

**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 «31» августа 2020г.

Утверждаю
Директор МБОУДО «Детский
технопарк «Кванториум» - Дом
пионеров г.Альметьевска РТ
Р.З. Закиров
Приказ № 56
от «31» августа 2020г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСА 9-14»**

Направленность: социально-педагогическая
Возраст учащихся: 9-14 лет.
Срок реализации: 2 года.

Автор-составитель:

Лихацкая Светлана Владимировна,
педагог дополнительного образования

Альметьевск, 2020

Информационная карта программы

1.	Образовательная организация	МБОУДО «Детский технопарк «Кванториум» - Дом пионеров» г. Альметьевска Республики Татарстан
2.	Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лаборатория вкуса 9-14»
3.	Направленность программы	Социально-педагогическая
4.	Сведения о разработчиках	
4.1.	ФИО, должность	Лихацкая Светлана Владимировна, педагог дополнительного образования
5.	Сведения о программе:	
5.1.	Срок реализации	2 года
5.2.	Возраст обучающихся	9-14 лет
5.3.	Характеристика программы: - тип программы - вид программы - принцип проектирования программы - форма организации содержания и учебного процесса	дополнительная общеобразовательная общеразвивающая разноуровневая модульная
5.4.	Цель программы	Содействие социализации и жизненной адаптации в процессе творческой деятельности
5.5.	Образовательные уровни (в соответствии со сложностью содержания и материала программы)	- 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	Формы и методы образовательной деятельности	Формы: занятия, мастер-классы, презентации, проекты. Методы: словесные, наблюдение, практические, исследовательские
7	Формы мониторинга результативности	Опрос, наблюдения, соревнования, работа по проектам
8	Результативность реализации программы	-результаты личностных воспитательно-образовательных достижений учащихся; -результаты деятельности педагога

		дополнительного образования
9.	Дата утверждения и последней корректировки программы	19.08.2019г. 31.08.2020г.
10.	Рецензенты	

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.....	27
2.2 Формы аттестации/контроля.....	28
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 9-14» относится к программам социально – педагогической направленности.

Нормативно-правовое обеспечение программы:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Закон Республики Татарстан от 22.07.2013 № 68-ЗРТ «Об образовании»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Концепция развития дополнительного образования детей. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014г. №1726-р;
- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей 2.4.4.3172-14, утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 г.
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы). Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 № 09-3242;
- Устав учреждения;
- Локальные акты.

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 обучающихся в процессе творческой деятельности.

Задачи программы:

Стартовый уровень (первый год обучения)

Обучающие:

- 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 пользовании 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)

Обучающие:

- 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; -творческий подход к выполнению всех заданий, упражнений, изученных за определенный период обучения.	Диагностическое исследование ЗУНов; организация и участие в соревнованиях, проектах.	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	Стартовый уровень результатов предполагает приобретение новых знаний, умений, опыта действий. Результат выражается в позитивном отношении детей к занятиям. - Освоение образовательной программы. - Переход на базовый уровень не менее 50% обучающихся.	Задания для создания положительной мотивации через практическую направленность обучения, связи с жизнью, ориентации на успех. Задания для создания условий, позволяющих каждому ученику оценить свои знания и навыки и обдумать возможности их улучшения. Задания для формирования последовательности действий.
	<u>Метапредметные:</u> умение осуществлять информационный поиск для выполнения задач				
	<u>Личностные:</u> развитие интереса к познанию связи здоровья				

	человека и его питания.		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; 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 (экскурсии, коллективные обсуждения и т.д.); воспитания: беседы, метод примера, педагогическое	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				

			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 9-14»

Стартовый уровень (1-й год обучения)

№	Название разделов	Количество часов всего	теория	практика	Формы организации занятий	Формы аттестации (контроля)
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.	2	1	1	Лекция-беседа, практическое занятие	Опрос

	Правила обращения с горячей посудой и продуктами.					
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	Защита проекта

					занятие, работа в группах, индивидуальная работа.	
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 группах.	Викторина
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	Защита проекта

					занятие, индивидуальная работа.	
	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 колобки 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, напитков 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
Инструменты и расходные материалы			
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
Оборудование			
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	- устойчивая мотивация только в некоторой части занятия; - отсутствие увлеченности в выполнении некоторых упражнений; - отказ выполнять некоторые самостоятельные задания; - отказ работать в группе; - стеснение высказываний перед группой; - низкая скорость принятия решений
2	Средний уровень обучения	- положительная мотивация к занятию; - увлеченность при выполнении заданий; - испытывание затруднений при выполнении самостоятельных заданий; - не активен в работе малых групп; - стеснение на открытых занятиях; - средняя скорость принятия решений
3	Высокий уровень обучения	- устойчивая мотивация к занятиям; - активность и увлеченность при выполнении заданий; - умение конструктивно работать в малой группе любого состава; - творческий подход к выполнению всех заданий, упражнений, изученных за определенный период обучения; - высокая скорость решений

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 протокол результатов аттестации обучающихся.

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 / kylinaria.xyz](http://kylinaria.xyz)

2. Простые кулинарные рецепты с фото. Домашние рецепты приготовления вкусных блюд <http://vkuso.ru/>

3. [«Повар.ру» — кулинарные рецепты](http://www.povar.ru)

4. <http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=gamn&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1888.9pfHLJjOeS1W->