

Управление образования Администрации города Великие Луки

Муниципальное автономное учреждение
«Инженерно – экономический лицей»

Принято на заседании
педагогического совета

Утверждаю:
Директор лицея

Протокол №1 от
«29» августа 2023 г.

Ю.А. Ярышкина
Приказ № 55 от 1 сентября 2023 года

Согласовано

заместитель директора по ВР

_____ Н.В. Шустрова

Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа

«Секреты хозяйки»

Направленность: социально-гуманитарная

Срок освоения: 1 год.

Уровень освоения программы: ознакомительный.

Возраст детей: 13-15 лет

Разработчик:
Кислицина Н.Г.
учитель технологии

г.Великие Луки, 2023

Содержание

	Стр.
1. Информационная карта программы	3
2. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	4
2.1. Пояснительная записка	4
2.2. Цель и задачи дополнительной общеобразовательной программы	8
2.3. Содержание программы	9
2.4. Планируемые результаты	12
3. Комплекс организационно-педагогических условий	13
3.1. Календарный учебный график	13
3.2. Условия реализации программы	14
3.3. Формы контроля (аттестации)	14
3.4. Оценочные материалы	15
3.5. Методическое обеспечение	15
4. Рабочая программа воспитания	17
4.1. Цель и задачи воспитательной работы	18
4.2. Формы и содержание деятельности воспитательной работы	18
4.3. Планируемые результаты	19
4.4. Календарный план воспитательной работы	19
5. Рабочая программа курса	21
6. Список литературы	24
6.1. Список литературы для педагогов	24
6.2. Список литературы для детей и родителей	24
6.3. Энциклопедии	25

1. Информационная карта программы

Учреждение	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Инженерно-экономический лицей»
Наименование образовательной программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Секреты хозяйки»
Сведения о разработчике программы	
Ф. И. О., должность	Кислицина Наталья Геннадьевна, учитель технологии
Сведения о программе	
Нормативная база	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». - Приказ министерства просвещения РФ от 27.07.2022 г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам». - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». - Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.11. 2015 № 09-3242. - Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 г., распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 №678.
Область применения	Дополнительное образование
Направленность	Социально- гуманитарная
Тип программы	Общеразвивающая
Уровень	Ознакомительный
Возраст детей	13-15 лет
Продолжительность обучения	1 год
Цель программы	Формирование и развитие у учащихся практических навыков и знаний в области приготовления пищи
Форма обучения	Очная

2. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

2.1. Пояснительная записка

Обучение по данной программе позволяет обучающимся получить представление об искусстве кулинарии, как о сфере профессиональной деятельности. Программа включает образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской деятельности, основами здорового образа жизни.

Направленность программы «Секреты хозяйки» - социально-гуманитарная.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Секреты хозяйки» имеет социально-гуманитарную направленность, удовлетворяет интересы детей, увлекающихся кулинарией.

Актуальность и педагогическая целесообразность.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. Культура питания, к разным элементам которой обучающийся приобщается по мере обучения, оказывает на него комплексное воздействие: - играет важную социальную роль, содействуя социализации детей и подростков, приобретению опыта хозяйственной деятельности в семье и других коллективах, подготовке к этой важной составляющей части их будущей взрослой жизни;

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

- содействует развитию нравственных и эстетических качеств детей.

Приготовление и потребление пищи исторически являлось составной частью различных обрядов и ритуалов, которые формировали связанные с национальной культурой ориентации и установки, а также способствовали выработке присущего ей понимания красоты и гармонии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Новизна программы.

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

действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно – энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизнедеятельности). Правильное питание – источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи. Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо. Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать. Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Секреты хозяйки» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации учащихся. Знания, умения и навыки, полученные учащимися позволяют им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

Отличительные особенности.

Программа отличается от уже существующих тем, что все модули программы считаются вариативными. Идея создания и примерное содержание тем и разделов формировалось по инициативе обучающихся и взрослых, в соответствии с их пожеланиями и предложениями. Содержание тем внутри разделов программы и темп их усвоения могут варьироваться в зависимости от возможностей, желаний и заинтересованности каждого ребенка. Темы внутри разделов выстраиваются по принципу «от простого к сложному». Такой подход даёт возможность каждому ребенку в ходе освоения модуля выбрать задание из предложенных вариантов по своему желанию и возможностям, уровню знаний и способностей. Способности и возможности, обучающихся объединения, уровень их личностного развития очень разные. Именно это обуславливает необходимость разноуровневого подхода к развитию каждого ребёнка

Адресат программы.

Программа предназначена для детей 13-15 лет, ориентирована на проявление и закрепления здорового образа жизни, в частности, питания.

Формы обучения и виды занятий.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

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

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии предлагается задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Программа предусматривает различные траектории развития личности обучающегося. После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана ребятам предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности.

Объём программы.

Общий объём программы составляет 72 часа.

Срок освоения программы.

Срок освоения программы – 1 год.

Режим занятий.

Занятия по данной программе проводятся 1 раз в неделю по 2 академические часа.

Занятия предусматривают динамические паузы, смену видов деятельности, упражнения здоровьесберегающего характера.

2.2. Цель и задачи

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

Задачи:

Образовательные:

– предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии.

- обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

Развивающие:

-развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки.

-развивать коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

Воспитательные:

– показать значение правильного питания для здоровья человека.

2.3. Содержание программы

Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов			Форма аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях кулинарией.	2	1	1	Беседа.
2.	Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом.	2	1	1	Наблюдение, выполнение практических заданий
3.	Холодные блюда и закуски, понятие «карвинг», украшение из овощей и фруктов.	8	1	7	Беседа, наблюдение, практическая деятельность.
4.	Изделия из круп и макаронных изделий.	8	1	7	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
5.	Блюда из овощей.	6	1	5	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
6.	Новогодний праздник.	4	1	3	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
7.	Мясные блюда.	6	1	5	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
8.	Рыбные блюда.	4	1	3	Наблюдение, беседа,

					практическая деятельность, обсуждение
9.	Изделия из яиц и творога.	4	1	3	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
10.	Масленница.	2	1	1	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
11.	Изделия из теста.	10	1	9	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
12	Сладкие блюда и напитки.	6	1	5	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
13.	Праздничная выпечка на Пасху.	2	-	2	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
14.	Сладкие блюда.	8	-	8	Наблюдение, беседа, практическая деятельность, обсуждение
	Итого	72	14	58	

Содержание учебного плана

1. Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.

Теория: Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания ребенка. Меню.
Практика: составление меню, ведение тетради.

2. Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом.

Теория: Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Аптечка.

Практика: Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

3. Холодные блюда и закуски, понятие «карвинг» украшение из овощей и фруктов.

Теория: Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц.

Практика: Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.

4. Изделия из круп и макаронных изделий.

Теория: Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.

Практика: Приготовление каши рассыпчатой, плова фруктового, макарон «болоньезе», каша молочная пшенная.

5. Блюда из овощей.

Теория: Разнообразие овощей. Витамины.

Практика: Блюда из овощей. Соте

6. Новогодний праздник

Теория: Праздник Новый год и традиционные блюда новогоднего стола.

Практика: новогодние салаты: оливье, селедка под шубой, винегрет.

7. Мясные блюда.

Теория: Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса. Оформление вторых блюд из мяса.

Практика: Приготовление котлетной массы и изделий из нее, приготовление блюд из птицы

8. Рыбные блюда.

Теория: Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее.

Практика: Разделка рыбы и приготовление рыбы запеченной и рыбных котлет.

9. Изделия из яиц и творога.

Теория: Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.

Практика: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.

10. Масленица.

Теория: История праздника.

Практика: Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.

11. Изделия из теста.

Теория: Виды теста (пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий.

Практика: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья, пряников, торта.

12. Сладкие блюда и напитки.

Теория: Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.

Практика: Приготовление компота, фруктовых десертов и коктейлей.

13. Праздничная выпечка на Пасху.

Практика: Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление кулича.

14. Сладкие блюда.

Практика: Приготовление сладких блюд.

2.4. Планируемые результаты.

Результаты изучения курса представлены следующим образом:

Предметные:

- использовать в работе оборудование кухни, технологические карты, источники информации и самостоятельно выполнять работу;

- соблюдать меры безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования;

- знать о способах приготовления тех или иных продуктов;
- разрабатывать технологию и подбирать продукты;
- находить и исправлять ошибки в работе.

Метапредметные:

- понимать и принимать учебную задачу, сформулированную педагогом;
- планировать свои действия на отдельных этапах кулинарной работы;-осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;
- анализировать причины успеха/неуспеха;
- понимать и применять полученную информацию при выполнении заданий;
- проявлять индивидуальные творческие способности при декоративном оформлении приготовленного блюда.

Личностные:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- потребность сотрудничества со сверстниками, доброжелательное отношение к сверстникам, бесконфликтное поведение, стремление прислушиваться к мнению других;
- нравственная позиция (внутренняя мотивация поведения обучающегося, способного к самоконтролю и имеющего чувство личного достоинства, а также ответственно относящегося к организации практической занятий при кулинарных работах);
- толерантность (разновозрастное сотрудничество на основе общего коллективного творчества).

3. Комплекс организационно-педагогических условий.

3.1. Календарный учебный график.

Год обучения	1-й
Количество учебных недель	36
Количество учебных дней	36
Количество учебных часов	72
Комплектование группы	01. – 09.09.2022 г.
Дата начала учебного периода	10.09.2022 г.
Дата окончания учебного периода	31.05.2023 г.
Продолжительность каникул	0

Режим занятий	1 раз в неделю по 2 академические часа
---------------	--

3.2. Условия реализации программы.

Для реализации образовательной программы необходимо:

Кадровое обеспечение:

- педагогические работники.

Информационное обеспечение:

- видео-, фото-, интернет – источники, электронные образовательные и сетевые ресурсы.

Материально-техническое обеспечение

- кабинет кулинарии, а также учебный кабинет;
- мебель (стул ученический, стол ученический, стол учительский), интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонный гарнитур, стулья, обеденный стол;
- кухонная и столовая посуда, а также кухонный инвентарь;
- фартуки и косынки;
- бытовая техника (электроплита, духовой шкаф, мясорубка, миксер, микроволновая печь, холодильник)

3.3. Формы контроля (аттестации).

Для контроля качества освоения данной программы используются следующие формы педагогического мониторинга:

- текущий и промежуточный контроль
- выявляется в ходе контрольных срезов в течение учебного года;

Формы текущего контроля:

- наблюдение,
- устный опрос,
- выполнение практических заданий,
- изготовленных поделок.

Итоговый контроль – выявляется в результате анализа контрольного опроса в конце учебного года, а также участие в конкурсах, выставках различного уровня, результаты мониторинга, защита проектов.

3.4. Оценочные материалы

В ходе обучения используются систематизированные материалы наблюдений (оценочные листы, материалы и листы наблюдений и т.п.) за процессом овладения знаниями, умениями, навыками, компетенциями, предусмотренными программой; материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся, а именно: тесты, вопросы, задания, задачи и т.п. с указанием критериев оценки их выполнения (КИМы). Диагностика личностного роста.

Таблицы для проведения мониторинга результатов обучения детей представлены в приложении.

Форма проведения: беседа, практическая работа.

3.5. Методическое обеспечение образовательной программы

№	Название раздела	Формы организации занятий	Методы организации занятий	Материально-техническое обеспечение программы
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях кулинарией.	Комбинированное занятие	Беседа, объяснение, инструктаж, игра	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК.
2.	Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом.	Комбинированные и практические занятия	Наблюдение, выполнение практических заданий	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, столовая посуда.
3.	Холодные блюда и закуски, понятие «карвинг», украшение из овощей и фруктов.	Комбинированные и практические занятия	Беседа, наблюдение, опрос, практическая деятельность, выставка.	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.

4.	Изделия из круп и макаронных изделий.	Комбинированные и практические занятия.	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность, выставка.	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
5.	Блюда из овощей.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность, выставка.	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
6.	Новогодний праздник.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность, выставка.	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
7.	Мясные блюда.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность, выставка.	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
8.	Рыбные блюда.	Комбинированные и практические занятия	Наблюдение,выполнение практических заданий	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
9.	Изделия из яиц и творога.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
10.	Масленица.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.

11.	Изделия из теста.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь..
12.	Сладкие блюда и напитки.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Инструменты и материалы, интерактивная панель, МФУ, ПК, кухонная посуда и инвентарь.
13.	Праздничная выпечка на Пасху.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Кухонная посуда и инвентарь.
14.	Сладкие блюда.	Комбинированные и практические занятия	Беседа,наблюдение, опрос,практическая деятельность	Кухонная посуда и инвентарь.

4. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по кулинарии предназначена для учащихся, которые хотят изучить основы кулинарии и получить знания и навыки, необходимые для приготовления вкусной и здоровой пищи.

Программа включает в себя следующие разделы:

1. Введение в кулинарию: изучение основных понятий и принципов кулинарии, а также истории развития кулинарного искусства.
2. Основы гигиены и санитарии на кухне: изучение правил и требований к гигиене и санитарии при приготовлении пищи, а также меры предосторожности при работе с продуктами питания.
3. Обработка и подготовка продуктов: изучение различных способов обработки продуктов (варка, жарка, запекание и т.д.), а также методов их подготовки к приготовлению (нарезка, измельчение, очистка и т.п.).
4. Основы кулинарии: изучение базовых кулинарных техник и рецептов, таких как приготовление супов, вторых блюд, салатов, десертов и напитков.
5. Приготовление национальных блюд: изучение особенностей и традиций приготовления национальных блюд разных стран мира.

6. Сервировка и оформление блюд: обучение правилам и техникам сервировки стола, а также украшению готовых блюд.
7. Кулинарные эксперименты: проведение практических занятий по приготовлению авторских блюд, используя различные сочетания продуктов и кулинарные техники.

4.1. Цель и задачи воспитательной работы:

Цель воспитательной работы по кулинарии - формирование у учащихся навыков приготовления здоровой и вкусной пищи, развитие интереса к кулинарному искусству и традициям разных народов, а также воспитание культуры питания и здорового образа жизни.

Задачи воспитательной работы по кулинарии:

- Ознакомление учащихся с основными понятиями и принципами кулинарии, историей развития кулинарного искусства;
- Обучение правилам и требованиям к гигиене и санитарии на кухне, мерам предосторожности при работе с продуктами;
- Изучение различных способов обработки и подготовки продуктов для приготовления блюд;
- Освоение базовых кулинарных техник, рецептов и технологий приготовления различных блюд;
- Знакомство с особенностями и традициями приготовления национальных блюд различных стран мира;
- Формирование навыков сервировки и оформления блюд;
- Проведение кулинарных экспериментов и творческих заданий для развития фантазии и креативности учащихся.

4.2. Формы и содержание деятельности воспитательной работы.

Формы воспитательной работы по кулинарии могут быть различными в зависимости от возраста учащихся, уровня их знаний и опыта, а также целей и задач программы. Некоторые из наиболее распространенных форм включают в себя:

- Теоретические занятия: лекции, семинары, мастер-классы, где учащиеся получают знания о теории кулинарии, истории развития кулинарного искусства, правилах и техниках приготовления различных блюд.
- Практические занятия: приготовление блюд под руководством преподавателя или самостоятельно, где учащиеся отрабатывают навыки обработки и подготовки продуктов, варки, жарки, запекания, сервировки и т. д.
- Кулинарные конкурсы и соревнования: проведение конкурсов на лучшее блюдо, соревнований между группами учащихся, что стимулирует их к

творческому подходу и повышает интерес к кулинарии.

– Экскурсии на предприятия общественного питания: посещение ресторанов, кафе, пекарен, чтобы познакомиться с работой этих предприятий, их оборудованием, технологиями приготовления блюд, а также с работой поваров и кондитеров.

– Творческие проекты: выполнение учащимися индивидуальных или групповых проектов, связанных с кулинарией, например, разработка нового рецепта блюда, создание тематического меню, организация кулинарного шоу и т. п.

4.3. Планируемые результаты.

Планируемые результаты воспитательной работы по кулинарии включают в себя формирование у учащихся следующих навыков и знаний:

- знание основ кулинарии, правил и принципов приготовления пищи, основных кулинарных техник и рецептов;
- навыки обработки и подготовки продуктов для приготовления различных блюд, варки, жарки, запекания и других методов тепловой обработки;
- понимание важности гигиены и санитарии на кухне, умение соблюдать меры предосторожности при работе с продуктами и оборудованием;
- знание истории развития кулинарного искусства и традиций приготовления блюд в разных странах мира;
- умение сервировать стол и оформлять готовые блюда, учитывая правила этикета и эстетические требования;
- творческий подход к кулинарии, способность к экспериментированию и созданию собственных блюд на основе изученных техник и рецептов.

4.4. Календарный план воспитательной работы.

№ п/п	Название мероприятия	Задачи, решаемые в ходе проведения мероприятия	Сроки проведения	Примечание
1.	Открытие кружка, знакомство с его целями и задачами	Развитие мотивации к занятиям кулинарией.	сентябрь	
2.	Праздник «Масленица»	Стимулирует высокий уровень мотивации, интереса и эмоциональной включенности, формирует познавательный	февраль	

		интерес.		
3.	Проведение конкурса «Кулинарный поединок»	Формирование способности создавать оригинальные и качественные изделия ручного труда, учитывая их назначение, стиль и цветовую гамму.	март	
3.	Проведение ярмарки «Конфетки-бараночки»	Развитие творческих способностей и формирование познавательного интереса.	май	

5. Рабочая программа курса

Дата		Тема занятия	Количество часов		Оборудование и раздаточный материал
Месяц	Неделя		Теория	Практика	
Сентябрь	1 неделя	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях кулинарией.	1	1	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель)
Сентябрь	2 неделя	Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом.	1	1	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), столовая посуда и приборы.
Сентябрь Октябрь	3-4 неделя 1-2 неделя	Холодные блюда и закуски, понятие «карвинг», украшение из овощей и фруктов.	1	7	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Октябрь Ноябрь	3-4 неделя 1-2 неделя	Изделия из круп и макаронных изделий.	1	7	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Ноябрь Декабрь	3-4 неделя 1 неделя	Блюда из овощей.	1	5	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и

					столовая посуда, кухонный инвентарь ,бытовая техника.
Декабрь	2-3 неделя	Новогодний праздник.	1	3	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь ,бытовая техника.
Декабрь Январь	4 неделя 1-2 неделя	Мясные блюда.	1	5	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь,бытовая техника.
Январь	3-4 неделя	Рыбные блюда.	1	3	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь,бытовая техника.
Февраль	1-2 неделя	Изделия из яиц и творога.	1	3	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь,бытовая техника.
Февраль	3 неделя	Масленица.	1	1	Мультимедиа средства для представления информации

					(интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Февраль Март	4 неделя 1-4 неделя	Изделия из теста.	1	9	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Апрель	1-3 неделя	Сладкие блюда и напитки.	1	5	Мультимедиа средства для представления информации (интерактивная панель, компьютер, МФУ), кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Апрель	4 неделя	Праздничная выпечка на Пасху.		2	Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
Май	1-4 неделя	Сладкие блюда.		2	Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, бытовая техника.
		Всего: 72 часа	14	58	

6. Список литературы

6.1. Список литературы для педагогов

Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №279-ФЗ.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

1. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование».
2. Конвенция о правах ребенка.
3. Постановление от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
5. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.
6. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. 4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2016. 6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 1996.
10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУБК-а, 1996.
12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 1991.
13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.

6.2. Список литературы для детей и родителей.

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2006.
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал. 2011-2016.
0. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015..

6.3. Энциклопедии.

1. Кулинарная Библия - автор Ирвинг С. Фокс
2. Энциклопедия Кулинарного Искусства - авторы Кен Фостер и Бетти Хеннеси
3. Ларусс Гастрономический - французская кулинарная энциклопедия
4. Кулинарное путешествие во времени - автор Лиэнн Браун
5. Книга о вкусной и здоровой пище - авторы Вильям Похлебкин и другие
6. Вкус: История великих поваров и кулинарных эпох - автор Питер Ву

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тестовые задания:

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;

- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

2. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относится:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;

- сода.

7. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;

- пироги;

- печенье;

- оладьи. 1

8. К холодным сладким блюдам относятся:

- чай;

- кисель;

- компот;

- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;

- замораживание.