Бузуртанова Айшет Абубакаровна
Подписан: Бузуртанова Айшет Абубакаровна
DN: C=RU, O=МКУ ДО "ЦТД и ЮТ Сунженского муниципального района", CN=Бузуртанова Айшет Абубакаровна, E=cdy@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа

Нормативные основания для создания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Концепция развития дополнительного образования до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р);

Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);

План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

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

Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 № 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно¬ эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная *(общеразвивающая)* программа «Смак» относится к базовому уровню, и имеет социально-гуманитарную

направленность. По функциональному предназначению программа относится к общекультурной, так как обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта разных народов мира, экономическими требованиями: рациональным подбором продуктов, утилизацией отходов. При приготовлении пищи наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям.

Новизна

Настоящая программа предусматривает внедрение в образовательный процесс личностно-ориентированные технологии, которые направлены на то чтобы:

- разбудить активность детей;

-вооружить их оптимальными способами осуществления деятельности;

- подвести эту деятельность к процессу творчества;

- опираться на самостоятельность, активность и общение детей.

(проводить мастер-классы по приготовлению разных блюд, кулинарные поединки, проводить проектную деятельность….)

Актуальность программы «Смак» состоит в том, что вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более важными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно-здорового поколения и развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, а также развитию способностей воспринимать мир как единое целое. Особенной популярностью у ребят школьного возраста пользуются занятия по кулинарии, на которых дети с удовольствием учатся готовить. Приобретённые знания, умения и навыки, обучающиеся могут использовать дома, не только помогая родителям на кухне, но и самостоятельно приготовить праздничный стол.(*А также полученные знания и навыки в кулинарном искусстве, помогут при выборе профессии в будующем для получения профессионального образования*).

Целесообразность программы в том, чтобы помочь обучающимся в социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь, через постижение в области питания (детского, полезного и национального) и эстетики приёма пищи, технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд.

Обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации обучающихся в области кулинарии.

Цели программы: *(создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся)* создание условий для использования труда обучающегося как эффективное средство социализации и

индивидуализации личности ребёнка; формирование у обучающегося знаний, умений, навыков в кулинарном искусстве, (которые помогут в профессиональной ориентации).

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Воспитательные:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальной кухни.
- привить навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности.

Развивающие:

- формировать у обучающегося культуру общения и поведения в социуме;
- развить интеллектуальные, коммуникативные и организаторские способности обучающихся;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Обучающие:

- дать определенные знания в области кулинарии;
- научить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кухни;
- познакомить с правилами пользования оборудования и кухонными приборами;
- научить работать с технологическими картами;
- научить использовать полученную информацию на занятиях по кулинарии;
- научить составлять схемы и интеллект карты приготовления различных блюд.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс приготовления любого блюда начинается с вопроса происхождения и принадлежности к национальной кухне. Вся деятельность сопровождается полезными советами о свойствах продуктов и их особенностях, а также по оформлению блюда.

Количество обучающихся в группе

Общеобразовательная программа «Смак» ориентирована на детей возраста 11-13 лет и по времени-один год.

Данная программа делает акцент на личностно-ориентированный подход к каждому ребёнку.

Практика показала, что учащиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются во внеурочной деятельности по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в

повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Набор детей свободный, состав группы – переменный, но не превышает 15 человек.
Набор и комплектование группы проводится один раз в год, в сентябре месяце.

Организационные условия проведения занятий

Методика предусматривает проведение занятий в различных формах: групповой, парной, индивидуальной.

Занятия проводятся в течение учебного года.

2 группы дети 11,12 лет 2 раза по 2 часа.

2 группы дети 13 лет 2 раза по 2 часа.

1 учебный час 40 мин., перемена 5 минут.
Большую часть Программы составляют практические занятия.

Для здоровьесбережения во время теоретических и практических занятий проводятся физминутки для глаз, рук, шеи, ног, спины между занятиями по 10 минут отводится на отдых.

Основные формы и приемы обучения

- коллективная
- групповая
- индивидуальная

Программой «Смак» предусмотрено проведение экскурсий, посещения организаций общепита: практико - ориентированные учебные занятия, столовая, кулинарные поединки.

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Формы контроля и оценки образовательных результатов.

Текущий контроль уровня усвоения материала осуществляется по результатам выполнения обучающихся практических заданий.

Итоговый контроль реализуется в форме защиты индивидуальных проектов.

Ожидаемые результаты.

По окончании обучения учащиеся:

Должны знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, тест, консервов, концентратов и других продуктов - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, тест, консервов, концентратов и других продуктов.

Должны уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения обучающимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;

- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность.

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:
- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения.

Познавательные:
- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность еѐ выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

Коммуникативные:
- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;

- находить точки соприкосновения различных мнений;
- приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

Календарно-тематический график

№	Название разделов	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1	Вводное занятие	4	2	2	беседа
2	Гигиена приготовления пищи	6	2	4	Практическая работа
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	6	2	4	игра
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	6	2	4	наблюдение
5	Первичная обработка овощей.	6	2	4	Выполнение упражнения
6	Салаты из овощей	20	4	16	тестирование
7	Овощные гарниры.	18	4	14	аукцион
8	Первые блюда.	20	4	16	Практическая работа
9	Изделия из круп.	20	4	16	Самостоятельная работа
10	Изделия из теста.	20	4	16	наблюдение
11	Сладкие блюда и напитки.	8	2	6	выставка
12	Искусство чайного стола	6	2	4	тестирование
13	Итоговое занятие(проект).	4	2	2	Защита проекта
	итого	144	42	102	

Учебно –тематический план

№ п/	Месяц	Дата	Кол-во часов	Тема занятия, место проведения для экскурсий, полевых

п				**выходов, занятий на спортивных площадках и т.п.**
				1Введение
1			2	Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Вводное занятие
2			2	Режим питания ребенка. Меню.
				2 Гигиена приготовления пищи
3			2	Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.
4			2	Хранение и обработка продуктов. Аптечка.
5			2	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
				3 Техника безопасности на занятиях по кулинарии
6			2	Правила пользования нагревательными приборами
7			2	Правила обращения с режущими инструментами.
8			2	Правила обращения с горячей посудой и продуктами.
				4 Сервировка стола. Правила поведения за столом
9			2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.
10			2	Правила поведения за столом.
11			2	Праздничная сервировка стола.
				5.Первичная обработка овощей.
12			2	Сортировка, мойка, очистка и нарезка.
13			2	Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение.
14			2	Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.
				6. Салаты из овощей
15			2	Виды салатов из овощей
16			2	Виды салатов из овощей
17			2	Салат с морковкой корейский
18			2	Салат с морковкой корейский
19			2	Винегрет

20			2	Винегрет
21			2	Салат с капустой - простой
22			2	Салат с капустой - простой
23			2	Салат «Селедка под шубой»
24			2	Салат «Селедка под шубой»
				7.Овощные гарниры.
25			2	Применение гарниров из овощей.
26			2	Применение гарниров из овощей.
27			2	Вкусовые, питательные и декоративные качества гарниров.
28			2	Вкусовые, питательные и декоративные качества гарниров.
29			2	Капуста тушеная
30			2	Морковь в молочном соусе.
31			2	Приготовление картофельного пюре
32			2	Приготовление картофеля жареного
33			2	Коллективная работа. «Веселая карусель»
				8.Первые блюда.
34			2	Значение первых блюд в питании.
35			2	Значение первых блюд в питании.
36			2	Значение первых блюд в питании.
37			2	Классификация супов по способу приготовления.
38			2	Классификация супов по способу приготовления.
39			2	Классификация супов по способу приготовления.
40			2	Приготовление борща
41			2	Приготовление борща
42			2	Приготовление щей
43			2	Приготовление щей
				9. Изделия из круп.
44			2	Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.
45			2	Обработка круп, способы приготовления различных каш.
46			2	Изделия из круп. Каша манная
47			2	Изделия из круп. Каша рисовая
48			2	Изделия из круп. Каша «Дружба»
49			2	Изделия из круп. Каша «Дружба»

50			2	Приготовление крупяных биточков
51			2	Приготовление крупяных биточков
52			2	Изделия из круп. Запеканка
53			2	Изделия из круп. Запеканка
				10. Изделия из теста.
54			2	Виды теста.
55			2	Виды теста.
56			2	Способы приготовления теста.
57			2	Способы приготовления теста.
58			2	Приготовление песочного теста
59			2	Приготовление песочного теста
60			2	Печенье песочное фигурки
61			2	Приготовление дрожжевого теста и закрытого пирога.
62			2	Приготовление дрожжевого теста и закрытого пирога.
63			2	Калачи из дрожжевого теста
				11.Сладкие блюда и напитки.
64			2	Значение и вкусовые качества сладких блюд.
65			2	Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса).
66			2	Горячие и холодные напитки.
67			2	Способы приготовления горячих напитков
				12.Искусство чайного стола
68			2	Способы заваривания чая. Правила подачи горячих напитков.
69			2	Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток.
70			2	Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.
				13.Итоговое занятие (проект).
71			2	Конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина.
72			2	Соревнование на правильную и быструю нарезку овощей.
73	итого		144	

Раздел 1. Вводное занятие

Теория. Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится

трудовое обучение в школе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования.

Практика. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного. Игра «Снежный ком».

Раздел 2 Гигиена приготовления пищи

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

Практика. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Раздел 3 Техника безопасности на занятиях по кулинарии

Теория. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

Практика. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Уход за посудой. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды. Влажная уборка кабинета.

Раздел 4. Сервировка стола. Правила поведения за столом

Теория. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.

Практика. Правила поведения за столом. Праздничная сервировка стола.

Раздел 5. Первичная обработка овощей.

Теория. Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.

Практика. Работать с кухонным ножом и овощечисткой. Сортировка, мытьё, очистка, промывание овощей. Мытьё посуды овощного цеха. Первичная обработка овощей.

Раздел 6. Салаты из овощей

Теория. Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных салатов. Отваривание овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Посуда, инвентарь для приготовления салатов. Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.

Практика. Обработка овощей, отваривание овощей, яиц, очистка, нарезка кубиками, ломтиками, заправка, украшение салата. Обработка круп, приготовление салатов из отварных овощей. Первичная обработка овощей, круп. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование. Приготовление салатов из сырых и отварных овощей.

Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты и нарезка кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием (для школьной столовой).

Раздел7.Овощные гарниры.

Теория. Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Практика. Выбор посуды. Первичная обработка овощей, нарезка соломкой, шинкование на овощерезке. Заправка салата. Уборка рабочего места. Кулинарное использование форм нарезки. Приготовление салатов из сырых овощей

Раздел 8. Первые блюда.

Теория. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.

Практика. Приготовление борща. Приготовление щей.

Раздел 9. Изделия из круп.

Теория. Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макаронные изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды.

Практика. Обработка круп, бобовых. Экскурсия в столовую детского дома, горячий цех. Каша манная. Каша «Дружба». Приготовление крупяных биточков. Запеканка.

Раздел 10. Изделия из теста.

Теория. Виды теста. Способы приготовления теста.

Практика. Приготовление песочного теста. Приготовление дрожжевого теста и закрытого пирога.

Раздел11.Сладкие блюда и напитки.

Теория. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса).

Практика. Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.

Раздел 12. Искусство чайного стола

Теория. Способы заваривания чая. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток.

Практика. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Раздел 13. Итоговое занятие (проект).

Теория. Конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина.

Практика. Соревнование на правильную и быструю нарезку овощей.

Методическое обеспечение программы

Условия приёма и обучения предполагают поступление учащихся в объединение по их желанию, без предварительного отбора. В группе могут заниматься дети, как близкие по возрасту, так и разновозрастные. Основной формой работы является учебное занятие, которое предполагает взаимодействие педагога с детьми и строится на основе индивидуального подхода к каждому ребенку.

Все занятия имеют гибкую структуру, разработанную с учетом возрастных и индивидуальных особенностей. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Формы работы определяются целями занятий, для которых характерны традиционные приемы и методы. Настроение воспитанников, их психологическое состояние в конкретные моменты могут стать причиной варьирования методов, приемов и структуры занятий.

Основной формой организации обучения является занятие продолжительностью 2 часа. Занятия проводятся в группах наполняемостью до 15 человек.

Не менее 70% учебного времени отводится на практическую деятельность.

В большинстве случаев педагогом используется метод объяснения в сочетании с показом трудовых действий. Объяснение строится в форме беседы, где педагог прибегает к приёмам, активизирующим внимание обучающихся, побуждая к активной мыслительной деятельности. Главное достоинство беседы – активизация мыслительной деятельности детей на занятиях при обдумывании вопросов инструктора, при подготовке своих ответов.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки. Основное внимание уделено практической работе.

Для успешной реализации программы разработаны и применяются следующие дидактические материалы:

иллюстративный и демонстрационный материал:

- журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд» и др.;
- фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- таблица калорийности основных продуктов питания;
- технологические карты, схемы приготовления блюд;

- книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии;
- мультимедийные материалы.

Контроль знаний, умений и навыков обучащихся осуществляется в несколько этапов:

Предусмотрены следующие виды контроля результатов реализации программы:

- ***входной*** (проводится в начале обучения: определяет уровень знаний по кулинарии (беседа);
- ***текущий*** (проводится на каждом занятии: акцентирование внимания);
- ***промежуточный*** (проводится по окончании изучения отдельных тем: усвоение/ не усвоение детьми программного материала по теме)
- ***итоговый*** (проводится в конце учебного года, определяет уровень освоения программы)

Итоговая аттестация.

Подведение итогов за год обучения. Тестирование. Практическая работа по приготовлению блюда по рецепту. Подведение итогов. Планирование мероприятий на следующий учебный год.

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходимо:

- большой светлый кабинет, который оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками;
- естественное освещение и окна с форточками для проветривания;
- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, резиновый коврик, холодильник, мебель (столы, стулья); шкаф для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайник заварочный, набор ножей, столовый сервиз, чайник;
- для индивидуальной защиты одежды детей спецодежда: косынки, фартуки;
- для санитарно-гигиенической обработки посуды моющие средства: «АОСС», «Хлорамин», кальцинированную соду;
- продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей;
- для введения новых педагогических технологий необходимо использовать ноутбук с выходом в интернет для поиска мастер-классов в кулинарном искусстве и различной информации об истории блюд, включая рецепты.

Данная программа в полном объеме может быть реализована в формате дистанционного обучения. ДО может быть осуществлено на платформе

Google Classrom. Работа на этой платформе позволяет размещать обучающий материал и получать обратную связь от учащихся.

Список литературы

1.«Книга о вкусной и здоровой пище». Главный редактор – академик А.А. Покровский. Москва пищевая промышленность 1977 г.
2.«Обед на каждый день». Анна Клявина, перевод с латышского / Предисловие к русскому изданию Л. Жуковской. – М.: Агропромиздат., 1986. – 383 с.
3.«Фантазия из фруктов и овощей» - М.: У – 45 АСТ – Пресс Книга 304 с.
4.Периодическое издание «Первое блюдо». Сборник – 48 стр. Издательство «Алтей и К» Москва 2004 г.
5.Периодическое издание «Люблю готовить». Главный редактор Елена Филатова, w 1,2,3,4,5,6,7 – 2009 г.
www. povar. ru
www. delo - vcusa. ru / recepti
www .100 vkusov. ru
www. gastronom. ru
www. mamagotov. ru
https :// gotovim - doma. ru