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

Рассмотрена на заседании
методического совета
протокол № __6___
от «25» 05 2026 г.

Принята на заседании
педагогического совета
протокол № __7___
от «26» 05 2026 г.

Утверждена
Директор ГБОУ ДО
«РДЮЦ»
С.А. Мустафинова
приказ № 16-п
от «26» 05 2026 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

«Вкусные истории»
Направленность программы: социально- гуманитарная
Уровень программы: стартовый.

Возраст обучающихся: 7-12 лет
Срок реализации программа: 10 дней

Составитель:
Садаева Мадина Султановна,
педагог дополнительного образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 2D421BFFB004DA9E23627BE8D101556B
Владелец МУСТАФИНОВА СВЕТЛАНА АЛИЕВНА
Действителен с 13.02.2024 до 08.05.2025

г. Грозный, 2026 г.

Содержание программы

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 программ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил 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 18.11.2015г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Закон Чеченской Республики от 30.10.2014 №37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Минобразования и науки России от 11.12.2006г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе ГБУ ДО «РДЮЦ».

1.2 Направленность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **«Вкусные истории» социально-гуманитарной направленности,** разработана для детей 7-12 лет и направлена на:

- воспитание убежденности здорового питания в жизни современного общества;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования продуктов в быту для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

1.3. Уровень освоения программы –

стартовый.

Стартовый уровень, объем программы – 30 часов.

1.4 Актуальность программы

Программа разработана по запросу обучающихся и их родителей (законных представителей). Работа с пищей развивает интерес, любознательность, а это очень важно, чтобы обучающие не впадали в скуку, в уныние, что ведет к нежелательным последствиям

в формировании личности ребенка. Именно такая работа позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как – умение планировать свою деятельность, целеустремленностью, умение доводить начатое дело до конца, усидчивость, внимание, аккуратность, желание помочь друг другу, ценить результаты работы, восхищаться и т.д. Для педагогов же особенно важным в этом виде ручного труда является то, что оно развивает мелкую моторику рук у детей, так как доказано, что прослеживается четкая взаимосвязь между развитием подвижности пальцев рук и развитием речи, логического мышления.

1.5 Цель и задачи программы.

Цель программы – формирование у обучающихся основы рационального питания, изучение технологии приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства;
- познакомить с историей кулинарного искусства;
- сформировать основы культуры питания и здорового образа жизни обучающихся;

Развивающие:

- развить интерес к кулинарному искусству;
- привить общетрудовые навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты);
- развить творческие способности учащихся;
- развить коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
- развить навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»;
- развить мелкую моторику рук, память, внимание, эстетический вкус.

Воспитательные:

- сформировать общую культуру личности;
- воспитать творческий подход к своей работе и самостоятельность;
- воспитать привычку к чистоте на рабочем месте;
- воспитать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

1.6 Категория учащихся.

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 7 до 12 лет. Зачисление осуществляется при желании ребенка по заявлению его родителей (законных представителей).

1.7. Сроки реализации и объем программы

Сроки реализации программы – 10 дней.

Объем программы – 30 часов.

1.8 Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма обучения: очная.

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

Режим занятий.

Занятия проводятся пять раз в неделю по 3 академических часа, с обязательным проведением динамических пауз и перерывов между занятиями.

Продолжительность занятий – 45 минут, перерыв 10 минут.

1.9 Планируемые результаты освоения программы:

В результате обучения по данной программе обучающиеся

Будут знать:

- особенности профессии повар-кондитер;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- способы приготовления мяса;
- санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи;
- различные виды техники кулинарного искусства;
- познакомиться с историей кулинарного искусства;
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся;

Будут уметь:

- организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила безопасной работы;
- готовить легкие национальные блюда мира;
- готовить обед (закуски, вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов)
- правильно подавать готовое блюдо;
- правила работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты);

Личностные результаты:

- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве
- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование раздела, тема	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Гренки	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
2	Оладьи. Блины	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
3	Острые крылышки	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
4	Пицца	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5	Пирожки "с пылу с жару"	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6	Печенья с шоколадом	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая

					работа
7	Пирожное "картошка"	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8	Капкейки с шоколадом	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
9	Рогалики	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
10	Пончики с сахарной пудрой. Подведение итогов.	3	2	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
	Итого:	30	20	10	

2.2. Содержание краткосрочной летней программы

1.Тема: Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Рецепт гренок.

Теория: Вводное занятие. Знакомство с обучающимися. Ознакомление учащихся с курсом обучения. Требования по безопасности труда и пожарной безопасности на занятиях. Знакомство учащихся с кулинарией. История кулинарии. Оборудование и материалы, необходимые для занятий. Правила внутреннего распорядка в кабинете. Знакомство с учениками. Рассказать о различных способах приготовления гренок. Ознакомить учеников с правилами нарезки ингредиентов для приготовления блюда.

Практика. Приготовление блюда.

2. Тема: Оладьи. Блины

Теория: Приготовление жидкого бездрожжевого теста. Научить учеников печь блины. Приготовить крем. Рассказать о видах различных кремов: твороженный, взбитые сливки, масляный. Научить работать кулинарным шпателем или лопаткой. Развивать творческий подход к приготовлению блюда.Научить учащихся готовить изделия из жидкого теста, работать с рецептом. Изучить способы приготовления панкейков, оладий, блинов.

Практика. Приготовление блинного торта

3. Тема "Острые крылышки (KFC)

Теория: Рассказать о правилах первичной обработки птицы. Ознакомить с технологией приготовления вторых блюд из птицы. Научить готовить кляр и панировку.

Практика. Приготовление острых крылышек.

4. Тема «Пицца»

Теория: История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления. Готовим дрожжевое тесто. Готовим начинку. Рассказываем о разнообразии начинок для пиццы.

Практика. Приготовление пиццы

5. Тема «Пирожки "с пылу с жару"»

Теория: Ознакомить с видами дрожжевого теста. Приготовить тесто для пирожков и начинку.

Практика. Приготовление пирожков с картошкой

6. Тема «Печенья с шоколадом»

Теория: Готовим песочное тесто. Рассказать о различных сортах печенья нарезные, штучные пирожные: «полоска», «кольцо», «корзиночкка».

Практика. Приготовление печенья "Палочки с корицей".

7. Тема «Пирожное "картошка"»

Теория: Познакомить с историей возникновения десерта.Особенности приготовления пирожного.

Практика. Приготовление десерта

8. Тема «Капкейки с шоколадом»

Теория: Познакомить с историей возникновения капкейков и кексов. Виды кексов. Готовим начинку.

Практика. Приготовление капкейков

9. Тема «Рогалики»

Теория: Особенности приготовления рогаликов. Виды начинки.

Практика. Приготовление рогаликов

10. Тема «Пончики с сахарной пудрой»

Теория: Рассказать о происхождении блюда. Особенности приготовления пончиков. Научить обучающихся жарить во фритюре. Рассказать о приготовлении глазури.

Практика. Приготовление пончиков с сахарной пудрой. Подача готового блюда.

Раздел 3. Формы аттестации оценочные материалы.

Данная программа предусматривает следующие виды контроля:

- вводный контроль (беседа);
- текущий контроль: в форме устного опроса и практической самостоятельной работы, наблюдение;
- итоговый контроль: в форме тестирования, защита творческого проекта.

Форма фиксации результатов: Педагог определяет 3 уровня усвоения программы детьми: высокий – 5, средний – 4, низкий – 3.

Паспорт комплекта оценочных средств.

Итоговая аттестация.

Предмет оценивания (планируемый результат)	Объект оценивания	Вид аттестации
Знания - особенности профессии повар-кондитер; - виды и способы приготовления теста; - технологию приготовления изделий из теста; - способы приготовления мяса; - санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи; - правильно подавать	Контрольное задание (тестирование)	Итоговая аттестация

готовое блюдо; - правила работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты); - формирование общей культуры личности - формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве - воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям - воспитание привычки к чистоте на рабочем месте		

Типовые оценочные материалы.

Описание теста: тест с 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 итогового контроля:

Выполнение теста (опроса)	Условия выполнения
1. Какой десерт готовится с использованием желатина: А) Мармелад Б) Зефир В) Маршмелоу **2. Из какого теста обычно не готовят торты:** А) Дрожжевое Б) Бисквитное В) Песочное **3. Картофель жареный во фритюре солят:** А) во время жарки Б) после жарки В) не солят Г) перед жаркой **4. Крахмал получают из:** А) из риса Б) яблок В) капусты Г) картофеля **5. Салаты из свежих овощей украшают:** А) зеленью Б) майонезом	1.Максимальное время выполнения – на 1 вопрос 3 минуты – общее 30 минут 2. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

В) папильотками Г) фигурной нарезкой **6. По способу приготовления бутерброды бывают:** А) простые Б) сложные В) слоистые Г) комбинированные Д) одинарные Е) закусочные **7. По способу приготовления яйца могут быть:** А) всмятку Б) «в мешочек» В) вкрутую Г) отбивные Д) глазунья Е) сырые **8. Разрыхлителем пресного теста служит:** А) пищевая сода Б) сахар В) вода Г) сода **9. Для приготовления блинов необходимо:** А) мука Б) яйца В) маргарин **10. Нужно ли проводить первичный инструктаж с учениками на уроке кулинарии:** А) нет, не нужно Б) да, нужно В) по усмотрению педагога	

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение программы.

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебном кулинарном цехе).

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

1. рабочие столы;
2. наборы кулинарных инструментов и приспособлений;
3. электрооборудование (плиты, микроволновые печи).
4. Сковородки, кастрюли, доски.
5. Продукты.
6. Холодильник.

4.2. Кадровое обеспечение программы.

Программа может быть реализована педагогом дополнительного образования Садаевой М.С., 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.Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Гренки	Фронтальная Теоретическая подготовка.	Инструкция по ТБ.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
2. Оладьи.Блины	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
3.Острые крылышки	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
4.Пицца	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
5.Пирожки "с пылу с жару"	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
6.Печенье с	Групповая,	- плакаты, фото	Словесные

шоколадом	индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	Наглядные, практические, самостоятельная работа
7.Пирожное картошка	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
8.Капкейки с шоколадом	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
9.Рогалики	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 Наглядные, практические, самостоятельная работа
10.Пончики с сахарной пудрой	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал.	

Средства информационного и учебно-методического обеспечения программы.

Литература для педагога:

1. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. – М.: РИПОЛ классик, 2011г.
2. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009г.
3. Руфанова Е. Кухни народов мира / Е. Руфанова. – М.: Слог, 2011г.
4. Светлова Е.В. Сервировка праздничного стола и этикет застолья / Е.В. Светлова – М.: Лада, 2009г.

Литература, рекомендуемая обучающимся и родителям:

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Интернет-ресурсы

1.https://hlebopechka.ru/
2.http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-ikonditerskie-izdeliya/

4.4. Календарный учебный график

1 смена

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1	Июнь	1	9.30-12.05	Фронтальная	3	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности Гренки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
2	Июнь	2	9.30-12.05	Фронтальная	3	Блины. Оладьи	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
3	Июнь	3	9.30-12.05	Фронтальная	3	Острые крылышки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
4	Июнь	4	9.30-12.05	Фронтальная	3	Пицца	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
5	Июнь	5	9.30-12.05	Фронтальная	3	Пирожки "с пылу с жару"	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
6	Июнь	8	9.30-12.05	Фронтальная	3	Печенье шоколадное	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
7	Июнь	9	9.30-12.05	Фронтальная	3	Пирожное картошка.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
8	Июнь	10	9.30-12.05	Фронтальная	3	Капкейки с шоколадом	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
9	Июнь	11	9.30-12.05	Фронтальная	3	Рогалики.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
10	Июнь	15	9.30-12.05	Фронтальная	3	Пончики с сахарной пудрой	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

2 смена

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1	Июнь	16	09:30-12:05	Фронтальная	3	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности Гренки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
2	Июнь	17	09:30-12:05	Фронтальная	3	Блины. Оладьи	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
3	Июнь	18	09:30-12:05	Фронтальная	3	Острые крылышки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
4	Июнь	19	09:30-12:05	Фронтальная	3	Пицца	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
5	Июнь	22	09:30-12:05	Фронтальная	3	Пирожки "с пылу с жару"	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
6	Июнь	23	09:30-12:05	Фронтальная	3	Печенье шоколадное	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
7	Июнь	24	09:30-12:05	Фронтальная	3	Пирожное картошка	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
8	Июнь	25	09:30-12:05	Фронтальная	3	Капкейки с шоколадом	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
9	Июнь	26	09:30-12:05	Фронтальная	3	Рогалики	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
10	Июнь	29	09:30-12:05	Фронтальная	3	Пончики с сахарной пудрой	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика