

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДЕТСКИЙ ТЕХНОПАРК «КВАНТОРИУМ» -  
ДОМ ПИОНЕРОВ» Г. АЛЬМЕТЬЕВСКА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

Принята на заседании  
педагогического совета  
МБОУДО «Детский технопарк  
«Кванториум» - Дом пионеров»  
г.Альметьевска РТ  
Протокол № 1 от «19» августа 2019г.

Утверждаю  
Директор МБОУДО «Детский технопарк  
«Кванториум» - Дом пионеров»  
г.Альметьевска РТ  
Р.З. Закиров  
Приказ № 5 от «19» августа 2019г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСА»**

***Направленность:*** социально-педагогическая

***Возраст учащихся:*** 9-14 лет.

***Срок реализации:*** 2 года.

***Автор-составитель:***

Лихацкая Светлана Владимировна,  
педагог дополнительного образования

**Альметьевск, 2019**

### Информационная карта программы

1.	<b>Образовательная организация</b>	МБОУДО «Детский технопарк «Кванториум» - Дом пионеров» г. Альметьевска Республики Татарстан
2.	<b>Полное наименование программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лаборатория вкуса»
3.	<b>Направленность программы</b>	Социально-педагогическая
4.	<b>Сведения о разработчиках</b>	
4.1.	ФИО, должность	Лихацкая Светлана Владимировна, педагог дополнительного образования
5.	<b>Сведения о программе:</b>	
5.1.	Срок реализации	2 года
5.2.	Возраст обучающихся	9-14 лет
5.3.	Характеристика программы: - тип программы  - принцип проектирования программы - форма организации содержания и учебного процесса	модифицированная;  социально-значимая;  классические: лекция, практическая работа, соревнования между мини-группами; нетрадиционные: мастер-классы, презентации, дегустации, проекты
5.4.	<b>Цель программы</b>	Содействие социализации и жизненной адаптации в процессе творческой деятельности
5.5.	<b>Образовательные уровни (в соответствии со сложностью содержания и материала программы)</b>	- Стартовый уровень: введение в кулинарию, получение знаний и умений простой обработки продуктов, овладение опытом трудовой деятельности. - Базовый уровень: расширение знаний о кулинарной обработке продуктов, формирование навыков самостоятельного приготовления пищи
6	<b>Формы и методы образовательной деятельности</b>	Формы: занятия, мастер-классы, презентации, проекты. Методы: словесные, наблюдение, практические, исследовательские
7	<b>Формы мониторинга результативности</b>	Опрос, наблюдения, соревнования, работа по проектам
8	<b>Результативность реализации программы</b>	-результаты личностных воспитательно-образовательных достижений учащихся; -результаты деятельности педагога дополнительного образования
9.	<b>Дата утверждения и последней корректировки программы</b>	Август 2019
10.	<b>Рецензенты</b>	

## Оглавление

### Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1 Пояснительная записка.....	4
1.2 Матрица образовательной программы.....	12
1.3 Учебный (тематический) план.....	15
1.4 Содержание программы.....	19

### Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	28
2.2 Формы аттестации/контроля.....	29
2.3 Оценочные материалы.....	29
2.4 Список рекомендуемой литературы.....	31

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.**

### **1.1 Пояснительная записка.**

#### ***Направленность программы:***

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лаборатория вкуса относится к программам социально – педагогической направленности.

#### ***Нормативно-правовое обеспечение программы:***

Конвенция о правах ребенка, одобренная Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989; Конституция Российской Федерации; Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 24.06.1999 N 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; Федеральный закон от 04.12.2007 N 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»; постановление Правительства Российской Федерации от 05.07.2001 N 505 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»; постановление Правительства Российской Федерации от 16.03.2011 N 174 «Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности»; «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям дополнительного образования детей (внешкольные учреждения)» (СанПиН 2.4.4.1251-03), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 01.04.2003; СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»; ГОСТ Р 52024-2003 «Услуги физкультурно-оздоровительные и спортивные. Общие требования»; ГОСТ Р 52025-20035 «Услуги физкультурно-оздоровительные и спортивные. Требования к безопасности потребителей»; приказ Министерства образования Российской Федерации от 03.05.2000 N 1276 «О муниципальной аккредитации образовательных учреждений дополнительного образования детей»; приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. N 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; Конституция Республики Татарстан; Закон Республики Татарстан от 22.07.2013 N 68-ЗРТ «Об

образовании»; постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 12.12.2005 N 597 «О привлечении внебюджетных средств на развитие и укрепление материально-технической базы бюджетных учреждений дополнительного образования детей»; постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 30.06.2009 N 446 «О Порядке проведения оценки соответствия качества фактически предоставляемых государственных услуг установленным стандартам качества государственных услуг Республики Татарстан»; постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 19.07.2010 N 573 «О стандартах качества государственной услуги по предоставлению дополнительного образования детям в учреждениях регионального значения»; постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 12 октября 2011 N 846 "О внесении изменений в отдельные постановления Кабинета Министров Республики Татарстан»; Устав образовательного учреждения дополнительного образования детей; локальные акты образовательного учреждения дополнительного образования детей.

***Актуальность программы:***

Программа имеет социально–значимый запрос и предполагает не только овладение знаниями, умениями и навыками по приготовлению пищи, что немаловажно для самостоятельной жизни подростков и, в дальнейшем, студентов, но и знакомство с миром профессий, связанных с предприятиями общественного питания, с культурой сервировки стола и элементарными правилами этикета. Большое значение уделяется культуре общения воспитанников и их социализации в процессе работы в группах.

В наше время, когда на первый план в воспитании детей выходят семейные ценности, такое занятие как совместное приготовление еды, приготовление семейного обеда, вносит неоспоримую помощь. Дети всегда берут пример с взрослых. Поэтому важно научить их вниманию, заботе, желанию сделать приятное для своих близких. Это улучшает отношения с детьми, у детей и взрослых появляется общий интерес, да еще с такой пользой для всех.

Кроме того, умение готовить поможет подростку учиться быть самостоятельным и независимым, более экономным. Становясь старше и имея уже навыки и пристрастие к приготовлению блюд, подросток научится выбирать нужные, оптимальные для рецепта и экономически выгодные ингредиенты. После окончания курса, имея основу из полученных знаний, обучающийся сможет самостоятельно заниматься совершенствованием собственных навыков в области кулинарии.

***Отличительные особенности программы:***

Главным отличием Программы является ориентация на практические занятия. Значительная часть занятий проводится в форме коллективной работы, что способствует сплочению группы, развитию дружеских отношений среди ребят и, в конечном итоге, формируют коммуникативную компетенцию. Обучающиеся, освоив навыки приготовления блюд, начинают хорошо разбираться в том, из каких продуктов и что можно приготовить, как правильно выбирать те или иные продукты, умеет разбираться в их составе и выбирать наиболее полезные для здоровья. После окончания курса, имея основу из полученных знаний, смогут самостоятельно заниматься совершенствованием собственных навыков в области кулинарии.

***Цель программы:***

Содействие социализации и жизненной адаптации в процессе творческой деятельности.

***Задачи программы:***

**Стартовый уровень (первый год обучения)**

***Образовательные:***

- Дать представление о сущности здорового, рационального питания. организацией труда при приготовлении пищи.
- Обучить способам обработки продуктов, технологии приготовления простых поварских блюд, организации труда при приготовлении пищи.
- Формировать умения по приготовлению здоровой пищи.

- Систематизировать теоретические и практические знания и умения обучающихся в вопросах безопасности при использовании бытовыми приборами, режущими инструментами.

*Развивающие:*

- Пробудить у обучающихся интерес к кулинарному искусству.
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого.
- Развивать эстетическое восприятие и творческое воображение в процессе приготовления и оформлении блюд.
- Приобщать к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

*Воспитательные:*

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность, толерантное отношение друг к другу.
- Привить навыки работы в группе.
- Социализация обучающихся в процессе работы на общий результат.
- Обеспечить возможности самопознания, изучения блока профессий, связанных с приготовлением пищи.

**Базовый уровень (второй год обучения)**

*Образовательные:*

- Дать представление о безопасности выбора продуктов, их хранения и приготовления.
- Познакомить детей с составом пищи, умением ориентироваться в ее калорийности, привычками здорового питания.
- Формировать навыки приготовления блюд национальной кухни народов мира.
- Систематизировать теоретические и практические знания и умения обучающихся в работе над тематическими проектами.

*Развивающие:*

- Пробудить у обучающихся интерес к кулинарному искусству народов мира.
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося.
- Развивать эстетическое восприятие и творческое воображение в процессе приготовления и оформлении блюд.
- Приобщать к умению составления тематических проектов и презентации их.

*Воспитательные:*

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность, толерантное отношение друг к другу.
- Закреплять навыки работы в группе.
- Социализация в процессе работы на общий результат.
- Обеспечить возможности самопознания, изучения блока профессий, связанных с приготовлением пищи.

***Адресат программы:***

Программа рассчитана для детей от 9 до 14 лет. Набор обучающихся проводится без предварительного отбора детей.

Формирование групп (15 человек) происходит в соответствии с мотивацией к изучению данной тематики.

*Объем программы:*

Программа рассчитана на 2 года обучения:

- стартовый уровень (1-й год обучения) – 144 учебных часа, предусматривает обучение навыкам приготовления блюд домашней кухни;
- базовый уровень (2-й год обучения) – 216 учебных часов, предусматривает обучение навыкам приготовления блюд национальных кухонь народов России и мира.



*Срок освоения программы:*

Программа рассчитана на 72 учебные недели в течении 2-х лет:

- Стартовый уровень (1-й год обучения) – 36 недели.
- Базовый уровень (2-й год обучения) – 36 недели.

*Режим занятий:*

Занятия проводятся

- Стартовый уровень (1-й год обучения) - 2 раза в неделю по 2 академических часа.
- Базовый уровень (2-й год обучения) - 3 раза в неделю по 2 академических часа.

Обучаясь по программе, обучающиеся проходят путь от простого к сложному, с учётом возврата к пройденному материалу на новом, более сложном уровне.

*Планируемые результаты освоения программы:*

Организация деятельности по данной программе создаст условия для достижения следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

*Личностные результаты:*

- самостоятельно и в группах решать поставленную задачу, анализируя, и подбирая материалы и средства для ее решения;
- составлять план выполнения работы;
- защищать собственные проекты;
- работать в команде;
- быть нацеленным на результат;
- вырабатывать и принимать решения;
- демонстрировать навык публичных выступлений.

*Метапредметные результаты:*

- овладение элементами организации самостоятельной деятельности, что включает в себя умения: ставить цели и планировать личную деятельность; оценивать собственный вклад в деятельность группы; проводить самооценку уровня личных учебных достижений;
- освоение элементарных приемов исследовательской деятельности, доступных для детей среднего школьного возраста: самостоятельное формулирование цели исследования, формулировка выводов по результатам исследования;
- развитие коммуникативных умений и овладение опытом межличностной коммуникации, корректное ведение диалога, участие в работе группы в соответствии с обозначенной ролью.

*Предметные результаты:*

Знать:

- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи, меры пожарной безопасности и техники безопасности при кулинарных работах, технику безопасности на занятиях по кулинарии; сроки хранения и реализации продуктов питания.
- Правила пользования нагревательными приборами, правила обращения с режущими инструментами, с горячей посудой и продуктами;
- Значение пищи в жизни человека.
- Состав продуктов по витаминам, микроэлементам и калорийности.
- Значение тепловой кулинарной обработки для продуктов питания.
- Основы здорового питания.
- Основы технологии приготовления блюд.
- Основы этикета и сервировки стола.
- Основные различия национальной кухни народов мира.

- Технологию приготовления блюд национальной кухни.
- Основы работы над проектами.
- Историю возникновения и технологию приготовления пряников.

Уметь:

- Подготавливать необходимые инструменты для приготовления блюд.
- Обрабатывать продукты питания в соответствии с технологией приготовления блюда.
- Производить тепловую кулинарную обработку продуктов питания в соответствии с технологией приготовления блюда.
- Готовить холодные и горячие блюда из овощей и фруктов.
- Готовить различные виды теста и блюда из него.
- Готовить блюда из молока, яиц, творога.
- Готовить различные напитки и сервировать стол.
- Выбирать наиболее полезные продукты, необходимые для здорового питания.
- Организовывать тематические праздники с выбором сезонных блюд.
- Работать над проектом и организовывать его презентацию.
- Выбирать безопасные продукты, ориентироваться в их составе и калорийности.
- Готовить блюда из мяса и рыбы.
- Готовить витаминизированные напитки и полезные сладости.
- Сервировать стол в соответствии с темой.
- Разбираться в сезонных продуктах питания и готовить блюда из них.
- Готовить полуфабрикаты.
- Составлять меню.

**Формы организации образовательного процесса:**

- Теоретическое обучение (лекционные занятия);
- Практическое обучение (практические занятия по работе с продуктами питания);
- Самостоятельная работа по проектам;
- Работа в малых группах;
- Проведение мастер –классов с приглашением поваров-профессионалов;
- Проведение презентаций и дегустаций;
- Совместные занятия с родителями.

**Формы подведения итогов реализации программы:**

Успешное выполнение всех практических задач, защита собственного реализованного проекта.

Предполагается, что, для улучшения коммуникативных навыков и навыков презентации проекта, обучающийся должен самостоятельно приготовить блюдо и рассказать о нем.

**1.2 Матрица дополнительной общеобразовательной программы.**

Уровни	Критерии	Формы и методы диагностики	Методы и педагогические технологии	Результаты	Методическая копилка дифференцированных заданий
Стартовый	<u>Предметные:</u> -устойчивая мотивация к занятиям, -активность и увлеченность при выполнении заданий; -умение конструктивно работать в малой группе любого состава;	Диагностическое исследование ЗУНов; организация и участие в соревнованиях, проектах.	Словесные – беседа, рассказ, монолог, диалог; наглядные – демонстрация иллюстраций, рисунков, видео и т.д. практические –	Стартовый уровень результатов предполагает приобретение новых знаний, умений, опыта действий. Результат выражается в	Задания для создания положительной мотивации через практическую направленность обучения, связи с жизнью, ориентации на успех.

<p>-творческий подход к выполнению всех заданий, упражнений, изученных за определенный период обучения.</p>		<p>решение творческих заданий, приготовление блюд, и т.д.;</p>	<p>позитивном отношении детей к занятиям.</p>	<p>Задания для создания условий, позволяющих каждому ученику оценить свои знания и навыки и обдумать возможности их улучшения.</p>
<p><u>Метапредметные:</u> умение осуществлять информационный поиск для выполнения задач</p>		<p>репродуктивные – работа по собственному замыслу, решение творческих задач; индивидуальные – задания в зависимости от достигнутого уровня развития учащегося); стимулирования и мотивации учебно-познавательской деятельности (экскурсии, коллективные обсуждения и т.д.); воспитания: беседы, метод примера, педагогическое требование, создание воспитательских ситуаций, соревнование, поощрение, наблюдение, анкетирование, анализ результатов;</p>	<p>- Освоение образовательной программы. - Переход на базовый уровень не менее 50% обучающихся.</p>	<p>Задания для формирования последовательности действий.</p>
<p><u>Личностные:</u> развитие интереса к познанию связи здоровья человека и его питания.</p>				

			контроля: соревнования, выставки, тематические задания в конце каждой темы в процессе обучения		
Базовый	<u>Предметные:</u> Умение ориентироваться в особенностях национальной кухни, характеризовать исторические причины ее возникновения, -высокая скорость решений.	Промежуточный контроль: проверка уровня формирования компетентностей в ходе соревнований, проектов.	Словесные – беседа, рассказ, монолог, диалог; наглядные – демонстрация иллюстраций, рисунков, видео и т.д. практические – решение творческих заданий, приготовление блюд, и т.д.; репродуктивные – работа по собственному замыслу, решение творческих задач; индивидуальные – задания в зависимости от достигнутого уровня развития учащегося); стимулирования и мотивации учебно-познавательской деятельности	Базовый уровень результатов проявляется в активном использовании школьниками своих знаний, приобретении опыта самостоятельных действий.  - Освоение образовательной программы не менее 100% обучающихся	Задания для самостоятельного распределения операций, приводящих к общему результату.
	<u>Метапредметные:</u> освоение норм и правил социокультурного взаимодействия со взрослыми и сверстниками в сообществах разного типа (класс, школа, семья и др.)				
	<u>Личностные:</u> осознание потребности к здоровому образу жизни				

			(экскурсии, коллективные обсуждения и т.д.); воспитания: беседы, метод примера, педагогическое требование, создание воспитательских ситуаций, соревнование, поощрение, наблюдение, анкетирование, анализ результатов; контроля: соревнования, выставки, тематические задания в конце каждой темы в процессе обучения		
--	--	--	--	--	--

**1.3 Учебный (тематический) план дополнительной общеобразовательной общеразвивающей Программы «Лаборатория вкуса»**

**Стартовый уровень (1-й год обучения)**

<b>№</b>	<b>Название разделов</b>	<b>Количество часов всего</b>	<b>теория</b>	<b>практика</b>	<b>Формы организации занятий</b>	<b>Формы аттестации (контроля)</b>
1	Вводное занятие. Знакомство группы. Инструктаж по технике безопасности.	2	1	1	Лекция-беседа, тренировочная эвакуация	Опрос

2	Тема «Гигиена приготовления пищи. Техника безопасности на занятиях по кулинарии». Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.	2	1	1	Лекция-беседа, практическое занятие	Опрос
3	Сервировка стола. Правила поведения за столом	4	2	2	Лекция, практическое занятие	Соревнование между группами
4	Тема «Хлеб в питании человека». Виды хлебобулочных изделий. Бутерброды. Изделия из хлеба.	10	2	8	Лекция, практическое занятие	Самопрезентация
5	Тема «Организация тематических праздников»	6	2	4	Лекция, практическое занятие	Наблюдение
6	Правила выбора продуктов.	4	2	2	Лекция, практическое занятие	Соревнование между группами
7	Тема «Овощи». Первичная обработка овощей. Блюда из овощей холодные. Блюда из овощей горячие.	20	4	16	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Защита проекта
8	Тема «Блюда из яиц»	10	2	8	Лекция, практическое занятие	Самопрезентация
9	Тема «Крупы». Блюда из круп.	12	4	8	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Викторина
10	Тема «Блюда новогоднего стола»	6		6	Лекция, практическое занятие, индивидуальная работа.	Самопрезентация
11	Тема «Первые блюда»	6	2	4	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Соревнование между группами



12	Тема «Блюда из творога»	14	4	10	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Защита проекта
13	Тема «Выпечка из теста»	20	4	16	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Защита проекта
14	Тема «Десерты»	10	2	8	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Самопрезентация
15	Тема «Напитки»	8	2	6	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Самопрезентация
16	Итоговая проектная деятельность	10		10	Индивидуальная работа	Защита проекта
	Всего	144	34	110		

#### Базовый уровень (2-й год обучения)

№	Название разделов	Количество часов всего	теория	практика	Формы организации занятий	Формы аттестации (контроля)
1	Вводное занятие. Инструктаж по мерам обеспечения пожарной безопасности.	2	1	1	Лекция, практическое занятие.	Опрос
2	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	2	1	1	Лекция, практическое занятие.	Опрос
3	Пищевые добавки.	4	2	2	Лекция, практическое занятие.	Опрос
4	Тема «Значение питания в жизни человека».	8	2	6	Лекция, практическое занятие, работа в	Викторина

					группах.	
5	Тема «Калорийность продуктов».	8	2	6	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Соревнование между группами
6	Тема «Блюда новогоднего стола»	6		6	Лекция, практическое занятие, индивидуальная работа.	
7	Тема «Режим дня. Меню.»	6	2	4	Лекция, практическое занятие, работа в группах	Соревнование между группами
8	Тема «Сезонность в питании человека». Осень. Зима. Весна.	24	6	18	Лекция, практическое занятие, работа в группах.	Соревнование между группами
9	Тема «Карвинг из овощей и фруктов»	8		8	Практическое занятие, индивидуальная работа.	Самопрезентация
10	Тема «Здоровые привычки питания».	20	4	16	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Соревнование между группами
11	Тема «Блюда из мяса и рыбы»	10	4	6	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Соревнование между группами
12	Тема «Национальные кухни. Их особенности». - Татарская кухня, -Русская кухня, -Кухня народов мира	22	4	18	Лекция, практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Защита проекта
13	Организация дегустаций	6		6	Практическое занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	Наблюдение

14	Тема «Полуфабрикаты»	8	2	6	Лекция, практическое занятие, индивидуальная работа.	Соревнование между группами
15	Итоговая проектная деятельность	10		10	Индивидуальная работа.	Защита проекта
16	Пряничная мастерская	72	8	64	Лекция, практическое занятие, индивидуальная работа.	Защита проекта
	Всего	216	38	178		

#### 1.4. Содержание программы.

**Стартовый уровень (1-й год обучения) – 144 часа.**

**1 раздел. Вводное занятие (2 часа)**

**Теория:** Инструктаж

**Практика:** знакомство с детьми, знакомство с кабинетом. Тренировочное занятие по эвакуации в случае ЧС.

**Раздел 2. Гигиена приготовления пищи. Техника безопасности на занятиях по кулинарии (2 часа).**

**Теория.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

**Практика.** Закрепление навыков мытья рук. Правила обработки столовой и кухонной посуды, столовых приборов.

**Раздел 3. Сервировка стола. Правила поведения за столом (4 часа)**

**Теория.** Виды сервировки стола. Правила поведения за столом. Виды сервировки блюд.

**Практика.** Складывание салфеток. Сервировка стола для завтрака, обеда, чаепития. Сервировка горячего блюда. Украшение готового блюда.

**Раздел 4. Хлеб в питании человека (10 часов)**

**Теория.** Виды хлеба. Виды хлебобулочных изделий. Бутерброды. Изделия из хлеба.

**Практика.** Изготовление бутербродов –канапе из различного вида хлеба и продуктов. Выпечка пирога «Зебра».

#### **Раздел 5. Организация тематических праздников (6 часов)**

**Теория.** Правила организации тематических вечеринок.

**Практика.** Разработка проекта тематической вечеринки. Приготовление простых блюд – соревнования между группами.

#### **Раздел 6. Правила выбора продуктов (4 часа)**

**Теория.** Принципы выбора продуктов питания. ГОСТ, ТУ.

**Практика.** Рассказ о предложенном продукте. Приготовление простых блюд из предложенных продуктов.

#### **Раздел 7. Овощи (20 часов)**

**Теория.** Польза овощей. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей холодные. Блюда из овощей горячие. Значение термической обработки овощей. Пищевая ценность овощных горячих блюд. Правила термической обработки овощей.

**Практика.** Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками. Приготовление овощных салатов, холодных и горячих блюд из овощей.

Варианты: салат «Три витамина», салат из свежей капусты, овощной с помидорами и огурцами, овощная нарезка, картофельный салат, картофель в кисло-сладком соусе, рагу из овощей, блюда из кабачков, тыквы, баклажанов и перца.

#### **Раздел 8. Блюда из яиц (10 часов)**

**Теория.** Роль яиц в питании человека. Виды блюд из яиц.

**Практика.** Приготовление блюд: яйца вкрутую и всмятку, яичница с овощами, омлет с зеленым горошком, поделки из яиц.

#### **Раздел 9. Крупы (12 часов)**

**Теория.** Роль круп в питании человека. Виды крупяных изделий. Виды молочных каш. Их роль в питании человека. Виды крупяных гарниров. Кулинарные изделия с использованием круп, их разнообразие, ценность.

**Практика.** Соотношение круп и жидкости для приготовления блюд. Приготовление: манная каша, рисовая каша, овсяная каша. Приготовление крупяных гарниров: гречневый, рисовый. Перловый. Сервировка перед подачей. Приготовление: «Крупеник гречневый», «биточки манные», «Чечевица с овощами».

#### **Раздел 10. Блюда новогоднего стола (6 часов)**

**Теория.** нет

**Практика.** Сервировка новогоднего стола. Приготовление блюд для новогоднего стола: «Фруктовое ассорти», «Салат «Оливье», печенье «Елочки». Сервировка блюд перед подачей.

#### **Раздел 11. Первые блюда (6 часов)**

**Теория.** Пищевая и энергетическая ценность супов. Гигиенические требования при приготовлении бульонов. Сезонность.

**Практика.** Приготовление: «Овощной вегетарианский суп», «Суп-лапша куриный», «Суп-пюре», «Молочный вермишелевый суп», «Рассольник вегетарианский», суп туриста.

#### **Раздел 12. Блюда из творога (14 часов)**

**Теория.** Роль творога в питании человека. Виды блюд из творога. Технология приготовления блюд.

**Практика.** «Сырники», «Французская ватрушка», «Запеканка цвета солнца», творожные пончики с шоколадом, трайфлы с творожным кремом.

#### **Раздел 13. Выпечка из теста (20 часов)**

**Теория.** Виды теста и способы его приготовления. Разнообразие кулинарных изделий из различных видов теста. Мука из круп. Использование ее для выпечки.

**Практика.** Приготовление :

Дрожжевое тесто.

Блины.

Бездрожжевое тесто. Заливной пирог.

Творожное тесто. Печенье «Улитки».

Песочное тесто. Печенье «Пуговки»

Шарлотка яблочная.

Выпечка корзиночек из песочного теста

Печенье с морковным жмыхом

Ржаные медовые коржики

Овсяное печенье

Кекс из творога

Грушевый пирог

Пряники.

#### **Раздел 14. Десерты (10 часов)**

**Теория.** Виды десертов. Санитарно-гигиенические требования. Сервировка и подача.

**Практика.** Приготовление блюд:

Шоколадный мусс.

Сметанно - банановый мусс.

Шоколадный пудинг.

Фруктовое желе.

#### **Раздел 15. Напитки (8 часов)**

**Теория.** Виды напитков. Их значение в питании человека. Сезонность.

**Практика.** Чай, виды, способы заваривания. Подача и сервировка. Какао. Состав. Способы приготовления. Подача и сервировка. Компот, лимонад, кисель, молочный коктейль.

**Раздел 16. Итоговая проектная деятельность. Определение темы проекта и плана. Распределение заданий (10 часов)**

**Теория.** нет

**Практика.** Защита проектных работ.

**Базовый уровень (2-й год обучения) – 216 часов.**

**Раздел №1. Вводное занятие (2 часа)**

**Теория.** Инструктаж. Меры обеспечения пожарной безопасности.

**Практика.** Тренировочное занятие по эвакуации.

**Раздел 2. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. (2 часа)**

**Теория.** Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Гигиена приготовления пищи.

**Практика.** Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Раздел 3. Пищевые добавки. (4 часа)**

**Теория.** Полезные и вредные пищевые добавки, их влияние на организм. Таблица с Е.

**Практика.** Анализ предложенных продуктов питания. Приготовление простых блюд с добавками.

**Раздел 4. Значение питания в жизни человека. (8 часов)**

**Теория.** Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли).

**Практика.** Приготовление блюд с акцентом на белки, жиры и углеводы:

-фасоль отварная, приготовление салата,

- грибной соус с шампиньонами и сливками,
- рулет из сыра,
- печенье «Спаржа».

#### **Раздел 5. Калорийность продуктов (8 часов)**

**Теория.** Расчет калорийности готовых блюд. Таблица калорийности.

**Практика.** Приготовление блюд и расчет их по калорийности:

- салат из капусты «Свежесть»,
- вермишель с сыром,
- яблочный пирог с морковью.

#### **Раздел 6. Блюда новогоднего стола (6 часа)**

**Теория.** нет

**Практика.** Салат «Мандариновый шок», куриные колбчки с грибами и с сыром, шоколадный торт.

#### **Раздел 7. Режим дня. Меню. (6 часов)**

**Теория.** Значение режима дня для здоровья человека. Режим школьника. Принципы составления меню.

**Практика.** Приготовление блюд завтрака, обеда, ужина.

#### **Раздел 8. Сезонность в питании человека». Осень. Зима. Весна. (24 часа)**

**Теория.** Особенности функционирования организма человека в различные периоды года. Влияние питания на здоровье человека в зависимости от сезона.

**Практика.** Составление меню осенне-зимнего, весенне-летнего периода. Приготовление блюд из сезонных продуктов.

#### **Раздел 9. Карвинг из овощей и фруктов (8 часов)**

**Теория.** Виды карвинга. Инструменты. Назначение. Сервировка стола.



**Практика.** Упражнения с использованием моркови, яблока, огурца, помидора, лука. Сервировка.

Безопасные условия хранения мяса. Санитарно-гигиенические требования приготовления блюд. Сроки хранения и реализации.

### **Раздел 10. Здоровые привычки питания (20 часов)**

**Теория.** Полезные продукты. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Оформление блюд. Полезные сладости. Энергетическая ценность сладких блюд. Сухофрукты. Мед. Варенье. Орехи. Витаминизированные напитки. Сезонное использование фруктов, овощей, ягод, меда. Хранение их.

**Практика.** Приготовление блюд:

-компот из свежих фруктов, напиток оздоровительный медовый,

-картофель тушеный в сметане,

-овощное рагу,

-пирог из замороженных ягод,

Приготовление полезных сладостей, витаминизированных напитков.

### **Раздел 11. Блюда из мяса и рыбы (10 часов)**

**Теория.** Значение мяса в питании человека. Безопасные условия хранения. Блюда из мяса. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка рыбы. Изделия из нее.

**Практика.** Обработка мяса и рыбы, подготовка к приготовлению блюд. Приготовление блюд: гуляш, котлеты, рыбный суп, рыба жареная. Сервировка. Подача.

### **Раздел 12. Национальные кухни. Их особенности.**

- Татарская кухня,

-Русская кухня,

-Кухня народов мира

**Теория.** Историческая основа развития национальных кухонь. Взаимосвязь блюд с местностью и наличием продуктов питания. Блюда национальной кухни в современном мире. Особенности блюд татарской кулинарии. Блюда из мяса. Татарская национальная выпечка. Исторически сложившиеся блюда русской кухни. Блюда из крупы. Сладкие блюда и напитки. Исторически сложившиеся блюда европейской и мировой кухни.

**Практика.** Приготовление блюд:

- украинские галушки со сметаной,
- кефирные оладьи с бананами,
- итальянское ризотто с овощами,
- крупеник гречневый с творогом,
- Азу по-татарски в мультиварке,
- Кыстыбый,
- Туттэрма (омлет),
- Эчпочмак,
- шаньги с творогом,
- пшенная каша с сухофруктами,
- расстегаи,
- щи,
- открытый французский пирог «Киш»,
- Картофельный гратен.
- спагетти с томатным соусом,
- запеканка по итальянски,

- рисовая бабка по-маррокански.

### **Раздел 13. Организация дегустаций (6 часов)**

**Теория.** нет

**Практика.** Проведение дегустаций: 16 октября – Международный день хлеба, 15 декабря – Всемирный день чая, Масленица. Сервировка столов. Информация о продукте.

### **Раздел 14. Полуфабрикаты (8 часов)**

**Теория.** Виды полуфабрикатов. Безопасные условия хранения полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования приготовления. Сроки хранения и реализации

**Практика.** Заготовка полуфабрикатов из овощей, мяса.

### **Раздел 15. Итоговая проектная деятельность (10 часов)**

**Теория.** нет

**Практика.** Защита проектных работ.

### **Раздел 16. Пряничная мастерская (72 часа)**

**Теория.** История пряника на Руси. Виды пряников. Технология изготовления пряников. Роспись пряников.

**Практика.** Подготовка продуктов для изготовления пряников. Выпечка различных видов пряников: медовые, имбирные, ржаные, шоколадные, на кефире, деревенские. Виды глазури и способы заливки. Изготовление различных видов глазури. Упражнения по росписи пряников. Изготовление рисунков для росписи пряников. Перенос рисунка на пряник. Основные техники декорирования. Сезонность в росписи пряников. Роспись по мокрому. Роспись пряников в национальном стиле. Ажурная роспись. Витраж на прянике. Использование трафаретов. Изготовление подарков.

## Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

### 2.1 Организационно-педагогические условия реализации программы.

Для успешной реализации программы требуется оборудованный согласно перечню приведенному ниже, учебный кабинет на 10 рабочих мест.

#### Список оборудования

N, п/п	Наименование	Кол-во шт.	Назначение
<b>Инструменты и расходные материалы</b>			
1.	Ножи	12	Работа с овощами, фруктами
2.	Кастрюли в ассортименте	7	Для приготовления пищи
3.	Доски разделочные	20	Работа с различными продуктами
4.	Сковороды	3	Для приготовления пищи
5.	Столовые приборы (ножи, вилки, ложки)	36	Для сервировки стола
6	Тарелки. салатницы	30	Для сервировки стола
7	Чашки	15	Для сервировки стола
8.	Миски	30	Для смешивания продуктов
<b>Оборудование</b>			
9.	Стол педагога	1	
10.	Стол ученический	5	
11.	Ноутбук	1	Для подготовки к занятиям, презентациям
12.	Мультимедийный проектор	1	Для показа презентаций к занятиям
13.	Экран	1	Просмотр презентаций
14.	Стулья	15	
15.	Кухонный уголок со встроенным оборудованием (электрические плиты-8, электрические духовки-2, пароварка электрическая-1, вытяжка, холодильники и морозильные камеры-2	1	Для приготовления пищи, хранения продуктов, уборки и мытья посуды

16.	Стеллаж	1	Для литературы
17.	Электрокипятильник	1	
18.	Печь микроволновая	1	
19.	Мультиварка	1	

## 2.2 Формы аттестации / контроля.

Формы аттестации / контроля предназначены для определения результативности освоения Программы, отражают цели и задачи, и позволяют выявить соответствие результатов обучения поставленным целям и задачам. Кроме того, эти формы выбираются в соответствии с возрастными особенностями учащихся. В процессе реализации образовательной программы используются следующие формы аттестации / контроля:

- педагогическое наблюдение;
- собеседование;
- коллективный анализ;
- выставка поделок;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация по окончании освоения образовательного курса.

## 2.3 Оценочные материалы.

Одним из главных способов проверки достигнутых результатов является мониторинг качества образовательной подготовки и личностного развития обучающихся. Педагог путём организации специальных форм аттестации/контроля производит оценивание и заполняет

«Индивидуальную карту результатов обучения и личностного развития», констатируя соответствующие уровни: в - высокий, с - средний, н - низкий.

### Критерии оценки знаний, умений и навыков

1	Низкий уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивая мотивация только в некоторой части занятия;</li> <li>- отсутствие увлеченности в выполнении некоторых упражнений;</li> <li>- отказ выполнять некоторые самостоятельные задания;</li> <li>- отказ работать в группе;</li> <li>- стеснение высказываний перед группой;</li> <li>- низкая скорость принятия решений</li> </ul>
2	Средний уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная мотивация к занятию;</li> <li>- увлеченность при выполнении заданий;</li> <li>- испытывание затруднений при выполнении самостоятельных заданий;</li> <li>- не активен в работе малых групп;</li> <li>- стеснение на открытых занятиях;</li> <li>- средняя скорость принятия решений</li> </ul>
3	Высокий уровень обучения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивая мотивация к занятиям;</li> <li>- активность и увлеченность при выполнении заданий;</li> <li>- умение конструктивно работать в малой группе любого состава;</li> <li>- творческий подход к выполнению всех заданий, упражнений, изученных за определенный период обучения;</li> <li>- высокая скорость решений</li> </ul>

Мониторинг личностного развития осуществляется с использованием методов педагогического наблюдения, тестового отслеживания пяти блоков оцениваемых параметров:

Мотивационный	активность ребёнка на занятии (проявление инициативы, самостоятельности); интерес к занятию (позитивное отношение, его личностная значимость для ребёнка, заинтересованность в получении новых знаний); устойчивое эмоциональное состояние
Познавательный	прочное усвоение нового материала (оригинальное решение, умение выделить главное); умение логично и систематично излагать свои мысли; произвольность психических процессов; развитие мышления, речи; умственная работоспособность, освоение темпа занятия

Эмоциональный	эмоциональное проявление (умение сочувствовать, сопереживать, живо реагировать); целеустремлённость (собранность, организованность, стремление преодолевать трудности, настойчивость в достижении целей)
Коммуникативный	взаимодействие с педагогами (культура общения с взрослыми, установление адекватных ролевых отношений, проявление уважения); взаимодействие со сверстниками (установление дружеских отношений, участие в коллективных мероприятиях, умение разрешать конфликты, организаторские способности); соблюдение социальных и этических норм; поведенческая саморегуляция; активность и независимость; отношение к значимой деятельности; отношение к себе
Творческий	сформированность и развитие (творческие проявления в различных видах жизнедеятельности, способность к созданию нового продукта, широта ориентировки в окружающем мире)

Данные сводятся в индивидуальную карту развития учащегося. Для оценки используется уровневая система: 1 – низкий, 2 – средний, 3 – высокий.

## 2.4 Список рекомендуемой литературы.

### Список литературы для педагога:

1. Солнечная М. Кулинарная шпаргалка по ГОСТам. Изд. Феникс, г.Ростов –на- Дону, 2015
2. Сервировка и этикет, ТОО «Харвест». Минск.
3. Мусская И.А., Домоводство, Ижевск:ДОК, Урал-Би-Си, 1991.
4. Смирнова И., Блюда-минутки, Москва-Эксмо, 2008.
5. Шеклейн-Ланская Н.В. Миллион меню. Праздничный стол., изд.»Аркаим», Челябинск. 2003.
6. А Туленкова, Овощи на вашем столе. 1990
7. Ю.А.Ахметзянов, Сто блюд из картофеля, Казань, 1984

### Список литературы для детей:

1. Перепаденко В. Детская поваренная книга, Москва. Педагогика-Пресс,199.2
2. Я.Садовник. Веселые рецепты, Москва, Айрис-Пресс. 2010.

3. Сборник брошюр по кулинарии для детей Изд. Карапуз. 2001

### **Интернет ресурсы**

1. [Вкусно, как у бабушки / kulinaria.xyz](http://kulinaria.xyz)
2. Простые кулинарные рецепты с фото. Домашние рецепты приготовления вкусных блюд <http://vkuso.ru/>
3. [«Повар.ру» — кулинарные рецепты](http://povar.ru)
4. <http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=gamn&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1888.9pfHLJjOeS1W->