабрикаты	3
сентябрь	29.09	Блюда быстрого приготовления (фастфуд)	3
октябрь	13.10	Блюда из овощей	3
октябрь	27.10	Блюда из фруктов	3
ноябрь	10.11	Блюда из овощей и фруктов	3
ноябрь	24.11	Заправки для салатов	3
декабрь	08.12	Блюда из теста	3
декабрь	22.12	Блюда из теста	3
<b>2 год обучения. Модуль 2.</b>			
январь	19.01	Блюда из теста	3
февраль	02.02	Десерты. Блюда на основе творога	3
февраль	16.02	Десерты. Блюда на основе творога	3
март	02.03	Десерты. Блюда на основе творога	3



март	16.03	Десерты. Блюда на основе творога	3
апрель	13.04	Национальные блюда разных стран.	3
апрель	27.04	Национальные блюда разных стран.	3
май	11.05	Национальные блюда разных стран.	3
май	25.05	Национальные блюда разных стран.	3
Общее количество часов:			54ч.

### **3. Содержание программы 1 год обучения**

#### **Раздел 1. Введение**

##### *Теория*

Значение рационального питания в жизни человека. Правила санитарии и гигиены. Правила организации рабочего места. Кухонный инвентарь. Правила безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем. Способы определения и отбора доброкачественных продуктов. Способы хранения продуктов и готовой пищи. Правила составления рецептов блюд.

#### **Раздел 2. Блюда из овощей, фруктов**

##### *Теория*

Овощи. Виды тепловой обработки овощей. Правила подготовки и нарезки овощей. Гарниры и блюда из овощей.

Фрукты. Использование фруктов в кулинарии. Правила подготовки и нарезки фруктов. Приемы оформления блюд и простейший декор из фруктов. Соусы для овощных и фруктовых салатов.

##### *Практика*

Приготовление и подача блюда «Картофель по-русски» (жареный картофель с луком и грибами). Приготовление салатов из овощей и фруктов.

#### **Раздел 3. Блюда из круп, бобовых**

##### *Теория*

Виды круп, гарниры. Сочетания круп с другими продуктами. Гарниры из бобовых. Каши. Разнообразие видов каш и способы их приготовления и подачи. Сладкие соусы и наполнители к кашам.

##### *Практика*

Приготовление овощного плова. Приготовление блюд: «Лобio из красной фасоли», «Лобio из стручковой фасоли».

#### **Раздел 4. Блюда из яиц**

##### *Теория*

Правила обработки яиц перед употреблением. Блюда на основе яиц: виды яичницы, омлета.

##### *Практика*

Приготовление омлета.

## **Раздел 5. Блюда из теста**

### *Теория*

Тесто. Виды теста. Блины. Технология приготовления блинов. Приемы подачи блинов. Блины как основное блюдо с различными видами начинки. Блины как десерт.

Дрожжевое тесто. Выпечка из дрожжевого теста. Булочки-ватрушки, пироги с различными начинками.

Бездрожжевое тесто. Блюда из бездрожжевого теста. Вареники с различными начинками

### *Практика*

Приготовление блинов, сладких плюшек, вареников с вишней.

## **Раздел 6. Блюда из мяса, рыбы**

### *Теория*

Виды мяса. Способы тепловой и механической обработки мяса. Бульон мясной. Супы на основе бульона. Бульон из мяса птицы.

Виды рыбы. Способы механической и термической обработки рыбы. Блюда из рыбы.

### *Практика*

Приготовление супа-лапши на основе мясного бульона.

## **Раздел 7. Десерты. Блюда на основе творога**

### *Теория*

Десерты. Разнообразие десертов. Технология приготовления десертов.

### *Практика*

Приготовление бисквитных, муссовых и сложносоставных десертов (на выбор).

## **Раздел 8. Напитки**

### *Теория*

Напитки. Способы приготовления морсов, компотов, киселей, какао, холодного чая.

### *Практика*

Приготовление напитков (на выбор).

## **Раздел 9. Национальные блюда разных стран**

### *Теория*

Особенности национальной кухни разных стран и народов. Блюда японской кухни. Правила подготовки ингредиентов для приготовления роллов.

Блюда итальянской кухни. Пицца. Виды теста и начинки для пиццы.

Закуски. Разнообразие горячих и холодных закусок в различных кухнях мира. Способы приготовления простейших закусок и их подачи.

Варианты семейного обеда.

*Практика*

Приготовление простейших роллов и суши. Приготовление простейшей пиццы. Приготовление и подача семейного обеда.

## **2 год обучения**

### **Раздел 1. Введение**

*Теория*

Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне (повторение). Кухонный инвентарь (повторение), сложное кухонное оборудование.

### **Раздел 2. Полуфабрикаты**

*Теория*

Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов, способы приготовления.

*Практика*

Приготовление полуфабрикатов разных видов (на выбор).

### **Раздел 3. Блюда быстрого приготовления (фастфуд)**

*Теория*

Фастфуд: польза или вред. Виды фастфуда: бургер, гамбургер, сендвич, хотдог, картофель фри, картофель по-деревенски. Способы приготовления.

*Практика*

Приготовление любого вида фастфуда (на выбор).

### **Раздел 4. Блюда из овощей, фруктов**

*Теория*

Маринад, рецепты маринада, использование. Отличие маринованных овощей от засоленных. Технология маринования огурцов и помидоров. Разнообразие видов и способов приготовления разных сортов капусты. Простые и сложные блюда с использованием капусты.

Использование фруктов в кулинарии (продолжение темы). Самостоятельные блюда из фруктов, фруктовые сочетания. Фруктовые смузи, муссы. Технология приготовления карамелизированных яблок и груш.

*Практика*

Приготовление цветной капусты в кляре. Приготовление карамелизированных яблок и груш.

### **Раздел 5. Заправки для салатов**

*Теория*

Виды заправок для салатов. Рецепты приготовления заправок для салатов разных видов.

*Практика*

Приготовление разных видов заправок для простых салатов («Цезарь», «Греческий», «Оливье»).

## **Раздел 6. Блюда из теста**

*Теория*

Общее и различия следующих блюд из теста: вареники, пельмени, манты, буузы, хинкали, гёдзы. Различные формы блюд из готового теста.

*Практика*

Приготовление пирогов и пиццы различных форм, с разными видами начинки.

## **Раздел 7. Десерты. Десерты. Блюда на основе творога**

*Теория*

Простые и сложные блюда из творога. Творожные сочетания.

Мороженое. Разнообразие вкусов.

Торты и пирожные. Разнообразие способов приготовления и сборки.

Карамель-соль как отдельный компонент для десертов.

*Практика*

Приготовление простейшего чизкейка, бисквитного торта с муссовым и карамельным кремом, домашнего мороженого.

## **Раздел 8. Национальные блюда разных стран**

*Теория*

Блюда Юго-восточной Азии. Рис и соус: сочетание несочетаемого - сладкое, соленое, острое, кислое.

Блюда итальянской кухни: паста и соусы к ней.

Блюда японской кухни: сложные роллы и суши.

*Практика*

Приготовление риса и пасты с различными соусами, сложных роллов.

## **4. Условия реализации программы**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

1. Специализированный кабинет для занятий кулинарией (соответствующий Сан ПиН), в котором имеется необходимая мебель и оборудование:

- рабочие столы;
- оборудование (плита, микроволновая печь, холодильник, электрочайник);

- наборы кулинарных инструментов и столовых приборов (ножи, ложки, вилки, лопатки, терка и др.), посуда (кастрюли, сковороды, противни, тарелки, салатники, блюда и др);
  - доски разделочные – из дерева или пластика;
  - терка, яйцерезка, овощечистка, подставки и др.
2. Продукты (для приготовления блюд в соответствии с программой).

#### ***4.2. Информационное обеспечение***

В качестве информационного обеспечения программы используются:

- нормативно-правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, справочная и научно-популярная литература (см. список литературы);
- презентации в формате PowerPoint: «Блюда быстрого приготовления», «Использование фруктов в кулинарии», «Салаты. Виды заправок для салатов», «Простые и сложные блюда из творога», «Приготовление и оформление изделий из дрожжевого сдобного теста: сдоба фигурная (см. приложение 1.) и др.
- материалы, взятые в Интернет-источниках:

[www.povar.ru](http://www.povar.ru)

[www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)

[www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)

[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

[www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

[www.11receptov.ru](http://www.11receptov.ru) и др.

#### ***4.3. Кадровое обеспечение***

Программа «Сам себе кулинар» реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим профессиональное педагогическое и кулинарное образование и постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.

## 5. Формы аттестации. Контрольно-измерительные материалы.

### 5.1. Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов

Мониторинг организуется педагогом дополнительного образования с целью определения эффективности образовательного процесса, соотношения полученных результатов с ранее запланированными целями и задачами.

В процессе реализации программы используются различные виды и формы контроля:

Время проведения	Цель проведения	Формы контроля
<i>Промежуточный контроль</i>		
в течение всего учебного года (по окончании изучения темы или раздела)	определить степень усвоения обучающимися учебного материала по теме; определить их готовность к усвоению нового материала; определить промежуточные результаты обучения; отслеживать динамику изменения личностных качеств	Наблюдение Тест Контрольные вопросы Практическая работа по приготовлению блюда по технологической карте/по рецепту Самостоятельная практическая работа Презентация результатов работы
<i>Итоговый контроль</i>		
в конце учебного года	определить результаты обучения; получить сведения для совершенствования программы и методов обучения	Наблюдение Мини-конкурс с презентацией результатов работы

В случае получения неудовлетворительных результатов педагог может внести изменения в учебно-тематический план, содержание дополнительной общеобразовательной программы или выбрать другие методы и приёмы с целью оптимизации образовательного процесса.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

### 5.2. Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов

В качестве форм предъявления и демонстрации образовательных результатов используются следующие:

- таблица фиксирования уровня достижения образовательного результата, которая заполняется педагогом по итогам проведения контроля: промежуточного и итогового; Педагог подсчитывает количество

обучающихся, освоивших дополнительную общеобразовательную программу, в процентах от общего количества обучающихся: 80-100% – высокий уровень реализации дополнительной общеобразовательной программы, освоили полностью, 60-80% – средний уровень, освоили в основном, менее 60% – низкий уровень реализации, освоили частично;

- аналитическая справка, по итогам проведения итоговой диагностики;
- портфолио обучающихся (теоретические материалы, рецепты, полезные советы и т.д.).

**Таблица фиксирования уровня достижения образовательных результатов обучающихся по программе «Сам себе кулинар»**

Педагог дополнительного образования – ФИО \_\_\_\_\_  
Учебный год \_\_\_\_\_

№	ФИ обучающегося	Промежуточный контроль			Итоговый контроль		
		высокий	средний	низкий	высокий	средний	низкий
		<b>Наименование раздела/темы</b>					
		<b>Контролируемый образовательный результат</b>					
	Вывод: Программу освоили:	полностью –		чел	(	%)	
		в основном –		чел	(	%)	
		частично –		чел	(	%)	

Подпись педагога \_\_\_\_\_

**5.3 Контрольно-измерительные материалы. Оценочные средства**

В соответствии с контролируемыми образовательными результатами фонд оценочных средств (ФОС) представлен в виде тестов, контрольных вопросов, заданий для самостоятельной практической работы.

Для проведения диагностики используются следующие критерии и показатели:

Результат	Критерий	Показатель/качественный		
		Высокий	Средний	Низкий
Соответствие уровня теоретических знаний обучающихся программным требованиям	уровень теоретических знаний обучающихся	обучающийся владеет всеми необходимыми знаниями, предусмотренным и основными разделами программы, отвечает без подсказок и наводящих вопросов, грамотно использует специальную терминологию	обучающийся усвоил 60-80% программного теоретического материала, допускает незначительные ошибки, которые способен исправить с помощью наводящих вопросов педагога, допускает ошибки при использовании терминологии	обучающийся усвоил менее 60% теоретического материала, не может правильно сформулировать ответ на поставленный вопрос, не владеет терминологией
Соответствие практических умений и навыков обучающихся программным требованиям	уровень практических умений и навыков, полученных при освоении курса обучения	обучающийся грамотно организует рабочее место, готовит инструмент и оборудование, самостоятельно выполняет работу в соответствии со всеми требованиями ТБ, санитарных норм. укладывается в отведённое время. Все виды работ выполняет аккуратно, качественно и самостоятельно, высокий уровень эстетики подачи блюда, грамотно презентует результаты работы	обучающийся при выполнении работы соблюдает технику безопасности и санитарно-гигиенические требования, может выполнять все виды работы, но допускает ошибки, влияющие на результат работы, и требует незначительной помощи со стороны педагога. Имеются нарушения в организации рабочего места, не соблюдается норма времени. Есть замечания к качеству деятельности и аккуратности обучающегося, низкий эстетический уровень подачи блюда, презентацию результатов работы	обучающийся неправильно организует рабочее место, есть нарушения техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, владеет отдельными видами работ, часто требуется помощь педагога. Работа выполнена неаккуратно и некачественно. Нет навыков правильной подачи блюда и презентации



			осуществляет с помощью наводящих вопросов педагога	
Соблюдение правил технологии приготовления блюд	Точность и самостоятельность соблюдения правил технологии приготовления блюд	обучающийся самостоятельно и быстро пользуется технологическим и картами, выполняет все этапы технологического процесса, высокий уровень соблюдения рецептуры, допускает единичные незначительные ошибки, не влияющие на конечный результат	обучающийся достаточно умело пользуется технологическими картами, выполняет все этапы технологического процесса, допускает незначительные ошибки в рецептуре, приводящие к переделке отдельных элементов изделия	обучающийся неправильно пользуется технологическими картами, выполняет работу только с помощью педагога, не соблюдает технологию приготовления блюд, допускает серьезные ошибки в рецептуре, что приводит к существенной или полной переделке блюда
Динамика развития личностных качеств	Наличие/отсутствие положительной динамики развития личностных качеств	В таблице отмечается наличие положительной динамики знаком «+», ее отсутствие знаком «-» (без деления на уровни)		
Владение приемами поиска, отбора и систематизации необходимой информации	Уровень владения приемами поиска, отбора и систематизации необходимой информации	обучающийся самостоятельно и быстро находит нужную информацию, пользуясь различными источниками, способен ее проанализировать, систематизировать	обучающийся самостоятельно находит нужную информацию, пользуясь различными источниками, не всегда может ее систематизировать и обобщить, иногда прибегает к помощи педагога	обучающийся только с посторонней помощью может найти нужную информацию, не способен ее систематизировать и обобщить

По итогам мониторинга (промежуточного и итогового контроля) педагог заполняет таблицу фиксирования уровня достижения образовательного результата по годам обучения, где напротив каждого обучающегося определяет уровень достижения выносимого на мониторинг образовательного результата.

## **6. Методические материалы**

### **6.1. *Формы организации образовательного процесса и учебных занятий***

В зависимости от целей и содержания учебного занятия, контингента обучающихся и ожидаемых результатов педагог может использовать разные формы организации образовательного процесса и учебных занятий. Основными организационными формами образовательного процесса по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе являются групповая (или малыми группами) и индивидуальная (при необходимости обеспечить индивидуальный подход обучающемуся, который отстает/или опережает других членов коллектива).

В целях повышения заинтересованности обучающихся и формирования их мотивационной сферы, а также повышения эффективности в достижении образовательных результатов в процессе реализации программы используются разнообразные формы проведения учебного занятия. Формы организации учебных занятий: лекция с элементами фронтальной беседы и практикума, практическая работа по технологической карте, мастер-класс, мини-конкурс.

### **6.2. *Педагогические технологии***

Выбор педагогических технологий для реализации данной программы определен ее практико-ориентированной основой.

Наиболее активно применяемая в процессе обучения по данной программе технология групповой работы, реализуемая в режиме разновозрастного взаимодействия. Именно групповые формы работы позволяют добиться не только высоких образовательных результатов, но и способствовать приобретению обучающимися навыков работы в команде, социального общения и взаимодействия.

Информационно-коммуникационные технологии, реализуемые в рамках освоения данной программы, связаны с развитием умений работать с различными источниками информации.

Реализация здоровьесберегающей технологии осуществляется через систему мер по проведению занятий с позиции здоровьесбережения: обстановка и гигиенические условия в кабинете, строгое соблюдение техники безопасности при работе с колюще-режущими инструментами, электрооборудованием, санитарных правил; темп занятия и нагрузка, доброжелательный психологический климат на занятии.

### **6.3. *Методы обучения***

В основе классификации методов обучения, используемых в рамках реализации программы, лежит источник получения знаний: словесные методы, наглядные методы, практические методы.

Словесные методы используются для передачи теоретической

информации, обсуждения и консультирования обучающихся.

Центральное место занимают практические методы обучения, основанные на практической деятельности обучающихся по составлению рецептов, приготовлению блюд, напитков и полуфабрикатов, а также подаче блюд, сервировке стола и презентации работы. Назначение этой группы методов – формирование практических умений и навыков.

Повышает эффективность образовательного процесса использование наглядных методов обучения (наглядных материалов: плакатов, схем, таблиц и т.д.; приборов и образцов; демонстрация приемов работы и т.д.).

#### **6.4. Дидактические материалы**

##### **Дидактический материал:**

- Правила сервировки стола
- Напитки. Способы приготовления
- Торты и пирожные
- Изделия из различных видов теста
- Блюда из мяса
- Блюда из рыбы и др

##### **Демонстрационные упаковки от продуктов:**

- чая;
- молока;
- сахара-рафинада;
- сока;
- пельменей;
- соли;
- различных каш и т.д.

##### **Плакаты:**

- Правила безопасности труда
- Санитарно-гигиенические требования
- Правила ухода за посудой
- Полезные советы: «Работа с пищевыми продуктами» и др.

## **7. Список литературы**

### **7.1. Основная учебная литература**

1. Горшков, А.И., Липатова, О.В. Гигиена питания. [Текст]. – М.: Медицина, 1987.
2. Передерей, Н. А. Рецепты мировой кухни [Текст].– М.: ВЕЧЕ, – 2009.
3. Симоненко, В. Д., Технология. Обслуживающий труд, [Текст].– М., – 2009.
4. Федосеева, Т. А., Большая энциклопедия кулинарного искусства, [Текст].– М.: ОЛМА – ПРЕСС. – 2015.

### **7.2. Дополнительная учебная литература**

1. Богатая, Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. [Текст].– М.: ВО АГРОПРОМИЗДАТ, – 1988.
2. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. [Текст].– СПб.: АО «Комплект», 2005.
3. Литвина, ИМ. Основы правильного питания. [Текст].– СПб.: АО «Комплект», 2005.

### **7.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы**

[www.povar.ru](http://www.povar.ru)  
[www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)  
[www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)  
[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)  
[www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)  
[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)  
[www.111receptov.ru](http://www.111receptov.ru) и др.

### **7.4. Методическая литература**

1. Буйлова, Л.Н. Как разработать программу дополнительного образования детей [Текст] / Л.Н. Буйлова, Н.В. Кленова // Практика административной работы в школе. – 2004. – № 4. – С.47–51.
2. Лихачев, Б.Т. Педагогика: Учебное пособие для студентов пед. учебн. заведений и слушателей ИПК и ФПК [Текст] / Б.Т. Лихачев. – М.: Прометей, 1992.
3. Немов, Р.С. Психология. Книга 3 [Текст] / Р.С. Немов. – М.: Просвещение, 2003.
4. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учеб пособие для пед. вузов и системы повышения квалиф.пед.кадров [Текст] / Ред. Е.С.Полат. – М.: Академия, 2001.

5. Образовательные технологии [Текст] / Под редакцией: А.П. Чернявской, Л.В. Байбородовой, Л.Н.Серебренникова, И.Г. Харисовой, В.В. Белкиной В.Е. Гаиловой. – Ярославль: Из-во ЯГПУ, 2005.

### **7.5. Нормативно-правовые документы**

1. *Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;*

2. *Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014 г. № 1726-р);*

3. *Методические рекомендации для субъектов Российской Федерации по вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме (утверждены Минпросвещения России 28.06.2019 № МР-81/02вн)*

4. *Приказ Министерства просвещения от 03.09.2019 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей»*

5. *Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 ноября 2018 г. Регистрационный № 52831).*

6. *Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы): приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. № 09-3242;*

7. *СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, с изменениями от 24 ноября 2015 года.*

8. *СанПиН 2.4.4.3172-14«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41).*

## Приложения

### Приложение 1

#### Презентация «Приготовление и оформление изделий из дрожжевого сдобного теста: сдоба фигурная»

НЕДОСТАТКИ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА		
Недостатки	Причина возникновения	Способы исправления
Тесто не поднимит или процесс проходит не интенсивно	Тесто охлаждалось менее 10°C или перегрелось выше 55°C. Не доброкачественные дрожжи	Подогреть или охладить до 30°C и добавить хорошие дрожжи
Тесто сладкое или слишком солёное	Много сахара или много соли	Замесить тесто без сахара или без соли и смешать с тестом
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, а это использовать как закваску
Образование высушенного слоя	Тесто перебродило в помещении с пониженной влажностью	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой

РЕЦЕПТУРА ТЕСТА ДЛЯ СДОБЫ ФИГУРНОЙ (5 КГ)	
Наименование продуктов	Норма вложения
Мука в/с	3,0 кг
Сахар	0,45 кг
Маргарин	0,4 кг
Яйцо	5 штук
Дрожжи	0,12 кг
Ванилин	1 упаковка
Соль	0,02 кг
Вода	1,3 л

Отделочные полуфабрикаты	
До выпечки	После выпечки
1. Изюм	1. Сахарная пудра
2. Мак	2. Орехи
3. Мак с сахаром	3. Кокосовая стружка
4. Сахар	4. Шоколадная посыпка
5. Корица	5. Помада основная
6. Корица с сахаром	6. Какао-порошок
7. Кунжут	7. Повидло
8. Тмин	
9. Орехи цельные	
10. Орехи дроблёные	
11. Мучная крошка (штрейзель)	

### Зайчики



## Пирог с маком



## Цветы *Вариант 1*



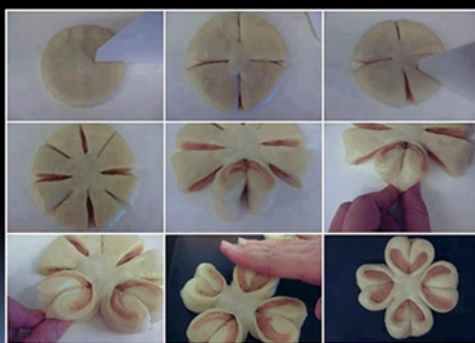
## Хрюшки



## Крендель



## Цветы *Вариант 2*



## Роза

