

Управление образования города Ак-Довурак

Муниципальная бюджетная организация
дополнительного образования
Дом детского творчества г.Ак-Довурака

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 3
От «02» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
И.о. директора МБОУ ДО ДДТ
г. Ак-Довурака
/Хомушку В.М./
приказ № 1/ от «02» августа 2024г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Социально-гуманитарной направленности
«Шеф - поварята»

Уровень программы: ознакомительный
Тип программы: модифицированный
Возраст обучающихся: 8-14 лет
Срок реализации программы: 1 год-144 часа

Составитель:
Сарыглар Оксана Хувускааловна,
педагог дополнительного образования

Ак-Довурак
2024

Внутренняя экспертиза проведена. Программа рекомендована к рассмотрению на педагогическом совете Муниципальной бюджетной организации дополнительного образования Дом детского творчества г. Ак-Довурака.

Зам. директора по УВР

Монгуш /Монгуш Н.К./
ФИО

«30» августа 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

1.2 Цель и задачи программы

1.3 Содержание программы

1.4 Ожидаемые результаты

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Календарный график модулей

2.2 Условия реализации программы

2.3 Форма контроля и аттестации программы

2.4 Оценочные материалы

2.5 Методическое обеспечение программы

2.6 Календарный воспитательный план

Список литературы

Приложения

Паспорт

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей Программы.

1.1 Пояснительная записка:

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Шеф - поварята» (далее - Программа) разработана на основе закона РФ «Об образовании», законодательных и нормативно правовых актов в области дополнительного образования обучающихся:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», ст.2 п.9; с изменениями, вст. в силу 25.07.2022);

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

3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р);

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; вст. В силу с 1 марта 2023 г. и действует по 28.02.2029 г.

5. Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

6. Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21», «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (разд. VI.) Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разно уровневые программы);

8. 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 труда и социальной защиты Российской Федерации от

05.05.2018 298 «Об утверждении профессионального стандарта педагога дополнительного образования детей и взрослых»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 №114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе, образовательной программе профессионального обучения, дополнительной общеразвивающей программ»;

11.Устав и локальные акты Муниципальной бюджетной организации дополнительного образования Дома детского творчества г. Ак-Довурака (далее – ДДТ).

Направленность Программы: социально-гуманитарная.

Программа имеет социально-гуманитарную направленность, способствует выявлению и развитию познавательного интереса как базиса внутренней потребности к постоянному саморазвитию. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги к знакомству с кухней. Позволяет научиться быть экономными хозяйками. В жизни каждого обучающегося бывает много праздников и данная программа обучит правильно организовать его подготовить праздничный стол, правильно сервировать, ведь каждый проводит торжества, то и в дальнейшем своей взрослой жизни смогут подготовиться к семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Актуальность Программы: состоит в том, что обучающиеся овладевают знаниями, навыками по приготовлению пищи, должны расширить и углубить знания и навыки.

Новизна Программы состоит в том, что в ней предлагаются расширение знаний по кулинарии полученных на занятиях и формирование элементарных навыков через творческую деятельность. Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программы заключается в формировании обучающегося чувство ответственности за здоровье человека.

Отличительной особенностью Программы:

является то, что она дает возможность каждому обучающемуся реализовать свои способности, в приготовлении самых различных блюд включая нашу национальную тувинскую кухню. Основное содержание программы направлено на личностное развитие обучающихся и воспитание у них интереса к кулинарии.

Адресат Программы. В объединение принимаются как мальчики, так и девочки 8-14 лет, на основании заявления родителей (законных представителей), проявившие интерес к изучению кулинарии, специальных способностей в данной предметной области не требуется.

Форма обучения: очная - заочная и дистанционная форма.

Уровень Программы: - ознакомительный

Объем и срок освоения Программы:

Программа рассчитана на 1 год обучения. Периодичность занятий: 2 раза в неделю по 2 часа. Продолжительность занятия - 40 минут, перерыв между занятиями составляют 10 минут, всего 144 часа за учебный год. Наполняемость группы 8-10 человек.

Особенности организации образовательного процесса:

Основа Программы - это постепенность погружения в мир кулинарии, особенности приготовления блюд. Каждое занятие - новый шаг к познанию. А познание это происходит, как через восприятие искусства, так и через практическую, творческую деятельность обучающегося. Основная цель этих занятий научить растущего человека думать, фантазировать, мыслить смело и свободно, в полной мере проявляя свои способности. Образовательный процесс строится в соответствии с возрастными, психологическими возможностями и особенностями обучающихся, что предполагает возможную необходимую коррекцию времени, режима и тематики занятий.

Режим занятий:

Год обучения	Продолжительность занятий	Количество занятий в неделю	Количество часов в неделю	Количество часов в год
1 год	2 часа	2 раза	4 часов	144 часов

1.2. Цель и задачи Программы:

- Развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.

Задачи Программы:

Образовательные:

- научить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной тувинской, национальной кухней;
- знать как приготовить блюда из молока и мяса.
- обогащить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;

-познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
- воспитывать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

Планируемые результаты:

Знать:

- правила техники безопасности о мерах предосторожности на кухне; - о санитарных правилах и нормах утвержденных Сан Пином; - основы кулинарии.
- Начальные сведения о кулинарии;
- начальные сведения о традициях и культуре национальной кухне;
- владеть навыками приготовления простейших блюд;
- о тесте;
- разновидности и изделия из теста;
- о вкусной и здоровой пище;
- какие ценные витамины присутствуют в продуктах и блюдах.
- правила этикета, как правильно себя вести за столом.

Уметь:

- свободно уметь использовать электрооборудования;
- обращаться с ножами;
- правильно сервировать стол.

Владеть:

- навыками приготовления простейших блюд;
- специальными кулинарными терминологиями;
- навыками самостоятельной работы. Самостоятельно работать в группе при выполнении практических заданий в приготовлении разных блюд.

**1.3 Содержание Программы.
Учебный тематический план.**

(ознакомительный уровень)

№	Наименование раздела и темы	Количество часов			Форма аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Раздел 1. Вводное занятие.	2	2	-	Беседа. Входящий контроль.
1.1	Инструктаж по технике безопасности: «Меры предосторожности на кухне»	2	2	-	
2.	Раздел 2. Правильное и здоровое питание	26	7	19	Практическая работа. Промежуточный контроль.
2.1	Каши	12	3	9	
2.7	Бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орехами	6	3	3	
2.10	Блины с творогом, с мясом	2		2	
2.11	Оладье	2	1	2	
2.12	Глазунья	2		1	
2.13	Творожная запеканка с морковью	2	1	1	
3.	Раздел 3. Домашнее консервирование из овощей и фруктов.	34	8	26	
3.1.	Компоты	6	1	5	
3.4	Коктейль	2	1	1	
3.5	Кисель	2		2	
3.6	Соление	8	2	6	
3.8	Джем малиновый	4	1	3	
3.9	Варенье из голубики	4	1	3	
3.10	Салат из огурцов	4	1	3	

3.11	Лечо	4	1	3	
4	Раздел 4. Приготовление овощных супов	10	3	7	Практическая работа по технологической карте.
4.1.	Борщ	4	1	3	
4.2	Сырный суп из курицы	2	1	1	
4.3	Солянка	4	1	3	
5.	Раздел 5. Приготовление различных салатов из овощей и фруктов	16	4	12	Практическая работа по технологической карте.
5.1	Салаты	16	4	12	
6.	Раздел 6. Блюда из яиц.	10	1	9	
6.1.	Яичница	2	1	1	

6.2.	Приготовление мраморных яиц	2		2	Беседа. Практическая работа.
6.3.	Омлеты	4		4	
6.4.	Украшение из яиц	2		2	
7	Раздел 7. Приготовление блюд из рыбы	10	3	7	Беседа с элементами опроса.
7.1.	Уха из свежей и консервированной рыбы	4	1	3	
7.2.	Рыбные котлеты	2	1	1	
7.3.	Рыбная запеканка, запеканка в фольге	4	1	3	
8.	Раздел: Приготовление блюд из макаронных изделий	14	4	10	Практическая работа. Входящий контроль.
8.1	Рожки с мясным фаршем	2	1	1	
8.2.	Спагетти	2	1	1	
8.3.	Запеканка с макаронами	2	1	1	
8.4.	Супы	8	1	7	
8.5.	Супы	2		2	

8.6.	Суп с мясом и пшениной	2		2	
8.7.	Суп с мясом и гречкой	2		2	
9.	Изделия из теста	20	4	16	
9.1.	Блины.	2	1	1	
9.2	Оладье из морковки	2		2	
9.3	Печенье овсяное	2	1	1	Практическая работа по технологической карте
9.4	Пицца	2		2	
9.5	Канале	2		2	
9.6	Пироги	6	1	5	
9.8	Торт Шоколадный	4	1	3	
10	Итоговое тестирование «Сервировка стола»	2	2		Тестирование
	Итого:	144	41	103	

Содержание Программы

(ознакомительный уровень)

Раздел 1. Вводное занятие (2ч.)

Теория:(2ч.) Инструктаж по технике безопасности «Меры предосторожности на кухне».

Раздел 2. Правильное и здоровое питание (26 ч.)

Приготовление вкусных завтраков: каши, бутерброды, блины, оладье, глазунью, творожную запеканку

Каши (12ч.): Овсяная, пшеничная, гречневая, перловая, рисовая, геркулесовая.

Теория:(3ч.) Научить обучающихся здоровому и правильному питанию и как приготовить каши с добавлениями изюма, кураги, орехов, бананов.

Практика (9ч.). Научить и помочь приготовить вкусные завтраки, каши с добавлением изюма, кураги, орехов, бананов.

Инструменты: доска для нарезки, нож, кастрюля, поварешка, электропилка.

Бутерброды (6 ч.): плавленым сыром и кедровыми орехами, шпротом, колбасой и сыром.

Теория(2ч.) Объяснить приготовление бутербродов с плавленым сыром и кедровыми орешками, со шпротами, колбасой и сыром.

Практика (4ч.). Научить, обучающихся сделать особенные, сложные, красочные бутерброды к праздничному столу и приготовить бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орешками, со шпротам и сыром.

Блины (2ч.)

Практика (2ч) Объяснить, в каких пропорциях нужны ингредиенты.

Научить печь блины.

Оладье (2ч)

Теория(1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях.

Практика (1ч) Научить, и вместе с обучающимся печь оладье.

Глазунья(2ч)

Теория (1ч) Инструктаж по технике безопасности.

Объяснить, в каких пропорциях нужны ингредиенты для глазуньи.

Практика(1ч) Научить, и вместе с обучающимся приготовить глазунью.

Творожная запеканка(2ч)

Теория(1ч) Научить, в каких пропорциях нужны ингредиенты для творожной запеканки.

Практика(1ч) Приготовить вместе обучающимися творожную запеканку.

Раздел 3. Домашнее консервирование овощей и фруктов (34 ч)

Компоты (6ч.)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужны продукты.

Практика (5ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование сливового компота. Инвентарь для работы: кастрюля, банки, крышки, прихватки.

Коктейль(2ч)

Теория(1ч.) Научить подбирать ингредиенты. Соблюдать ТБ и гигиену.

Практика (1ч.) Научить и вместе обучающимся, сделать коктейль. Инвентарь для работы: миксер, доска для нарезки.

Кисель(2ч.)

Практика(2ч.) Научить приготовить различные варианты киселей по рецепту.

Соление.(8 ч.)

Теория (2ч.). Соление огурцов. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (6ч.). Научить и вместе с обучающимся проделать консервирования огурцов. Инвентарь: кастрюли, банки, крышки, прихватки.

Джем малиновый(4ч)

Теория(1ч). Научить, правильно подбирать малину. Техника безопасности при работе с электроплитой.

Практика(3ч). Показать, как приготовить джем малиновый.

Варение из голубики(4ч).

Теория(1ч) Научить, в каких пропорциях нужно класть голубику и сахар.

Практика(3ч) Приготовить варение, из голубики соблюдая технику безопасности и гигиену.

Салаты(8ч).

Теория(2ч). Научить, приготовить салат, соблюдая рецепт.

Практика(6ч). Вместе обучающимися приготовить салат, соблюдая ТБ и гигиену. Инвентарь: кастрюли, банки, крышки, прихватки.

Раздел 4. Приготовление овощных супов.(10 ч.)

Борщ (4 ч.)

Теория(1ч). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть ингредиенты.

Практика (3ч.). Научить и вместе обучающимся, приготовить борщ. Инвентарь для работы: кастрюля, разделочная доска, прихватки.

Сырный суп с курицей. (2 ч.)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(1ч.) Научить, готовить и подбирать ингредиенты по рецепту.

Солянка(4ч.)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(3ч.). Научить, и вместе обучающимся, приготовить солянку. Инвентарь для работы: кастрюли, разделочная доска, прихватки.

Раздел 5. Приготовление различных салатов из овощей и фруктов(16ч.).

Салаты(16ч)

Теория(4ч) Научить, обучающихся правильно приготовить салат.

Практика (12ч). Научить, вместе с обучающимся, приготовить салат
Инвентарь для работы: доска для нарезки, глубокая тарелка.

Раздел 6. Блюда из яиц.(10 ч.)

Яичница (2 ч.)

Теория (1ч) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (1ч.) Научить, вместе с обучающимся приготовить яичницу.

Приготовление мраморных яиц (2 ч.)

Практика (2ч.). Научить, вместе с обучающимся приготовить мраморные яйца. Инвентарь для работы: сковородка, лопатка для размешивания.

Омлет (2ч.)

Практика (2 ч.). Научить, вместе с обучающимся приготовить омлет.

Украшение из яиц. (2 ч.)

Практика(2ч.) Научить, вместе с обучающимся, приготовить украшение из яиц.

Омлет с добавлением овощей (2 ч.)

Практика(2ч.). Научить обучающихся, приготовить омлет с добавлением овощей.

Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и рыбы. (10ч.)

Уха из свежей и консервированной рыбы. (4 ч.)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно, класть продукты.

Практика (3ч.). Научить, вместе с обучающимся, приготовить уху из свежей и консервированной рыбы.

Рыбные котлеты. (2 ч.)

Теория(1ч.) Объяснить правильное приготовление рыбных котлет.

Практика(1ч.). Научить, вместе с обучающимися приготовить рыбные котлеты.

Рыбная запеканка, запеканка в фольге (4ч.)

Теория(1ч.) Соблюдать ТБ и санитарную гигиену. Научить последовательность приготовления рыбной запеканки, запеканки в фольге.

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся приготовить рыбные запеканку и запеканку в фольге.

Раздел 8. Приготовление блюд из макаронных изделий(14ч.)

Рожки с мясным фаршем(2ч.)

Теория(1ч.) Научить, соблюдая ТБ и санитарную гигиену, последовательность приготовления данной блюда.

Практика(1ч.) Приготовить по последовательности рожки с мясным фаршем.

Запеканка с макаронами(2ч.)

Теория(1ч.) Научить, обучающихся работать духовкой. Соблюдая ТБ и гигиену.

Практика(1ч.) Научить готовить запеканку с макаронами в духовке.

Супы (8 ч.)

Теория (1ч.)

Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(7ч.). Научить и вместе с обучающимися, приготовить суп.

Раздел 9. Изделия из теста(20ч.)

Блины. (2 ч.)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(1 ч.) Научить, выпекать блины вместе обучающимся.

Оладьи из морковью. (2 ч.)

Практика (2ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях нужно класть продукты. Научить, вместе обучающимся, печь оладьи морковные.

Печенье Овсяное (2 ч.)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить, в каких пропорциях.

Практика(1ч.) Научить, вместе обучающимся печь печенье Овсяное.

Пицца. (2 ч.)

Практика (2ч.) Научить, вместе обучающимся выпекать пиццу.

Канаше. (2 часа)

Практика (2 ч.) Научить и вместе обучающимся, сделать канаше.

Пироги(6ч.)

Практика(5ч.) Научить спечь пироги с капустой и с картошкой, соблюдая ТБ и гигиену.

Теория(1ч.) Научить, красочно оформить пирог, печь по рецепту.

Практика(1ч.) Печь пирог по рецепту, соблюдая ТБ и гигиену.

Торт Шоколадный(4ч.)

Теория(1ч.) Научить, правильно подбирать ингредиенты. Соблюдать ТБ и гигиену.

Практика(3ч.) Спечь торт Шоколадный по рецепту.

Итоговое тестирование «Сервировка стола» (2ч.)

Теория (1ч.) Объяснить, о правилах сервировки стола.

Практика (1ч.). Самостоятельно сервировать стол. Отвечать на вопросы тестирования.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Календарный учебный график

Год обучения (уровень)	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год обучения	16 сентября 2024 г.	30 мая 2025 г.	36	144 по 4 часа в неделю	2 раза в неделю по 2 часа

2.2 Условия реализации Программы.

Обеспечение учебным помещением

Учебное помещение, соответствует требованиям санитарных норм и правил, утвержденных Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21», «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (разд.4.)» Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Материально-техническое обеспечение Программы.

Помещение: оборудован системами хозяйственного питьевого противопожарного и горячего водоснабжения канализацией, проветривание;

-наличие оборудования: холодильник, сковородка, электрическая плита, мясорубка электрическая, тестомешалка электрическая, столы разделочные, шкаф для посуды;

-доски деревянные разделочные, скалка, сушилка для тарелок, кастрюли, тарелки, ложки, чайники, ножи,

-колпаки, фартуки на каждого обучающегося, прихватки, полотенце для посуды, полотенце для рук.

Все продукты необходимые для приготовления блюд приобретаются непосредственно перед занятием.

Дидактические материалы:

-раздаточный материал, алгоритмы схемы приготовления блюд;

-интернет источники;

-информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены», «Изделия из теста», «Сервировка стола» и др;

-библиотечка «Шеф - поварят», справочник, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;

- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Приготовление различных салатов из овощей и фруктов» и т. д.), видео материалы;
- тест «Шеф - поварята».

Кадровое обеспечение.

Реализацию программы осуществляет педагог дополнительного образования, имеющий соответствующую профессиональную подготовку, постоянно повышающий свой уровень профессионального мастерства.

2.3 Форма аттестации Программы.

Контроль результатов обучения является необходимым структурным компонентом процесса обучения и осуществляется постоянно в течение всего учебного года. Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие этапы контроля:

Входной контроль (сентябрь) анкетирование проводится в начале учебного года с целью выявления начальных знаний обучающихся.

Форма проведения контроля:

- анкетирование (Приложение №1)

Промежуточный контроль проводится в середине учебного года (декабрь)- это оценка качества усвоения обучающимися содержания программы в период обучения после входного контроля до итогового.

Формы:

- тестирование (Приложение№2).

Итоговый контроль – проводится в конце учебного года (май), для того, чтобы выявить уровень освоения обучающимися программы полученных знаний и умений, приобретенных в данном учебном году.

Используемый метод:

- тестирование (Приложение№3).

2.4 Оценочные материалы

Комплект контрольно-измерительных материалов, позволяющих определить достижения обучающимися планируемых результатов программы в приложении.

2.5 Методические материалы.

Методы обучения:

- словесный,
- наглядный,
- практическая работа,
- объяснительно-иллюстрированный,
- информационный,
- показательный

Форма организации: лекция, беседа, экскурсия, игра, защита творческого проекта, викторины. Для реализации программы используются следующие методические материалы: учебный (тематический) план; методическая литература для педагогов дополнительного образования, ресурсы информационных сетей по методике проведения занятий. Учебно-наглядные пособия: демонстрационный материал, методические пособия, образцы.

Кадровое обеспечение

Педагог дополнительного образования, реализующий данную Программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование, без предъявления требований к стажу работы.

Информационное обеспечение

1. azbyka.ru>Азбука рецептов>Книги рецептов
2. <https://bookmate.ru/books/t-eda-i-napitki-ru/all>
3. <https://readli.net/cat/semya-i-dom/kulinariya/>
4. https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_010356267/
5. <https://dzen.ru/a/YqeXUobd4FuHIuwB>

Педагогические технологии:

Технология личностно-ориентированного обучения - позволяет максимально развивать индивидуальные познавательные способности обучающихся на основе имеющегося у него опыта жизнедеятельности. **Технология проектного обучения** – ориентирована на самостоятельную деятельность обучающихся.

Игровые технологии – включают методы и приемы организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр.

Здоровье сберегающие технологии - направлены на сохранение здоровья (чередование различных видов деятельности, физкультминутки, положительный психологический климат на занятии).

2.6. Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Месяцы	Наименование мероприятий	Дата	место проведения	Ответственный педагог
1	Сентябрь	Выставка «Дары осени»	19.09.2024	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
2	Октябрь	Экскурсия на городскую библиотеку	17.10.2024	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
3	Ноябрь	Викторина «Хочу все знать»	21.11.2024	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
4	Декабрь	Сервировка новогоднего стола	05.12.2024	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
5	Январь	Это мы умеем!	16.01.2025	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
6	Февраль	«Шагаа биле!» Тувинские блюда	13.02.2025	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
7	Март	Встреча с объединением «Кулинария» с. Кызыл-Мажалык Масленица – вкусные блинчики	20.03.2025	Центр творчества Барун-Хемчикского района	Сарыглар О.Х.
8	Апрель	Беседа «Русские традиционные блюда»	10.04.2025	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.
9	Май	Конкурс любимых блюд	22.05.2025	МБО ДО ДДТ	Сарыглар О.Х.

Список литературы.

Литература для педагога:

1. Васильева Е. И. «Сто потрясающих обедов» Москва РИПОЛ классик 2014г.
2. Передерей Н. С. «Рецепты мировой культуры». Москва издательство ВЕЧЕ 2009г.
3. Т.А.Федосеева, «Большая энциклопедия кулинарного искусства» Москва ОЛМА-ПРЕСС, 2015г.
4. Иванченко. Н. Занятия в системе дополнительного образования обучающихся. Учебно – методическое пособие для руководителей ОУДОД, методистов, педагогов – организаторов, специалистов по дополнительному образованию обучающихся, руководителей образовательных учреждений, учителей, студентов педагогических учебных заведений, слушателей ИПК. Ростов н/Д: Из-во «Учитель», 2007. -288с.
5. Программа педагога дополнительного образования: От разработки до реализации / Сост. Н. К. Беспятова. – М.: Айрис – пресс, 2003. – 176с. – (Методика).
6.Усов В В, «Гость в доме» Москва. -М.: Гранд, 2010. -213 с.
6. Некрасова-Каратеева, О.Л. Учимся готовить. – М.:Основа, 2012.- 112 с.
Тихомирова, О. Ю «Вкусные салаты и закуски для праздников». -М.: Просвещение 2017.-315 с.
7. Беда, Г.В. Основы кулинарии. -М.:Гранд, 2000. - 321 с.

Рекомендуемая литература для родителей и обучающихся (законных представителей)

1. Т. Сотников. Кулинария. Юный шеф-повар. «Новогодний стол. Очень красиво!» -06.08.2016г
2. ООО «Харвест» Пиццы-08.08.2005г
3. Эмзимаа Намзал. «Холу чемзиг авам сону–«Хлебосольная юрта»10.04.1995г.
4. Калина Онугуевна Демдек «Блюда из баранины»-14.07.2020г
5. Ильиных Наталья Владимировна. «Праздничный стол»-15.09.2005г
6. Ода Титц. Хельга Флориан. «Украшение блюд из овощей и фруктов» 15.09.2006г.
7. Москва. БММ АО книга для начинающих «Готовить вкусно»-1997г
8. Москва. БММ АО книга для начинающих «Печь вкусно»-1997г

Приложение №1

Анкетирование для входного контроля.

Форма проведения: входная диагностика-анкетирование. Критериями оценки будут являться следующие показатели: умение отвечать на вопросы, общительность, осведомленность о том кружке, в которой хочет записаться, социализация-комфортность нахождения в коллективе сверстников и учителя.

От 1 до 3 правильных ответов оцениваются как - низкий уровень.

От 4 до 6 правильных ответов - средний уровень.

От 7 до 10 правильных ответов – высокий уровень.

Дорогой друг, ты записался в объединение «Юный кулинар» Я хочу, чтобы тебе было здесь хорошо. И для начала прошу тебя заполнить анкету. Для этого нужно внимательно прочесть предложения, а потом закончить их. Там, где предложено несколько вариантов нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствует твоим интересам, но не больше 4 пунктов.

Отвечать нужно искренне.

1. Я хочу заниматься в объединении, чтобы:

А) научиться чему-нибудь полезному;

Б) найти себе друзей;

В) развить свои способности; Г) заниматься любимым делом;

Д) узнать, на что я способен; Е) весело провести время.

2. Дома в свободное время мне больше всего нравится заниматься

3. Для меня в кружке важнее всего-----

- 4. Когда я думаю о предстоящих занятиях в кружке, я испытываю чувство:

А) радости; Б) скуки; В) тревоги; Г) нетерпения (скорей бы занятия закончились) Д) что еще? (напиши)-----

-

5. Мне бы хотелось, чтобы в кружке всегда было-----

--

6. Больше всего я боюсь, чтобы-----

7. Я мечтаю о том, чтобы-----

8. Кем ты хочешь работать, когда вырастешь?-----

9. Чем ты руководствовался при выборе кружка?-----

- А) советом родителей; Б) советом друзей;
- В) советом учителей; Г) собственными интересами;
- Д) это был случайный выбор.

10. Если бы ты был руководителем кружка что бы ты-----

Приложение 2.

Промежуточный контроль обучающихся

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения учащихся.

Задачи: проверка знаний учащихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у учащихся умений и навыков самоконтроля.

1. Что такое меню?

- а) сервировка стола.
- б) предлагаемый перечень блюд;
- в) способ заготовки блюд;

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

- а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.

3. Овоскоп – это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы;
- б) свежести яиц;
- в) варёное яйцо или сырое.

4. Сандвичи, канапе-это...?

- а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.

5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю с:

- а) холодной водой;
- б) теплой водой;
- в) кипящей водой.

6. Кисломолочными продуктами не являются:

- а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

- а) пшеница; б) пшено; в) рис;
 г) овес; д) гречиха;
8. Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба: а) канапе; б) гренки;
 в) тарталетки;
9. Бутерброды с несколькими продуктами?
 а) простые; б) сложные; в) сэндвичи.
10. Праздничный стол украшают...
- А. невысокими букетами в низких вазах;
 Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах
 В. цветами с резким запахом;
 Г. гирляндами из живых цветов.
11. Гречневая каша бывает:
 а) жидкая;
 б) рассыпчатая;
 в) вязкая;
11. Овощи хранят:
 а) на свету, при температуре +15...+20 градусов в тепле;
 б) без света, при температуре +1...+3 градуса в прохладном месте;
 в) зимой на улице;
12. Крахмал не получают из:
 а) риса; б) кукурузы; в) капусты; г) пшеницы; д) картофеля.
13. Какие приемы тепловой обработки продуктов относятся к основным:
 а) тушение и запекание;
 б) варка и жарка;
 в) пассирование и бланширование.
14. Салатными заправками не являются:
 А) майонез; Б) сметана; В) уксус; Г) растительное масло.
15. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:
 А) плотный желток и белок; Б) жидкие желток и белок;
 В) жидкий желток, плотный белок; Г) плотный желток, жидкий белок;
16. Механическая кулинарная обработка овощей: (расставьте по порядку) А) нарезают; Б) очищают; В) сортируют; Г) моют; Д) промывают
18. Где растет какао-дерево?
 а) в Австралии
 б) в Южной Америке
 в) в Африке
19. К столовым приборам не относится:

А) ложка; Б) дуршлаг; В) вилка; Г) нож.
20. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками;

21. В русской кухне под словом ГАРНИР подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) мясной бульон.

22. Перед приготовлением горох и фасоль НЕ:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Критерии отслеживания оценки:

правильный ответ- 5 баллов

Высокий уровень: 20-25 баллов;

Средний уровень: 19- 15 баллов;

Низкий уровень: от 14 и ниже баллов.

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
б	б	б	в	в	а	г	б	б	аг	аб	б	в
	б	в	в	вгбда	б	б	б	а	бд			

Адрес публикации: <https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/516067-test-tehnologija-5-klass-devochki-kulinarija>

Приложение №3

Итоговый контроль обучающихся

Форма - тестирование

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения обучающихся.

Задачи: проверка знаний учащихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у учащихся умений и навыков самоконтроля.



1. Что такое меню?

- а) сервировка стола.
- б) предлагаемый перечень блюд;
- в) способ заготовки блюд;

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

- а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.

Овоскоп – это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы;
- б) свежести яиц;
- в) варёное или сырое.

4. Сандвичи, канапе-это...?

- а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.

5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю:

- а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с кипящей водой.

6. Кисло - молочными продуктами не являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

а) пшеница; б) пшено; в) рис;

г) овес; д) гречиха;



8. Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба:

а) канапе; б) гренки; в) тарталетки;

9. Бутерброды с несколькими продуктами?

а) простые; б) сложные; в) сэндвичи.

10. Праздничный стол украшают...

А. невысокими букетами в низких вазах;

Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах

В. цветами с резким запахом;

Г. гирляндами из живых цветов.

11. Гречневая каша бывает:

а) жидкая;

б) рассыпчатая;

в) вязкая;

12. Овощи хранят:

а) на свету, при температуре +15...+20 градусов в тепле;

б) без света, при температуре +1...+3 градуса в прохладном месте;

в) зимой на улице;

13. Крахмал не получают из:

а) риса; б) кукурузы; в) капусты; г) пшеницы; д) картофеля.

14. Какие приемы тепловой обработки продуктов относятся к основным:

а) тушение и запекание;

б) варка и жарка;

в) пассирование и бланширование.

15. Салатными заправками не являются:

А) майонез; Б) сметана; В) уксус; Г) растительное масло.

16. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

А) плотный желток и белок;

Б) жидкий желток и белок;

В) жидкий желток, плотный белок;

Г) плотный желток, жидкий белок;

17. Механическая кулинарная обработка овощей: (расставьте по порядку)

А) нарезают; Б) очищают; В) сортируют; Г) моют; Д) промывают

18. Где растет какао-дерево?

а) в Австралии

б) в Южной Америке

в) в Африке

19. К столовым приборам не относится:

А) ложка; Б) дуршлаг; В) вилка; Г) нож.



20. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками

21. В русской кухне под словом ГАРНИР подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) мясной бульон.



22. Перед приготовлением горох и фасоль НЕ:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Критерии отслеживания оценки:

правильный ответ- 5 баллов

Высокий уровень: 20-25 баллов;

Средний уровень: 19- 15 баллов;

Низкий уровень: от 14 и ниже баллов.

Ответы: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 а б в г д е

Таблица результатов реализации программы «Шеф - поварята»

Ф.И. обучающегося	Образовательные результаты		
	В	С	Н

Технология подведения итогов.

Образовательный уровень:

В – высокий уровень предполагает наличие высокого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

С – средний уровень предполагает наличие среднего уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

Н – низкий уровень предполагает наличие низкого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов.

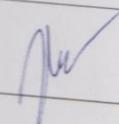
ПАСПОРТ
Программы объединения «Шеф-поварята»
социально-гуманитарной направленности

Наименование муниципалитета	г. Ак-Довурак
Наименование организации	Муниципальная бюджетная организация дополнительного образования Дом детского творчества г. Ак-Довурака
ID номер программы в АИС «Навигатор»	
Полное наименование Программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Шеф - поварята»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Муниципальное задание
ФИО автора (составителя) Программы	Сарыглар Оксана Хувускааловна педагог дополнительного образования
Краткое описание Программы	Программа имеет социально-гуманитарную направленность, способствует выявлению и развитию познавательного интереса как базиса внутренней потребности к постоянному саморазвитию. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги к знакомству с кухней.
Форма обучения	Очно – заочная и дистанционная
Уровень содержания	Ознакомительный
Продолжительность освоения (объем)	1 год (144 часа)
Возрастная категория	8 -14 лет.
Цель Программы	- Развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.
Задачи Программы	Образовательные: -научить обучающихся с ассортиментом продуктов питания; -познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки; -познакомить с традиционной тувинской,

	<p>национальной кухней;</p> <ul style="list-style-type: none"> -знать как приготовить блюда из молока и мяса. -обогащить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией; -формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов; -познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся; -развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося; -развивать эстетическое восприятие и творческое воображение. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитывать трудолюбие, аккуратность; -воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий; -воспитывать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.
<p>Планируемые результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности о мерах предосторожности на кухне; - о санитарных правилах и нормах утвержденных СанПином; - основы кулинарии. - начальные сведения о кулинарии; - начальные сведения о традициях и культуре национальной кухне; -владеть навыками приготовления простейших блюд; - знать о тесте; - разновидности и изделия из теста; - знать о вкусной и здоровой пище; - знать какие ценные витамины присутствуют в продуктах и блюдах. - правила этикета, как правильно себя вести за столом;

Особые условия (доступность детей с ОВЗ) для	Не имеется
Возможность реализации в сетевой форме	Не имеется
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	Имеется
Материально-техническая база	<p>Помещение: оборудован системами хозяйственного питьевого противопожарного и горячего водоснабжения канализацией, проветривание;</p> <p>-наличие оборудования: холодильник, электрическая плитка, сковорода, чайники, электромясорубка;</p> <p>-столы металлические, шкаф для посуды, доски деревянные разделочные, скалка, сушилка для тарелок;</p> <p>-посуды, кастрюли, тарелки, ложки, чайники, ножи;</p> <p>-колпаки, фартуки на каждого обучающегося, прихватки;</p> <p>Все продукты необходимые для приготовления блюд приобретаются непосредственно перед занятием.</p>

И. о. директора



/Хомушку В. М./

