МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ
«Республиканский детско-юношеский центр»

Рассмотрена на заседании
методического совета
протокол № 4
от «11» января 2021 г.

Принята на заседании
педагогического совета
от «12» января 2021 г.
Протокол № 4

Утверждена
Директор ГБУ ДО «РДЮЦ»
С.А. Мустафинова
Приказ № 4 – п от
«12» января 2021г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Веселый поваренок»

Направленность программы: социально-гуманитарная

Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 8- 14 лет

Срок реализации программы: 1год

Автор-составитель:
Яндербаева Зина Абдурашитовна,
педагог дополнительного образования

г. Грозный, 2021

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована к реализации в ГБУ ДО «Республиканский детско-юношеский центр»
Экспертное заключение (рецензия) № 15 от « 11 » 01 2021 г.

Эксперт _____Х.М. Мацукаева, заместитель директора по УР

Содержание

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1.Нормативно-правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ.

1.2. Направленность программы.

1.3. Уровень освоения программы.

1.4. Актуальность программы.

1.5. Цель и задачи программы.

1.6. Категории обучающихся.

1.7. Сроки реализации и объем программы.

1.8. Формы обучения и организации образовательной деятельности, режим занятий.

1.9. Планируемые результаты освоения программы.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план.

2.2. Содержание учебного плана.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы:

4.1. Материально-техническое обеспечение программы.

4.2. Кадровое обеспечение программы.

4.3. Учебно-методическое обеспечение.

Средства информационного и учебно-методического обеспечения программы

4.4. Календарный учебный график.

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 19 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

– Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

– Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ);

– Закон Чеченской Республики от 30.10.2014 №37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике»;

– Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе ГБУ ДО «РДЮЦ».

1.2. Направленность программы

Настоящая программа имеет социально-гуманитарную направленность и предназначена для получения обучающимися дополнительного образования в области приготовления пищи.

1.3. Уровень освоения программы

Программа имеет стартовый уровень, которая предусматривает теоретическое и практическое обучение.

Теоретическое обучение направлена на работу по расширению знаний и навыков связанных с питанием человека, приготовление пищи на уроках.

Закрепление полученных знаний осуществляется в процессе выполнения практических работ в течении которого обучающиеся овладевают приемами работы с продуктами питания и кухонным инвентарем. Каждое практическое занятие обязательно сопровождается вводным инструктажем по технике безопасности.

Обучение по программе заканчивается итоговой аттестацией

1.4.Актуальность программы

Актуальность данной программы состоит в том, что занятия в коллективе «Веселый поваренок» ориентированы на получение знаний и навыков для жизни, учебы, труда, учитывая индивидуальные способности обучающегося его потребности для самоопределения и дальнейшей профессиональной ориентации. Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека и позволят углубить начальные навыки по приготовлению пищи. Полученные обучающимися знания предоставят возможность попробовать себя в профессиях, связанных с кулинарией. Также данное направление расширит знания в области общественного питания.

Занятия в группе «Веселый поваренок» позволяют:

-рационально организовать познавательную деятельность учащихся в ходе учебного процесса;

- сделать обучение более эффективным, вовлекая все виды чувственного восприятия обучающегося;

-интенсифицировать все уровни учебно-воспитательного процесса.

1.5. Цель и задачи программы.

Целью данной программы является социализация и развитие творческого и природного потенциала ребёнка в условиях детского объединения и приобретение знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления простых блюд.

Задачи программы:

Образовательные:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям национальной кухни.

1.6. Категория учащихся

Программный материал предназначен для детей 8 - 14лет, состав группы- постоянный, набор обучающихся- свободный.

Зачисление осуществляется при желании ребенка по заявлению его родителей (законных представителей) и представлении справки о состоянии здоровья ребенка.

1.7. Сроки реализации и объем программы

Срок реализации программы – 1 год. Объем программы – 144 часа.

1.8. Формы организации образовательной деятельности и режим занятий.

Форма обучения: очная.

Занятия проводятся в разновозрастных группах, численный состав группы – 15 человек.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа.

Продолжительность занятий – 45 минут, перерыв 10 минут.

1.9. Планируемые результаты освоения программы.

Учащиеся будут знать:

- правила организации рабочего места;
- правила, способы и приемы механической кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов;
- основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов
- технологические процессы и приемы, применяемые при выполнении операций по подготовке различных продуктов к тепловой обработке;
- основные приемы тепловой обработки, правила варки, жарения, запекания; - технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи сроки годности и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- содержание технологических карт, рецептов блюд, требующих простой кулинарной обработки, правила пользования ими;
- виды посуды, инвентаря;
- нормы отпуска, правила подачи, порционирования и эстетического оформления;
- требования безопасности труда и личной гигиены.

Обучающиеся будут уметь:
- организовать рабочее место;
- применять приемы механической обработки сырья и продуктов, нарезать овощи различными способами;
- выполнять основные и вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов;
- объяснять технологические процессы и применять приемы подготовки продуктов к тепловой обработке;
- применять приемы тепловой обработки, производить варку, жарение, запекание;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- характеризовать виды и качественные свойства сырья и продуктов, определять признаки порчи и недоброкачественности, применять органолептические методы определения качества;
- соблюдать правила пользования технологическими картами, рецептурами блюд, требующих простой кулинарной обработки;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены повара.

Личностные результаты освоения программы:
Основными личностными результатами, формируемыми при изучении программы являются:
•приобретение знаний технологического процесса обработки пищевых продуктов и овладение приемами и способами приготовления простых блюд;
•готовность к повышению своего образовательного уровня.
Результаты воспитания:
У учащихся будут сформированы:
- устойчивый познавательный интерес к приготовлению здоровой пищи;
- профессиональное направление;
- ориентация на достижение успеха.

Раздел 2. Содержание программы.

1.2.Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	**Основы физиологии питания**	**8**	**5**	**3**	
1.1	1. Введение. Вводное занятие.	2	2	-	Введение. Правила техники безопасности.
1.2.	2. История возникновения кулинарии. Правило по технике	2	1	1	Практическая работа

	безопасности.				
1.3	3. Основы физиологии здорового образа жизни	2	1	1	Практическая работа
1-4	4. Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	2	1	1	Практическая работа
2	**Специальный курс**	**50**	**15**	**39**	
2.1	1. Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии	4	2	2	Практическая работа
2.2	2. Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	6	2	4	Практическая работа
2.3	3. Холодные блюда и закуски	2	2	-	Практическая работа
2.4	4. Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.	8	2	6	Практическая работа
2.5	5. Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.	20	2	18	Практическая работа
2.6	6. Фруктовые салаты.	4	1	3	Практическая работа
2.7	7. Тепловая обработка продуктов. Варка. Жарка. Вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.	2	1	1	Практическая работа
2.8	8. Растительные продукты питания	4	2	2	Практическая работа
3.	**Технология приготовления блюд**	**86**	**22**	**64**	
3.1	1. Приготовление первых блюд	8	2	6	Практическая работа
3.2	2. Приготовление вторых блюд	10	2	8	Практическая работа
3.3	3. Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию.	10	2	8	Практическая работа
3.4	4. Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.	10	2	8	Практическая работа

3.5	5. Животные продукты питания	8	2	6	Практическая работа
3.6	6. Молоко и молочные продукты.	6	2	4	Практическая работа
3.7	7. Блюда из яиц	6	2	4	Практическая работа
3.8	8. Блюда и гарниры из круп и овощей.	8	2	6	Практическая работа
3.9	9. Блюда и гарниры из макарон	6	2	4	Практическая работа
3.10	10. Блюда и гарниры из картофеля.	6	2	4	Практическая работа
3.11	11.Напитки	4	1	3	Практическая работа
3.12	12. Самостоятельная практическая работа	2	-	2	Практическая работа
3.13	13.Итоговаяаттестация	2	1	1	Практическая работа
	Итого:	**144**	**41**	**103**	

2.2 Содержание учебного плана

Раздел 1. **«Основы физиологии питания»**

Тема 1.Вводное занятие.

Теория. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Игры на знакомство. Викторина.

Тема 2. История возникновения кулинарии.

Теория. Этапы возникновения кулинарии в России. Этапы возникновения национальной кухни. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Практическая работа. Приготовление горячих напитков. Перечень блюд: зеленый чай, фруктовый чай.

Тема 3. Основы физиологии здорового образа жизни

Теория. Основы здорового образа жизни. Физиология питания. Пищевые вещества и их значение.

Практическая работа. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение тестов).

Тема 4. Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.

Теория. Основы рационального питания. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практическая работа. Приготовление блюд из круп (или сладких блюд). Перечень блюд: пшенная каша, рисовая, манная каша, сладкий плов.

Раздел 2 Специальный курс

Тема 1. Способы обработки пищевых продуктов.

Теория. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Практическая работа. Приготовление блюд. Перечень блюд: творожная запеканка, морковно-яблочное пюре, яичный омлет, яичница глазунья.

Тема 2. Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.

Теория. Витамины. Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Практическая работа. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей (простая и фигурная).

Тема 3.Холодные блюда и закуски

Теория. Характеристика холодных блюд и закусок. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок.

Практическая работа: Проверка знаний в форме опроса.

Тема 3. Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.

Теория, бутерброды открытые, закрытые, закусочные. Продукты для бутербродов. Виды бутербродов. Технологии приготовления бутербродов. Бутерброды простые сложные.

Практическая работа. Приготовление открытых бутербродов, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов.

Тема 4. Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.

Теория.

Практическая работа. Приготовление салатов разных народов. Перечень блюд: салат «Русский», «Белорусский», «Украинский» (морковь, яблоки, свекла), «Итальянский»

(цуккини, морковь), «Болгарский» (помидоры, огурцы, перец), из сыра по-французски, из овощей по-гречески, салат цезарь, салат с кукурузой салат с фасолью, овощной торт, оливье.

Тема 5. Фруктовые салаты.

Теория. Овощные и фруктовые салаты из сырых ингредиентов. Овощные салаты из отварных ингредиентов. Значения овощных блюд для питания.

Практическая работа. Приготовление витаминных блюд. Перечень блюд: салат из сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами, салат из гранат грецких орехов и свеклы. Салаты из фруктов.

Тема 6. Тепловая обработка продуктов. Варка. Жарка. Вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.

Теория. Тепловая обработка продуктов. Новинки и технологии для приготовления блюд. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке.

Практическая работа: Опрос. Влияние тепловой обработки на вид, вкус и усвояемость продуктов.

Тема 7. Растительные продукты питания

Теория. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Практическая работа. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: картофельные оладьи. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: пюре из фасоли, суп с грибами, салат с варёной кукурузой.

Раздел 3.Технология приготовления блюд

Тема1. Приготовление первых блюд

Теория. Знакомство с технологией приготовления супов с макаронными изделиями, щей и борща.

Практическая работа. Приготовление супов: вермишелевого, горохового, рисового, лукового с капустой; щей со свежей капустой, борща вегетарианского, суп холодный окрошка овощная.

Тема 2. Приготовление вторых блюд

Теория. Приготовление вторых блюд из круп и бобовых. Знакомство с видами каш и технологией их приготовления. Знакомство с видами приготовления блюд из рыбы, блюд из мяса.

Практическая работа. Приготовление каш: гречневой с маслом; гороховой с маслом; рисовой, пшенной, перловой. Рыба, жаренная во фритюре, рыба, тушёная в томате с овощами, котлеты картофельные, рагу из овощей, гуляш.

Тема 3. **Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию.**

Теория. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Беседа о печенье и тортах. Правила техники безопасности при работе с газовой плитой. Знакомство с технологией приготовления песочного теста и изделий из него.

Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста: «Лимонник», печенье «Бананы». Печенье с изюмом, печенье песочное, печенье фруктово- ореховое, печенье звёздочки. Экскурсия в кулинарию.

Тема 4. Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.

Теория. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий.

Практическая работа. Приготовление теста и выпечка изделий: блинов, оладий, пончиков, пирожки с картошкой, беляши с мясом.

Тема 5.Животные продукты питания.

Теория. Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Практическая работа. Составление таблиц по приготовлению блюд из мяса, рыбы, морепродуктов. Приготовление мясных блюд. Перечень блюд: запеченное мясо с овощами. Приготовление рыбных блюд. Перечень блюд: рыбная запеканка.

Тема 6. Молоко и молочные продукты.

Теория. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Практическая работа. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Перечень блюд: молочная лапша, пирог из творога, рисовая каша, т1о-берам, сискал

Тема7. Блюда из яиц

Теория. Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии.

Практическая работа. Приготовление блюд из яиц. Перечень блюд: яйца с картофелем фри, омлет с зеленым луком.

Тема 8. Блюда и гарниры из круп и овощей.

Теория. Технология приготовления гарниров из круп и овощей.

Практическая работа. Приготовление гарнира из риса, гречки, капусты, баклажанов. Беседа «Правила этикета за столом».

Тема 9.Блюда и гарниры из макарон

Теория. Технология приготовления блюд и гарниров из макарон.

Практическая работа. Макароны с рыбой и овощами, запеканка из макарон макароны с сосисками. Выполнение тестового задания и практической работы.

Тема 10. Блюда и гарниры из картофеля.

Теория. Технология приготовления блюд гарниров из картофеля.

Практическая работа. Картофельное пюре, картофель фри, картофель с яичницей глазунья.

Тема 11. Напитки.

Теория. Технология приготовления холодных и горячих напитков.

Практическая работа. Приготовление чая, какао, кофе, компота. Приготовление фруктового и шоколадного коктейля.

Самостоятельная практическая работа

Итоговая аттестация.

Подведения итогов за год работы.

Практическая работа. Выполнение тестового задания и практической работы.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.

Виды контроля

- текущая: в форме опроса и практической самостоятельной работы;
- итоговая: в форме самостоятельной практической работы.

- ***Паспорт комплекта оценочных средств.***

- *Текущая аттестация.*

Предмет оценивания (планируемый результат)	Объект оценивания	Вид аттестации
Знания	Контрольное задание (тест, проект и т.д.)	Текущая аттестация

Итоговая аттестация.

Предмет оценивания (планируемый результат)	Объект оценивания	Вид аттестации
Знания	Контрольное задание (тест, проект и т.д.)	Итоговая аттестация

- ***Типовые оценочные материалы.***
- *Описание теста:* тест с множественным и одиночным выбором ответа. Баллы за правильный ответ (правильный ответ – 1 балл за каждый вопрос). Критерии оценивания: высокий уровень – 10-8 баллов (не менее 80% правильных ответов), средний уровень – 7-6 баллов (60-79%), низкий уровень – 5 баллов (менее 50%).

- ***Для текущего контроля:***

№	Выполнение теста	Условия выполнения
1.	**1. По способу приготовления салаты не могут быть:** А) овощные Б) мясные **В) цветочные** Г) рыбные **2. К видам первичной обработки не относятся:** А) нарезка **Б) сушка** В) переборка Г) промывание **3.В зависимости от обработки чай не бывает:** А) черный **Б) желтый** В) зеленый Г) красный **4. К столовым прибором не относятся:** А) нож **Б) кружка** В) вилка Г) ложка **5.При сервировки стола ложку кладут:** А) в тарелку **Б) перед тарелкой** В) справа от тарелки Г) в специальную укладку **6.При нарезке лука нельзя использовать следующую форму:** А) кольца Б) кубики	1.Максимальное время выполнения – на 1 вопрос 5 минут – общее 50 минут 2. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

В) крошка
Г) полукольца
7. По способу приготовления бутерброды не могут быть.
А) простые
Б) слоистые
В) сложные
Г) закрытые
8. По способу приготовления яйца не могут быть:
А) всмятку
Б) в мешочек
В) сырые
Г) в крутую
9.При сервировки стола вилку кладут:
А) слева от тарелки зубцами вверх
Б) справа от тарелки зубцами вверх
В) справа от тарелки зубцами вниз
Г) в специальную укладку
10. Крахмал получают из:
А) из риса
Б) яблок
В) капусты
Г) картофеля
11. Яйца в мешочек варятся:
А) 1 мин
Б) 2 мин
В) 2,5 мин
Г) 5 мин
12.Выберите овощи, не используемые для фаршировки:
А) перец
Б) свекла
В) помидоры
Г) баклажаны
13. Картофель жареный во фрютире солят:
А) во время жарки
Б) после жарки
В) не солят
Г) перед жаркой
14 Укажите продукты, входящие в состав котлетной массы.
А) говядина
Б) орехи
В) морковь
Г) помидор
15Существуют следующие формы нарезки капусты:
А) брусочки, дольки
Б) крошка, кубики

	В) соломка, шашки Г) дольки, кубики.	

- ***Для итогового контроля:***

№	Выполнение теста	Условия выполнения
1.	**1. Отвар из мяса, на основе которого варят суп:** А) отвар Б) настой **В) бульон** Г) сироп **2. К столовым приборам не относится:** А) ложка **Б) дуршлаг** В) вилка Г) нож **3. Борщ-национальное блюдо** А) России **Б) Украины** В) Германии Г) Франции **4.Лавровый лист в суп вводят:** А) в начале варки Б) в середине варки **В) в конце варки** **5. Субпродукты — это:** А) шкура животных **Б) почки животных** В) рога животных Г) мозги животных **6.Пшено получают из:** А) овса Б) проса **В) ячменя.** **7 Для приготовления блинов необходимы:** **А) мука** Б) яйца В) маргарин **8 Есть надо:** **А) с закрытым ртом** Б) читая книжку В) не торопясь **9. Какой обязательный продукт входит в состав салатов винегрет** А) морковь **Б) свекла** В) соленья	1.Максимальное время выполнения – на 1 вопрос 2 минуты – общее 20 минут 2. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

	10. В чизбургере используется: А) сосиски **Б) мясо** В) картошка Г) горох	

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение программы.

- В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:
- **Объяснительно - иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде 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, работа с рецептами, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.
- **Дидактическое обеспечение**
- - плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» «приготовление бутербродов», «нарезка овощей», «изделия из теста» и др.
- - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- - схемы приготовления блюд;
- - фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- - тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- - игровой материал;
- - наглядный иллюстративный материал;
-

4.2. Кадровое обеспечение программы.

Программа может быть реализована одним педагогом дополнительного образования, имеющим образование, соответствующее направленности дополнительной общеобразовательной программы, осваиваемой учащимися.

4.3. Учебно-методическое обеспечение.

Название учебной темы	Форма занятий	Название и форма методического материала	Методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса
1. Введение. Вводное	Фронтальная Теоретическая	Презентация по теме. Инструкции по ТБ.	Словесные

занятие.	подготовка.		
2. История возникновения кулинарии. Правило по технике безопасности.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
3. Основы физиологии здорового образа жизни	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
4. Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
5. Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
6. Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
7. Холодные блюда и закуски	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
8. Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные

9.Салаты винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
10.Фруктовые салаты.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
11.Тепловая обработка продуктов. Варка. Жарка. Вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
12.Растительные продукты питания	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
13.Приготовление первых блюд	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
14.Приготовление вторых блюд	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
15.Технология приготовления песочного теста и	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;	Словесные

изделия из него. Экскурсия в кулинарию.		- наглядный иллюстративный материал;	
16.Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
17.Животные продукты питания	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
18.Молоко и молочные продукты.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
19.Блюда из яиц	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
20.Блюда и гарниры из круп и овощей.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
21.Блюда и гарниры из макарон	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
22.Блюда и гарниры из картофеля.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;	Словесные

		- наглядный иллюстративный материал;	
23.Напитки	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
24.Самостоятельная практическая работа	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные
25.Итоговая аттестация	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал;	Словесные

Средства информационного и учебно-методического обеспечения программы

Литература для педагога:

1. Аксакова О.В. Блюда из мяса Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. М., 2001.
3. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
4. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
5. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М, 2002
6. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М. Ринол классик, 2001.
7. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.

Литература, рекомендуемая учащимся и родителям.

1. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2014.
2. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
3. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
4. РуфановаЕ Италия. Кухни народов мира. Слог, 2014.
   Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.ООО Книжный Клуб"Клуб Семейного Досуга", 2012.
5. Скляр.С.Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2015.

Интернет ресурсы.

1. https: irs/ academy
2. https:myaso. Online.
3. Http: reforma/school

4.4. Календарный учебный график.

N п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь	16	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Введение. Вводное занятие.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Комплексное собеседование. Экскурсия.
2	Сентябрь	18	9.45 :11.25	Фронтальная	2	История возникновения кулинарии. Правило по технике безопасности.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
3	Сентябрь	23	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Основы физиологии здорового образа жизни	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
4	Сентябрь	25	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
5	Сентябрь	30	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
6	Октябрь	02	9.45 :11.25		2	Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии		
7	Октябрь	14	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

8	Октябрь	16	9.45 :11.25		2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.		Опрос, практика
9	Октябрь	21	9.45 :11.25		2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.		Опрос, практика
10	Октябрь	23	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Холодные блюда и закуски	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
11	Октябрь/	28	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
12	Октябрь	30	9.45 :11.25		2	Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.		Опрос, практика
13	Ноябрь	06	9.45 :11.25		2	Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.		Опрос, практика
14	Ноябрь	11	9.45 :11.25		2	Бутерброды: бутерброды открытые, закрытые, закусочные.		Опрос, практика
15	Ноябрь	13	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
16	Ноябрь	18	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
17	Ноябрь	20	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика

18	Ноябрь	25	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
19	Ноябрь	27	9.45 :11.25		2	Салаты винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
20	Декабрь	02	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
21	Декабрь	04	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
22	Декабрь	09	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
23	Декабрь	11	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
24	Декабрь	16	9.45 :11.25		2	Салат винегрет: Салаты из сырых и отварных ингредиентов.		Опрос, практика
25	Декабрь	18	9.45 :11.25		2	Фруктовые салаты		Опрос, практика
26	Декабрь	23	9.45 :11.25		2	Фруктовые салаты		Опрос, практика
27	Декабрь	25	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Тепловая обработка продуктов. Варка. Жарка. Вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
28	Декабрь	30	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Растительные продукты питания	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

29	Январь	13	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Растительные продукты питания	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
30	Январь	15	9.45 :11.25		2	Приготовление первых блюд		Опрос, практика
31	Январь	20	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Приготовление первых блюд	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
32	Январь	22	9.45 :11.25		2	Приготовление первых блюд		Опрос, практика
33	Январь	27	9.45 :11.25		2	Приготовление первых блюд		Опрос, практика
34	Январь	29	9.45 :11.25		2	Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
35	Февраль	03	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Приготовление вторых блюд	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
36	Февраль	05	9.45 :11.25		2	Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
37	Февраль	10	9.45 :11.25		2	Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
38	Февраль	12	9.45 :11.25		2	Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
39	Февраль	17	9.45 :11.25			Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию. Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
40	Февраль	19	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
41	Февраль	24	9.45 :11.25		2	Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию. Приготовление вторых блюд		Опрос, практика

42	Февраль	26	9.45 :11.25		2	Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию. Приготовление вторых блюд		Опрос, практика
43	Март	02	9.45 :11.25		2	Технология приготовления песочного теста и изделия из него. Экскурсия в кулинарию.		Опрос, практика
44	Март	04	9.45 :11.25		2	Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.		Опрос, практика
45	Март	09	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
46	Март	11	9.45 :11.25		2	Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.		Опрос, практика
47	Март	16	9.45 :11.25		2	Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.		Опрос, практика
48	Март	18	9.45 :11.25		2	Технология приготовления жидкого дрожжевого теста и изделий из него.		Опрос, практика
49	Март	23	9.45 :11.25		2	Животные продукты питания		Опрос, практика
50	Март	25	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Животные продукты питания	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

51	Март	30	9.45 :11.25		2	Животные продукты питания		Опрос, практика
52	Апрель	01	9.45 :11.25		2	Животные продукты питания		Опрос, практика
53	Апрель	06	9.45 :11.25		2	Молоко и молочные продукты		Опрос, практика
54	Апрель	08	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Молоко и молочные продукты.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
55	Апрель	10	9.45 :11.25		2	Молоко и молочные продукты		Опрос, практика
56	Апрель	13	9.45 :11.25		2	Блюда из яиц		Опрос, практика
57	Апрель	15	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Блюда из яиц	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
58	Апрель	17	9.45 :11.25		2	Блюда из яиц		Опрос, практика
59	Апрель	20	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из круп и овощей.		Опрос, практика
60	Апрель	22	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Блюда и гарниры из круп и овощей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
61	Апрель	24	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из круп и овощей.		Опрос, практика
62	Апрель	27	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из макарон		Опрос, практика
63	Апрель	29	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Блюда и гарниры из макарон	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
64	Май	04	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из макарон		Опрос, Практика
65	Май	06	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из картофеля.		Опрос, практика
66	Май	08	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Блюда и гарниры из картофеля.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
67	Май	11	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из картофеля.		Опрос, практика

68	Май	13	9.45 :11.25		2	Блюда и гарниры из картофеля.		Опрос, практика
69	Май	18	9.45 :11.25		2	Напитки		Опрос, практика
70	Май	20	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Напитки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
71	Май	25	9.45 :11.25	Фронтальная	2	Самостоятельная практическая работа	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная практическая работа
72	Май	27	9.45 :11.25	Фронтальная	2	1 Итоговая аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная работа
	Итого				144ч			