

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
дополнительного образования
Беломорского муниципального района
«Беломорский центр дополнительного образования»**

«Принята»

На заседании Педсовета
МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»

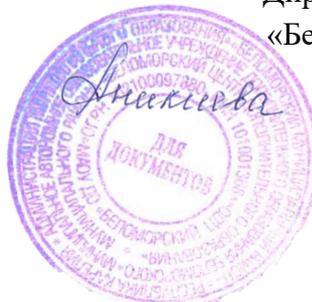
Протокол №1«31» августа 2021г.

«Утверждаю»

Директор МАОУ ДО
«Беломорский ЦДО»

Н.А.Аникиева

01.09.2021 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
социально-педагогической направленности
базового и продвинутого уровня**

«Кухни народов мира»

Возраст обучающихся: 11 – 17 лет

Срок реализации программы: 1 год

составитель:

Бекренева Наталья Ивановна, методист
МАОУ ДО "Беломорский ЦДО"

Беломорск

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	с. 3
1. Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.	
1.1 Пояснительная записка.....	с.4-9
1.2 Цель и задачи программы.....	с. 10
1.3 Содержание программы.....	с. 11-14
1.4 Планируемые результаты.....	с. 15-17
2. Раздел 2. Комплекс организационно – педагогических условий	
2.1 Календарно – учебный график.....	с. 18
2.2 Условия реализации программы.....	с. 19-20
2.3 Формы аттестации.....	с. 21-22
2.4 Оценочные материалы.....	с. 23
2.5 Методические материалы.....	с.24-29
2.6 Список литературы.....	с.30
Приложения	с.31-43

Введение.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение правильно, вкусно и полезно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое, а также социальное воспитание подрастающего поколения.

Дополнительная образовательная программа «Кухни народов мира» - это общеразвивающая программа, имеющая **социально-педагогическую направленность**. Данная программа входит в блок программ, реализуемых педагогом в объединении "Хозяйка/ин дома" и является заключительной в системе "кулинарного" воспитания детей.

Название программы	Возраст детей	Сроки реализации	Количество часов
"Весёлые поварята"	8-10лет	1год	105 часов
"Красна изба пирогами"	11-12 лет	1год	105 часов
"Кухни народов мира"	11- 15 лет	1 год	105 часов

Кулинария, искусство приготовления пищи, – одна из самых древнейших областей человеческой деятельности. Но, вместе с тем, кулинария всегда молодое искусство. Появляются новые продукты, новые технологии приготовления пищи, идет взаимообогащение национальных культур – молодеет древнее искусство. Всегда можно внести вклад в развитие этого вечного искусства. Чтобы разбудить фантазию, чтобы начать интересные эксперименты, нужна база знаний и навыков. В школьной программе отводится очень малое количество времени для приобщения учащихся к кулинарии. А учащиеся с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе будущей профессии. Однако, учебного времени отведенного на данную тему, не достаточно. И для того, чтобы помочь учащимся овладеть навыками самообслуживания, способов приготовления здоровой пищи, расширить их знания о национальных традициях нашей страны и стран мира, познакомить с традиционной русской кухней и кухнями других народов, была составлена данная программа.

Раздел 1: «Комплекс основных характеристик программы»

1.1 Пояснительная записка

Программа "Кухни народов мира" имеет социально-педагогическую направленность и составлена на основе опыта работы с детьми и в соответствии с нормативными документами:

- Конституция РФ;
- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г;
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 25.07.1998 г. №124-ФЗ;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие дополнительного образования детей до 2020 годы», утвержденная Постановлением Правительства Российской Федерации 22.11.2012 г., № 2148-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р;
- Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Минобрнауки г. Москва, АНО ДПО «Открытое образование», 2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. N 41 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей";
- Устав МАОУ ДО "Беломорский ЦДО";
- Локальный акт «Положение о разработке, порядке утверждения, реализации и корректировки общеобразовательных программ».

Новизна и особенности данной программы заключаются в следующем:

- данная программа скорректирована с учётом основных положений нового ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 26.12.2012 г., Приказа Минобрнауки России от 29.08.2013 г. N 1008 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам", Методические рекомендации МО РФ по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) от 18.11.2015 г.(№09-3242);

- программа направлена на работу с различными категориями детей, в том числе, с одаренными детьми и детьми с ОВЗ;

- данная программа представлена как разноуровневая, т.е. она направлена на детей с разным уровнем подготовки и освоения данной образовательной программы;

- программа реагирует также на образовательные запросы общества. В случае необходимости, когда ребенок по каким-либо уважительным причинам не имеет возможности посещать занятия, появилась возможность проводить занятия в дистанционных формах обучения через ресурсы Интернет (электронная почта, мессенджер WatsApp, Скайп, ZOOM, др.), которые позволяют детям успешно осваивать программу, не выходя из дома.

Посещая занятия, обучающиеся получают возможность узнать национальные традиции кухни разных народов и готовить практически кулинарные блюда. Большое место уделяется кухне России, что способствует развитию патриотических чувств. При изучении кулинарных традиций других народов воспитывается толерантное отношение к людям разных национальностей. Учащиеся также познакомятся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Педагогическая целесообразность данной программы

Содержание программы рассчитано на детей, прошедших обучение по программам «Весёлые повара» и «Красна изба пирогами», т.е. имеющих знания и умения по кулинарии и желающих изучить особенности национальных кухонь народов мира. В процессе обучения воспитанники учатся бережно, и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Актуальность программы

Кроме этого данная программа направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию обучающихся, являющихся важным этапом пути их социализации. Ежегодно выпускники данного педагога поступают учиться в средние профессиональные заведения по профессии "повар" и "кулинар".

Данная программа имеет спрос как среди учащихся школ города (по проведенному в 2018 году опросу), так и среди родителей. Программа подготавливает к профессиональному и жизненному. По данным опроса интернет-газеты на тему «Что хотят родители для детей?» были однозначные ответы, что было бы хорошо, если бы девочки умели готовить не тривиальные блюда типа бутербродов и салатов, а более сложные. Девочкам основы кулинарного искусства мамы, бабушки ещё могут показать, объяснить. Как быть с мальчиками? А мальчики проявляют такой же интерес к программе, как и девочки. Из всех обучающихся в объединения «Хозяйка/ин дома» в 2019-2020 у.г. 25% -это мальчики.

Отличительные особенности программы заложены в идее комплексного подхода в использовании народного календаря в сочетании с приобретением навыков и умений приготовления основных блюд кухонь

народов мира. Центральное место на занятиях занимает практическая работа. Кроме непосредственно практической работы, определенное время отводится на приобретение школьниками знаний познавательного характера, они изучают технику безопасности и санитарно – гигиенические требования к занятиям кулинарией. Учащиеся знакомятся с разнообразными технологиями кулинарии и осваивают технологию приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя свой трудовой опыт, приучаются к самообслуживанию.

Адресат программы

Программа адресована как девочкам, так и мальчикам с 11 до 15 лет (5-9 классы). Предпочтение при наборе в группу отдается учащимся, прошедшим обучение по программам «Веселые повара» и «Красна изба пирогами». В группе могут обучаться дети с ОВЗ. Ежегодно в группах данного педагога обучается 2-3 ребенка в ОВЗ. Есть девочка, которая прошла все три программы. (см. приложение 1)

Возрастные особенности подростков 11 -15 лет.

Дети, участвующие в реализации данной программы, относятся к подростковому возрасту. Это так называемый "переходный возраст". В этом возрасте у подростков появляются новые требования в семье — реальной помощи по хозяйству, ответственности. Изменяется и положение ребенка в семье — с ним начинают советоваться. Происходит расширение социальных связей подростка — предоставляется возможность для участия в многогранной общественной жизни коллектива. У подростков появляются устойчивые интересы. В указанном контексте происходит и смена ведущей деятельности. Роль ведущей в подростковом возрасте играет социально-значимая деятельность, средством реализации которой служит: учение, общение, общественно-полезный труд. Знания становятся личным достоянием ученика, перерастая в его убеждения, что, в свою очередь, приводит к изменению взглядов на окружающую действительность. Изменяется и характер познавательных интересов — возникает интерес по отношению к определенному предмету, конкретный интерес к содержанию предмета.

Поэтому у некоторых подростков появляется интерес к кулинарии. Ведущим мотивом поведения подростка является стремление найти свое место среди сверстников. Объединение "Хозяйка дома" становится местом, где подростки могут реализовать свои возросшие возможности, стремление к самостоятельности, удовлетворив потребность в признании со стороны взрослых. Научась готовить на занятии, они могут повторить это дома, приготовив для своих домашних ужин, обед и вкусно накормив их, заслужить этим поощрение. Что создает возможность реализации своей индивидуальности.

Сроки реализации программы

Программа «Кухня народов мира» рассчитана на 1 учебный год.

Объем учебного материала- 105 часов

Формы и режим занятий

Занятия проводятся один раз в неделю по 3 учебным часам с двумя 10-минутными перерывами. Форма занятий - очная, групповая. Для успешного освоения программы численность детей в группе кружка составляет 14-15 человек.

Программа рассчитана на базовый и продвинутый уровень разноуровневой программы, так как основная масса детей приходит с начальным и базовым результатом освоения программ, реализуемых в данном объединении. Поэтому в данной программе предусмотрены :

Признаки разноуровневости программы:

- предусмотрены и методически описаны базовый и продвинутый уровни сложности учебного материала (См. таблица 1 "Матрица программы "Кухни народов мира");
- программа содержит описание процедур, с помощью которых определяется адекватный возможностям и потребностям учащегося данный уровень освоения образовательной программы (входная диагностика, изучение образовательного запроса, публичная аттестация, контрольные точки, зачётные выступления);
- организован и обеспечен доступ новых участников программы к освоению любого из уровней сложности материала посредством прохождения специально организованных педагогических процедур;
- программа предусматривает методику определения уровня личностного развития ребенка в процессе освоения им дополнительной образовательной программы;
- программа содержит фонд оценочных средств, дифференцированных по принципу уровневой сложности.

Матрица разноуровневой программы "Кухни народов мира"

УРОВНИ	КРИТЕРИИ	ФОРМЫ И МЕТОДЫ ДИАГНОСТИКИ	ФОРМЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ	РЕЗУЛЬТАТЫ	МЕТОДИЧЕСКАЯ КОПИЛКА ДИФФЕРЕНЦИ-РОВАННЫХ ЗАДАНИЙ
БАЗОВЫЙ	<p>ПРЕДМЕТНЫЕ: Применение полученных знаний при готовке блюд; Умение самостоятельно подбирать, комбинировать продукты, составлять технологические карты блюд; Осмысленность и правильность использования специальной терминологии;</p>	<p>Целенаправленное наблюдение, опрос, практическая работа, анализ практических работ, организация самостоятельного выбора, индивидуальная беседа</p>	<p>Наглядно-практический, словесный, уровневая дифференциация</p>	<p>ПРЕДМЕТНЫЕ: Знание способов приготовления блюд и умение их применять, комбинировать. Владение специальной терминологией</p>	<p>Творческое задание - образовательный маршрут (мини-проект (одно занятие), Индивидуальный проект; Групповое образовательное путешествие, проект. Материальный продукт (блюдо, комп. презентация, иллюстрированный альбом)</p>
	<p>МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: Способность самостоятельно организовывать процесс работы и учебы, взаимодействовать с товарищами, эффективно распределять и использовать время. Организованность; Общительность; Самостоятельность; Инициативность;</p>	<p>Тестирование, наблюдение, собеседование, анкетирование, педагогический анализ</p>	<p>Технология оценивания, проблемно-диалогический, технологически</p>	<p>МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: умение распределять работу в команде, умение выслушать друг друга, организация и планирование работы, навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности</p>	
	<p>ЛИЧНОСТНЫЕ: сформированность внутренней позиции обучающегося — принятие и освоение новой социальной роли; система ценностных отношений обучающихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу и его результатам</p>			<p>ЛИЧНОСТНЫЕ: развитие доверия и способности к пониманию и сопереживанию чувствам других людей;</p>	

ПРОДВИНУТЫЙ	<p>ПРЕДМЕТНЫЕ: Применение полученных знаний из разных областей при приготовлении блюд; Креативность в выполнении практических заданий; Осмысленность и правильность использования специальной терминологии.</p>	<p>Целенаправленное наблюдение, опрос, практическая работа, анализ практических работ, организация самостоятельного выбора, индивидуальная беседа</p>	<p>Наглядно-практический, словесный, уровневая дифференциация</p>	<p>ПРЕДМЕТНЫЕ: Углубленные знания по выбранному направлению, практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы); Творческие навыки; Владение специальной терминологией</p>	<p>Реализация проекта: краткосрочный (1-2 занятия); Индивидуальный проект-образовательный маршрут; Групповой проект. Материальный продукт (блюдо, комп. презентация, иллюстрированный альбом); Действенный (экскурсия, мастер-класс, игра, викторина).</p>
	<p>МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: развитие умения самостоятельно конструировать свои знания и ориентироваться в информационном пространстве познавательных творческих навыков; Организованность; Общительность; Самостоятельность; Инициативность</p>	<p>Логические и проблемные задания, портфолио учащегося; творческие задания; наблюдение, собеседование, анкетирование, педагогический анализ</p>	<p>Технологический; Проективный; Частично-поисковый; Метод генерирования идей (мозговой штурм).</p>	<p>МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: согласованность действий, правильность и полнота выступлений</p>	
	<p>ЛИЧНОСТНЫЕ: развитие самоуважения и способности адекватно оценивать себя и свои достижения, умение видеть свои достоинства и недостатки, уважать себя и других, верить в успех;</p>			<p>ЛИЧНОСТНЫЕ: Способность к оценке своих поступков и действий других людей с точки зрения соблюдения или нарушения моральной нормы; Развитая эмпатия.</p>	

1.2 Цели и задачи программы

Цель программы: приобщение к народным традициям многонациональной России и народов мира посредством вовлечения учащегося в традиционную культуру национальной кухни, способствующее раскрытию творческого потенциала и социализации ребёнка

Задачи:

Обучающие:

- 1) Ознакомить с особенностями приготовления блюд у разных народов мира, лечебными свойствами некоторых продуктов этим самым формировать у детей широкую, целостную научную картину мира, историческое мышление и расширять кругозор;
- 2) Ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами, техникой безопасности и санитарно-гигиеническими нормами при работе на кухне.
- 3) Научить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе.
- 4) Сформировать устойчивый интерес к технологии приготовления пищи.

Развивающие:

- 1) Развить навыки кулинарной обработки продуктов и приготовления национальных блюд.
- 2) Развивать монологическую речь, логическое мышление, внимание, память.
- 3) Развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

Воспитательные:

- 1) Способствовать профессиональной ориентации учащихся.
- 2) Воспитать у учащихся трудолюбие, внимательность, аккуратность.
- 3) Воспитывать у детей уважение к традициям народов мира, культуру поведения, умение сообща работать в коллективе.

1.3. Содержание программы

Учебно-тематический план.

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма занятия	Форма контроля
		теория	практика	всего		
1.	Введение. Инструктаж по ТБ, санитария. Знакомство с кабинетом и кухней. Изучение оборудования, инвентаря.	1.5	1.5	3	Беседа, экскурсия, просмотр презентации	Тестирование. Анкетирование
2.	Русская национальная кухня	5	10	15	Беседа, Практическая работа	Тестирование
3.	Карельская кухня	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение.
4.	Финская кухня	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Практическая работа
5.	Белорусская кухня.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Тестирование «Особенности кухонь славянских народов»
6.	Особенности украинской кулинарии.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Собеседование
7.	Польская кухня	1	2	3	Беседа, Практическая работа	Контрольная работа Конкурс "Лучший шинковщик овощей"
8.	Итальянская кухня.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Дидактическая игра
9.	Английская кухня и традиции	2	4	6	Практическая работа	Проверка сервировки стола. Тест
10.	Французская кухня.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение Опрос
11.	Немецкая кухня Отличительные признаки приготовления блюд.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение Опрос
12.	Кухни прибалтийских народов.	2	4	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение Опрос
13.	Кухня стран Балканского полуострова	1	2	3	Беседа, Практическая работа	Собеседование
14.	Особенности кавказской	1	2	3	Беседа,	Наблюдение

	кухни				Практическая работа	
15.	Особенности национальных кухонь народов Средней Азии	1	2	3	Беседа, Практическая работа	Тестирование
16	Праздники: «Рождественский стол» Новогодний праздник Широкая Масленица Пасхальный стол	4	8	12	Беседа. Практическая работа	Дидактические игры
17	Контроль Промежуточный контроль Итоговый - конкурс «Кулинарный поединок» и защита рефератов	1	5	6	Практическая работа Конкурс	Промежуточный контроль Итоговый контроль
18.	Итоговое занятие.	1	2	3	КТД "Вот и стали мы на год взрослей"	
	Всего	34.5	70,5	105		

Содержание учебно-тематического плана

№ п/п	Раздел программы	Краткое содержание и практические работы	Формы проверки знаний и умений.
I	Введение - 3 ч	Знакомство с программой, её целями, задачами. Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ, правила внутреннего распорядка, оказание ПМП. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Анкетирование и начальная диагностика. Просмотр презентации «Правила техники безопасности»	Тест. Соблюдение правил техники безопасности. Анкетирование (Прил. 2)
2.	Русская национальная кухня (15 часов)	<u>Теория:</u> Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. Выпечка (блины, калачи). <u>Практика:</u> 1. Щи до каша - пища наша. 2. «Приготовление блинов», 3.«Приготовление калачей», 4.« Сибирские пельмени», 5. «Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)».	Тестирование «Особенности русской кухни»

3	Карельская кухня (6 часов)	<u>Теория:</u> Знакомство с особенностями карельской кухни. Роль лесных даров, рыбы и дичи в приготовлении блюд. <u>Практика:</u> 6. Выпечка рыбников и калиток. 7. Жареха поморская.	Наблюдение за практическими навыками учащихся.
4	Финская кухня (6 часов)	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Финляндии. Особенности финской кухни. Роль рыбы в питании. Десерты из лесных ягод. Финская выпечка. <u>Практика:</u> 8. Уха из трески. 9. Финский пирог и десерт из лесных ягод.	Практическая работа.
5.	Белорусская кухня (6 часов)	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Белоруссии. Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. <u>Практика:</u> 10. Мочанка 11. Драники.	Тестирование «Особенности кухонь славянских народов»
6.	Украинская кухня (6 часов).	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями и историей страны. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни. Блюда украинской кухни <u>Практика:</u> 12. Украинский борщ. 13. Украинские вареники.	Собеседование
7.	Польская кухня-бигус (3 часа)	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями польского народа, с историей и достопримечательностями этой страны. Особенности польской кухни. <u>Практика:</u> 14. Бигус.	Контрольная работа. Конкурс "Лучший шинковщик овощей"
8.	Итальянская кухня. (6 часов)	<u>Теория:</u> Итальянская кухня - одна из самых модных в мире. Особенности - место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции. <u>Практика:</u> 15. Паста. 16. Пицца.	Дидактическая игра
9	Английская кухня (6 часов)	Английские традиции в нашей жизни. <u>Практика:</u> 17. Печенье «валентинки» 18. Чайная церемония	Проверки умения сервировки стола
10.	Французская кухня (6 часов)	<u>Теория:</u> Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и характерные особенности французской	Наблюдение Опрос

		кухни, которые сделали ее изящной, а французов – поваров законодателями моды и традиций в кулинарном мире.. Особенности французской кухни. Салаты.. <u>Практика:</u> 19.Французский завтрак 20. «Мясо запеченное по - французски»	
11.	Немецкая кухня (6 часов)	<u>Теория:</u> Традиции и режим питания немцев, ассортимент используемых продуктов. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенности приготовления наиболее характерных блюд, выпечных изделий немецкой кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей. <u>Практика:</u> 21. Немецкая солянка 22. Дрезденский штоллен.	Наблюдение Опрос
12.	Особенности национальных прибалтийских кухонь (6 часов)	<u>Теория:</u> Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд <u>Практика:</u> 23. Холодный борщ 24. Картофельная запеканка	Наблюдение Опрос
13.	Кухня стран Балканского полуострова (3 часа)	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями народа Болгарии и Венгрии, с историей этих стран, достопримечательностями. Особенности кухни Болгарии и Венгрии. Томаты. Перец. Блюда из них. <u>Практика (по группам):</u> 25.«Омлет по – болгарски». 26.Венгерский гуляш.	Собеседование
14.	Кавказская кухня (3 часа)	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями народов Кавказа. Особенности кавказской кухни. Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. <u>Практика:</u> 27. Чебуреки	Наблюдение
15.	Кухня стран народов Средней Азии (3 часа)	<u>Теория:</u> Особенности национальной кухни стран Средней Азии. Многонациональное блюдо – плов. <u>Практика:</u> 28.Азиатский плов.	Тестирование
16.	Праздники (12 часов)	Праздники: «Рождественский стол» Новогодний праздник Широкая Масленица Пасхальный стол	Дидактические игры

17.	Контроль (6 часов)	Промежуточный контроль Итоговый контроль- конкурс «Кулинарный поединок» и защита рефератов	Тестирование Конкурс
18.	Итоги года (3 часа)	Подведение итогов года КТД "Вот и стали мы на год взрослей"	
	Итого -108 часов		

1.4. Предполагаемые результаты освоения образовательной программы

По окончании прохождения программы обучающиеся будут иметь представление:

- о культурных ценностях национальных кухонь;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов;
- лечебных свойствах некоторых продуктов;
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;

Обучающиеся будут знать:

- о культуре труда;
- пищевой ценности продуктов, виды и кулинарные и лечебных свойства продуктов;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием
- основы технологии приготовления пищи;
- о культуре застолья, правил приёма гостей, сервировке стола;
- об основах рационального питания;
- о физиологии питания;

Обучающиеся будут уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- определять количество и качество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- планировать работу и планировать проектную деятельность;
- выполнять сервировку стола;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- рационально использовать знания о здоровой пищи;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

Универсальными компетенциями учащихся по формированию основ культуры питания являются:

- умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;

— умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;

— умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

— активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

— оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

— характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

— использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;

— общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

— анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;

— применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

Будут сформированы следующие компетенции:

– ценностно-смысловая компетенция (умение принимать решения, ставить цель и определять направление своих действий и поступков)

- общекультурная компетенция (принимать и понимать точку зрения другого человека)
- учебно-познавательная компетенция (самостоятельно находить материал, необходимый для работы, составлять план, оценивать и анализировать, делать выводы)
- коммуникативная компетенция (умение представлять себя и свою работу, отстаивать личную точку зрения, вести дискуссию, убеждать, задавать вопросы);
- выполнять работу над исследованием, учиться быть личностью, осознавать необходимость и значимость труда, который выполняешь

2.2. Условия реализации программы

Занятия проводятся в двух помещениях:

- просторном учебном кабинете, который отвечает санитарно – гигиеническим требованиям, предназначенного для теоретической части занятий. Для практических занятий используется другое помещение- кухня, оборудованная индукционной плитой и вытяжкой, микроволновой печью и электродуховкой, термопотом, блендером, миксером, шкафами для хранения посуды для сервировки стола и другого оборудования. А также разделочными столами, холодильником, мойкой с холодной и горячей водой. Это позволяет организовать продуктивную практическую деятельность учащихся по освоению содержания программы.

В кабинете имеется компьютер проектор, экран.

Кадровое обеспечение

Реализует программу педагог, имеющая педагогическое образование и специальное образование по профилю объединения, обладающая достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в кулинарии, занимающаяся данной деятельностью более уже более 20 лет.

Данный педагог:

- владеет навыками и приёмами организации занятий дополнительного образования;
- знает физиологию и психологию детского возраста;
- умеет вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;
- умеет создать комфортные условия для успешного развития личности воспитанников;
- умеет видеть и раскрывать творческие способности каждого воспитанника.

Организационно-педагогическое:

- количество детей в группе 14-15 человек;
- в силу занятости детей в обычные дни недели, занятия проходят в субботу или в воскресенье;
- сотрудничество с родителями;
- сотрудничество с другими коллективами ЦДО;
- возможность участия в соревнованиях, конкурсах, семинарах;
- взаимодействие с другими педагогами ЦДО;
- взаимодействие со средствами массовой информации.

Методическое и информационное обеспечение:

Большое значение предается наглядности: технологические карты приготовления блюд, натуральные образцы продуктов, альбомы оформления блюд. Все обучающиеся имеют специальную одежду – фартуки, косынки, колпаки. Для записей каждый ребенок имеет тетрадь и ручку.

Интернет-ресурсы

- ❖ «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by.](http:// vkus.by)
- ❖ Блог представителя профессии официант: <http://oficianty.com>
- ❖ Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru>
- ❖ Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
- ❖ Лучшие рецепты в фотографиях. art-lunch.ru
- ❖ Программный центр «Помощь образованию» Компьютерные программы и материалы [.http://pbprog.ru](http://pbprog.ru)

Видеоматериалы

- ❖ Бёртон, Тим. Художественный фильм «Чарли и шоколадная фабрика» (США, 2005)
- ❖ Видеожурнал «Ералаш» «Источник знаний» и «Волшебная ручка»
- ❖ Коннор Кевин. Художественный фильм «Судьба кондитера» (США, 2004)
- ❖ Мел, Стюарт. Художественный фильм «Шоколад» (США, 1971)

Наглядный материал

1. Бланки технологических карт
2. Дневник производственной практики повара
3. Карточки «Продукты питания» «Технологическое сырье»
4. Карточки «Столовые приборы»
5. Плакат «Молочный коктейли»
6. Плакат «Полезные продукты. Красота волос и ногтей»
7. Плакат «Полезные продукты. Крепкое здоровье и иммунитет»
8. Плакат «Полезные продукты. Память. Продукты для мозга»
9. Плакат «Полезные продукты. Сила и выносливость»
10. Плакат «Сервировка стола»
11. Плакат «Способы складывания столовых тканевых салфеток»
12. Плакат «Схема туши баранины»
13. Плакат «Схема туши говядины»
14. Плакат «Схема туши курицы»
15. Плакат «Схема туши свинины»
16. Плакаты «Меню. Вторые блюда».
17. Плакаты «Меню. Выпечка».
18. Плакаты «Меню. Напитки».
19. Плакаты «Меню. Первые блюда»
20. Плакаты «Меню. Салаты».
21. Правила безопасности при работе в кабинете

2.3. Формы аттестации

Для отслеживания динамики освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кухни народов мира» и анализа результатов деятельности разработан педагогический мониторинг. Мониторинг осуществляется в течение всего учебного года и включает первичную диагностику, текущую, а также промежуточную и итоговую аттестацию.

Вводный контроль (первичная диагностика) проводится в начале учебного года (сентябрь) для определения уровня подготовки учащихся. Форма проведения – беседа и тестирование. Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, тестируются правила правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы (*приложение 3*).

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля - регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы педагога по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие учащиеся. Этот вид опроса учащихся удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части учащихся группы. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все учащиеся группы. Применяются также тесты, дидактические игры, наблюдения и пр.

Проверка результатов обучения также осуществляется и во время занятий посредством:

- ❖ наблюдения педагога за воспитанниками и их практической деятельностью;
- ❖ творческих работ, представленных на выставках внутри коллектива.

Промежуточный контроль (промежуточная аттестация) проводится 1 раз в год, в декабре, в форме тестирования и открытого занятия.

Итоговая аттестация проводится в конце обучения при предъявлении ребенком (в доступной ему форме) результата обучения, предусмотренного программой, в виде командного конкурса в форме игры-соревнования

"Кулинарный поединок», состоящий из обобщающих заданий по пройденным темам: включающей в себя рассказ с материалами и фотографиями учащихся о национальной кухне одной из стран мира, фотовыставку блюд кухни этой страны, приготовление одного из блюд, предлагаются дидактические игры, упражнения, викторины, выявляющих знание программного материала, проведение любимых игр, подготовка сюрпризов, круг добрых пожеланий, чаепитие

Результаты усвоения программы отслеживаются педагогом в течение года и фиксируются не только в карте группы, но и в индивидуальной карте достижений обучающегося.

Критериями оценки уровня освоения программы являются:

- ❖ соответствие уровня теоретических знаний обучающихся программным требованиям;
- ❖ свобода восприятия теоретической информации;
- ❖ самостоятельность работы;
- ❖ осмысленность действий;
- ❖ разнообразие освоенных рецептов блюд;
- ❖ соответствие практической деятельности программным требованиям;
- ❖ качество выполненных работ, как по заданию педагога, так и по собственной инициативе

Уровень результативности определяется по диагностической карте (приложение 9).

2.4 Оценочные материалы.

Перечень оценочных материалов, необходимых для осуществления текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации и позволяющих определить достижение учащимися планируемых результатов по программе «Кухни народов мира» для:

- текущей оценки – опрос, беседа, тест, наблюдение, дидактическая игра;
- промежуточной оценки - зачет, соревнование, защита портфолио, конкурс, могут быть зачтены результаты выполнения тех или иных заданий, проектов в ходе образовательной деятельности, результаты участия в конкурсах, конференциях, воспитательных мероприятиях и др.;
- итоговая оценка - тест, защита рефератов, конкурс "Кулинарный поединок".

Критерии оценивания

Оценка устного ответа

- ❖ Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.
- ❖ Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученных теорий, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.
- ❖ Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

- ❖ Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.
- ❖ Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.
- ❖ Низкий уровень работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

Критерии оценки уровня освоения программных требований работы учитываются по трем показателям:

- знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,
- теоретические знания по разделам,
- практические умения.

Высокий уровень.	Безошибочное выполнение задания, отвечает без ошибок
Средний уровень	Допускается незначительная часть ошибок (не более трех)

2.5 Методические материалы

Данная образовательная программа разработана с учётом **современных образовательных технологий**:

❖ Групповые технологии.

Групповые технологии предполагают организацию совместных действий, коммуникацию, общение, взаимопонимание, взаимопомощь, взаимокоррекцию.

Педагог применяет следующие разновидности групповых технологий: групповой опрос; учебная встреча; дискуссия; нетрадиционные занятия (путешествие, интегрированные занятия и др.).

Особенности групповой технологии заключаются в том, что учебная группа делится на подгруппы для решения и выполнения конкретных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого ученика. Состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности. Групповые технологии широко используются при реализации данной программы.

Можно выделить уровни коллективной деятельности в группе:

- одновременная работа со всей группой;
- работа в парах;
- групповая работа на принципах дифференциации.

Во время групповой работы педагог выполняет различные функции: контролирует, отвечает на вопросы, регулирует споры, оказывает помощь. Обучение осуществляется путем общения в динамических группах, когда каждый учит каждого

❖ **Технология коллективного взаимообучения.** Обучение есть общение обучающихся и обучаемых. Работа в парах сменного состава позволяет развивать у обучающихся самостоятельность и коммуникативность. По мнению создателей технологии, основные принципы предложенной системы – самостоятельность и коллективизм (все учат каждого и каждый учит всех).

❖ Педагогика сотрудничества

Сотрудничество – совместная развивающая деятельность взрослых и детей, скрепленная взаимопониманием, совместным анализом ее хода и результата. Два субъекта учебной деятельности (педагог и ребенок) действуют вместе, являются равноправными партнерами.

Основные принципы педагогики сотрудничества:

- учение без принуждения;
- право на свою точку зрения;
- право на ошибку;
- успешность;
- мажорность;
- сочетание индивидуального и коллективного воспитания.

❖ **Игровые технологии** обладают средствами, активизирующими и интенсифицирующими деятельность учащихся. В их основу положена

педагогическая игра как основной вид деятельности, направленный на усвоение общественного опыта. Особенно часто педагог применяет различные дидактические игры.

❖ **ИКТ технологии** - все технологии, использующие специальные технические информационные средства: компьютер, аудио-, видео-, теле-средства обучения. Они позволяют сделать учебную деятельность более содержательной, сделать занятие более интересным, наглядным и динамичным, повысить качество обучения.

В программе «Кухни народов мира» активно используются такие ИКТ технологии как презентация и музыкотерапия. Они способствуют созданию комфортной гармоничной обстановки, помогают сконцентрироваться на работе, дают пищу для размышления в поисках новых идей.

Кроме этого в прошедшем учебном году в связи в пандемией, педагог активно использовала ИКТ для проведения занятий в дистанционной форме и проведения итогового теста и опроса родителей, используя Гугл формы.

Детям высылались задания на каждое занятие через группу в контакте: мастер класс - инструкция с пошаговым фото, видеоролики, презентации, рецепты, список необходимых продуктов для занятия. Дети просматривают задания, готовят рабочее место, продукты к занятию и выполняют задания, фотографируют, снимают на видео процесс работы, высылают педагогу. В группе (чате) проходит обсуждение выполнения задания. Индивидуальные консультации по проблемам выполнения задания могут проходить по телефону, смс, видео-звонок в WatsApp. Результаты (фото, видео, скриншоты) полученных работ высылают педагогу. Активно были привлечены родители.

❖ **Здоровьесберегающие технологии** (Сонькина В.Д) – ориентирована на сохранение и укрепление здоровья детей, привитие навыков здорового образа жизни.

Эти технологии включают в себя условия обучения ребенка (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания), рациональную организацию учебного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями), соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка а так же рационально организованный двигательный режим на занятии.

Использование здоровьесберегающих технологий в реализации программы

Виды здоровьесберегающих педагогических технологий	Условия проведения	Особенности методики проведения	Ответственный
Динамические паузы	Во время занятий, 2-5 мин., по мере утомляемости	Рекомендуется для всех учащихся в качестве профилактики утомления. Могут включать в себя элементы	Педагог

	учащихся	музыкальных пауз, дыхательной гимнастики и других.	
Гимнастика для глаз	По 1-2 мин. Во время занятий в зависимости от интенсивности зрительной нагрузки.	Рекомендуется использовать наглядный материал, показ педагога.	Педагог
Релаксация	В зависимости от состояния учащихся и целей, педагог определяет интенсивность технологии.).	Использовать спокойную классическую музыку (Чайковский, звуки природы	Педагог
Народные игры на переменах	10 мин, на переменах (их 2)	Рекомендуется для всех учащихся	Педагог

- **Технология индивидуального обучения** – актуальна при разноуровневом подходе к обучению. Каждый ребенок выполняет посильное задание в соответствии с его возможностями и способностями. Каждый ребенок имеет возможность перейти с одного уровня освоения программы на следующий - с начального на базовый, с базового на продвинутый.

Стартовый уровень

Это начинающий этап в процессе приобретения знаний, привитии умений и навыков в кулинарии. Обучающиеся знают термины, технику приготовления разных блюд, правила выполнения работ, но работают с помощью педагога. Не могут презентовать свою работу, не всегда находят общий язык с педагогом и другими детьми. Работы участвуют только в конкурсах и выставках на уровне объединения и группы.

Базовый уровень

На данном этапе обучающиеся на основе приобретенных ранее знаний, умений и навыков, стараются осознанно подходить к готовке блюд, творчески мыслить, самостоятельно обдумывать и выбирать рецепт, выделять главные и второстепенные продукты, красиво оформлять блюдо для подачи его на стол. Учащиеся плодотворно взаимодействуют с товарищами. Организованны, общительны, самостоятельны и инициативны. Могут презентовать свое блюдо на уровне группы, участвуют в конкурсах и выставках учреждения и района.

Продвинутый уровень

Третий этап обучения даёт возможность детям максимально проявить свою инициативность, изобретательность, творческий и интеллектуальный потенциал, развить эмоциональное восприятие. Больше времени отводится на свободное творчество, где ребята могут пофантазировать с различными продуктами, готовя свое уникальное блюдо. Учащиеся плодотворно взаимодействуют с товарищами. Организованны, общительны, самостоятельны и инициативны. Свободно ориентируются в информационном пространстве. Участвуют в выставках и конкурсах района, региона.

Методы обучения

Метод обучения - это способ совместной деятельности преподавателя и обучаемого, направленный на достижение образовательных целей. Составная часть метода - прием. Отдельные приемы могут входить в состав различных методов обучения.

Систематизация методов обучения по программе происходит по различным признакам.

❖ По источнику передачи знаний применяются:

- 1) словесные методы (рассказ, объяснение, беседа, дискуссия);
- 2) наглядные методы (иллюстрация материала с помощью плакатов, таблиц, картин, макетов, карт, демонстрация опыта, телепередач, компьютерных программ);
- 3) практические методы: упражнения, лабораторные работы, дидактические игры

❖ По степени участия субъектов образовательного процесса в создании учебного материала выделяют следующие методы:

- 1) академический, при котором знания, навыки передаются от педагога к обучаемым в готовом виде, тиражируются;
- 2) активный означает «добывание» знаний посредством самостоятельной работы обучаемого;
- 3) интерактивный, когда получение нового учебного знания происходит посредством совместной работы участников познавательного процесса.

❖ По способу передачи информации в учебном процессе используется:

- 1) прямое обучение - педагог в доступной форме последовательно излагает основные понятия, законы и принципы предмета;
- 2) совместное обучение предполагает работу обучающихся в группах над определенной частью учебного материала.

Форма организации образовательного процесса

Обучение в основном проводится в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема). Однако используется и индивидуальная учебная деятельность: учащимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей для подготовки выступлений на начале занятия об особенностях той или иной страны).

Для наилучшей организации работы группа делится на 2 бригады по 7-8 человек в каждой во главе с бригадиром. Бригадиры, получая задание от руководителя, распределяют работу внутри бригады, следят за правильностью ее выполнения. Педагог контролирует бригадиров, проверяя, чтобы все были заняты работой. Дежурят в объединении по бригадам. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое

время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи.

Основной формой образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий:

- ❖ организационный момент,
- ❖ повторение пройденного материала,
- ❖ изложение новой темы (исторический и географический экскурс), вводный инструктаж,
- ❖ подготовка к практической работе,
- ❖ практическая работа и текущий инструктаж,
- ❖ уборка рабочих мест,
- ❖ сервировка стола,
- ❖ дегустация.
- ❖ заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

На первом вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия с помещениями, где будут проходить занятия. Ребятам показывается, где, что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Детям объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь. Затем дети знакомятся с вводным инструктажем.

Теме **техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам** должно уделяться время на каждом занятии. Дети должны знать о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками...) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером...). На занятиях дети учатся получать информацию о товарах на упаковке. Им объясняется, что это надо знать для того, чтобы купить хороший, качественный продукт.

Воспитательная работа – это сфера наибольшего благоприствования для развития работы с детьми. Поэтому в программу заложены воспитательные мероприятия- занятия:

"Рождественский стол", "Мы за чаем не скучаем", "Пасхальный стол" "Широкая Масленица", "Веселый Новый год". Кроме этого ребята с педагогом частые гости в районной библиотеке на презентациях книг,

встречах с ветеранами войны и труда. Педагог ежегодно проводит конкурс "На лучшую кормушку для птиц" и в течение зимы обучающиеся подкармливают птиц, участвуя в акции. В процессе организованного воспитательного процесса обучающиеся овладевают разными ролями в сотрудничестве со сверстниками, педагогами, увеличивая тем самым свой арсенал познавательных стратегий, приобретают различные формы познавательной и коммуникативной деятельности, что приводит к более эффективной самореализации учащихся и сохранению их индивидуальности.

Работа с родителями заключается в проведении следующих мероприятий: совместные праздники обучающихся и их родителей; родительские собрания 2 раза в год (сентябрь, май); привлечение родителей к подготовке мероприятий; приглашение родителей на мероприятия, открытые занятия, мастер-классы для родителей. Диагностика и опросы родителей, индивидуальные консультации. Родительские собрания:

сентябрь	План работы на год. • Диагностика родителей. Анкета для родителей.
май	1. Итоги года. 2. Диагностика родителей. «Методика удовлетворения родителей работой ОУ».

Включение родителей в совместную с детьми художественно-познавательную, творческую поисковую деятельность будет способствовать совместным размышлениям-диалогам по поводу роли кулинарии в здоровом образе жизни, осуществлению творческих проектов; общение будет придавать деятельности ребенка социально-общественный смысл. Для многих родителей такая совместная деятельность может стать своеобразной "школой просвещения". В конечном же итоге совместная деятельность детей и родителей способствует их лучшему пониманию друг друга и сближению на творческом и духовном уровне.

Родители являются спонсорами для приобретения продуктов на практические занятия по данной программе.

2.6. Список литературы.

1. Шэррон Антонюк «Любимые рецепты народов мира» ,
2. Вишниченко Т. Тайны кулинарии. 2009.
3. Вольпер И.Н. “Легенды и быль о продуктах”, М. “Экономика”, 1969.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. “Традиции, обычаи и блюда русской кухни”, М. “Терра”, 1998
5. Р.Ф.Никольская « Карельская кухня» Петрозаводск-1089 г
6. Лазерсон И. “Французская кухня”, М. “Центрполиграф”, 2005
7. К.М.Махмудов; Ш.Г.Салихов Блюда узбекской кухни Ташкент 1984
8. В.В.Похлебкин. Кухни славянских народов Москва 2012г
9. Похлебкин В.В. “Все о пряностях”, М.“Центрполиграф”, 1997
10. Похлебкин В.В. “Занимательная кулинария”, М. “Центрполиграф”, 1997.
11. Похлебкин В.В. “Специи и приправы”, М.“Центрполиграф”, 1997.
12. Сенгурова Е. “Пир на весь мир”, М. “Терра”, 1998.Кухни народов мира: более 1500 рецептов на любой вкус», 2005.
13. 365 рецептов грузинской кухни. Эксмо.2010.
14. Книга Гастронома. Золотая коллекция рецептов. Эксмо. 2010.
15. Лучшие рецепты европейской кухни составитель-Киреевский Игорь Ростиславович- составление 2005г. ОАО –« Ярославский полиграфкомбинат»28.02.2007г.
16. 300 рецептов французской кухни – Н.Мельникова. «Прометей» Москва 1990.

Электронные презентации, подготовленные педагогом к занятиям:

- «История русской кухни»
- «Блюда белорусской кухни»
- «Блюда итальянской кухни»
- «Кухня народов мира»
- "Пасхальный стол"
- "Карельская кухня"
- "Все о чае"
- "Рыба на столе- здоровье в доме"

Социальный состав обучающихся объединения "Хозяйка/ин дома" за 2 последних года (2018-2020 г.г.)

Объединение	Педагог	Кол-во учащихся	Дети сироты	Дети опекаемые	Дети-инвалиды (вид инвалидности, ЗПР)	Дети из малообеспеченных семей	Дети-мигранты	Дети из многодетных семей (3 и более)	Кол-во неполных семей			Неблагополучные семьи		Дети с девиантным поведением	
									С 1 ребенком	с 2 детьми	С 3 и более	Пьющие родители	Незанимающиеся воспитанием	Стоящие на учете К.Д.Н.	На внутрешкольном учете
Хозяйка дома	Логинова В.П.	28			7	6	1	8	1	1	3	0	0	0	0
Хозяйка дома	Логинова В.П.	54	0	2	1	2	0	7	2	6	2	0	0	0	0

Анкеты для оценивания удовлетворенности качеством программы
Анкета для обучающихся в начале учебного года

Ответьте, пожалуйста на предлагаемые вопросы

1. Укажи свой возраст

- А. Обучающийся 1-4 классов
- Б. Обучающийся 5-9 классов
- В. Обучающийся 10-11 классов

2. Почему ты выбрал именно это объединение дополнительного образования?

- А. Посоветовали в школе / детском саду
- Б. Ходят друзья, родственники, знакомые
- В. Так решили родители
- Г. Интересные направления обучения
- Д. Удобное местоположение (рядом с домом, школой)
- Е. Твой вариант _____

3. Знаешь ли ты, чем будешь заниматься в объединении в этом году?

- А. Да; Б. Нет; Г. В какой-то степени Д. Затрудняюсь ответить.

4. Какие блюда национальных кухонь народов мира ты знаешь? _____

5. Умеешь ли ты готовить какие-нибудь блюда национальных кухонь, если да, то какие? _____

6. Любишь ли ты готовить? _____

7. Что значит здоровая пища? _____

8. Что ты хочешь получить от занятий в объединении:

- А. Полезное времяпровождение.
- Б. Найти новых друзей.
- В. Улучшить свои творческие и познавательные навыки.
- Г. Узнать много нового.
- Д. Начать заниматься деятельностью, которая впоследствии станет твоей профессией
- Е. Свой вариант _____

9. Как ты думаешь, полученные знания пригодятся тебе в дальнейшей жизни, где ты их сможешь применить? _____

Вводный контроль

Санитария и гигиена на кухне.

Вопрос 1.Обязательно ли мыть сырые овощи перед их чисткой?

- 1) да 2) нет 3) если они без остатков земли, можно не мыть

Вопрос 2.В каком порядке должен находиться инвентарь?

- 1) каждый вид на своём постоянном месте 2) как удобно работникам
3) каждый работник раскладывает инвентарь в своём порядке

Вопрос 3.Какое главное требование предъявляется к столовой и кухне?

- 1) освещённость 2) оснащённость 3) чистота

Вопрос 4.Как правильно расшифровать маркировку СМ на разделочной доске?

- 1) сырое мясо 2) свежее мясо

Вопрос 5.Можно ли разделять сырые продукты и готовую продукцию на одной и той же разделочной доске?

- 1) да 2) нет 3) можно, если другие доски заняты

Вопрос 6.Как часто необходимо менять полотенца для рук?

- 1) ежедневно, независимо от загрязнения 2) в зависимости от загрязнения
3) раз в три дня

Вопрос 7.Обязательна ли сменная обувь в столовой в летнее время?

- 1) нет 2)обязательна

Вопрос 8.Допускается ли работник до работы на кухне, если на коже его рук имеются гнойничковые заболевания?

- 1) нет, не допускается 2) допускается, при условии, что руки соответствующе обработаны

Вопрос 9.Укажите обязательные требования к спецодежде работников столовой:

- 1) чистая, наглаженная 2) белая 3) спецодежда должна скрывать домашнюю одежду
4) рукава должны быть длинными 5)рукава должны быть короткими
б) спецодежда подразумевает халат (куртку) и головной убор

Вопрос 10.Сколько раз за смену необходимо мыть руки?

- 1) три раза 2) несколько раз 3)несколько раз по мере необходимости

Ответы к тесту № 1.Санитария и гигиена на кухне.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	3	1	2	2	2	1	1,3,6	3

Карта входной диагностики по программе «Кухни народов мира»

Методы входной диагностики

1. Тестирование
2. Наблюдение
3. Собеседование

И.Ф.О ребенка	Индивидуальные качества			Предметные компетенции	Коммуникативные навыки		Информационные компетенции	
	Внимание, заинтересованность	Память	Творческое мышление		Знание т/б и санитарии (тест)	Способность взаимодействия с детьми и педагогом	Способность свободного общения в группе и с педагогом	Восприимчивость к новой информации
1								
2								
3								
4								
5								

Условные обозначения

Условные обозначения: **В** – высокий показатель **С** – средний показатель: **Н** – низкий показатель

Низкий показатель (стартовый уровень): Отсутствие интереса, фантазии. С трудом воспринимает информацию. Зжатость в общении, незнание и отсутствие желания познавать новое в кулинарии. готовить некоторые блюда, работать с литературой под руководством педагога,

Высокий показатель: Самостоятельно может приготовить несколько блюд, провести Мастер-класс. Знание основ технологии, терминов, легко запоминает информацию. Свободное общение с педагогом, желание участвовать в конкурсах, ярмарках.

Анкета для родителей в начале учебного года

1. Сколько лет Вашему ребенку?

- А. От 7 до 9 лет
- Б. От 10 до 13 лет
- В. От 14 до 17 лет

2. Что, на Ваш взгляд, поспособствовало выбору Вами и Вашим ребенком секции, кружка, объединения дополнительного образования?

- А. Рекомендации друзей и знакомых;
- Б. Желание ребенка;
- В. Реклама дополнительного образования;
- Г. Близость от дома;
- Д. Качество услуг и гарантируемый результат;
- Е. Другое _____

3. Реклама из каких источников привлекла Ваше внимание в большей степени?

- А. Реклама в школе
- Б. Интернет
- В. Дни открытых дверей Г.
- Другое _____

4. Знакомы ли Вы с программой, по которой будет заниматься Ваш ребенок в объединении?

- А. Да; Б. Нет; Г. В какой-то степени Д. Затрудняюсь ответить.

5. Что может привлечь Вас в педагоге выбранного Вами объединения дополнительного образования?

- А. Профессионализм
- Б. Интеллигентность
- В. Высокий рейтинг среди других педагогов
- Г. Что-то еще _____

6. Что может помешать занятиям Вашего ребенка дополнительным образованием?

- А. Территориальная удаленность
- Б. Нет того, что интересно ребенку
- В. Нет учета особенностей личности ребенка
- Г. Другое _____

7. Что, на Ваш взгляд, привело Вас и Вашего ребенка заниматься в объединение?

- А. Надежда заняться любимым делом;
- Б. Желание узнать что-то новое, интересное;
- В. Надежда найти новых друзей;
- Г. Потребность в духовно-нравственном развитии;
- Д. Надежда на то, что занятия помогут лучше понять самого себя
- Е. Желание узнать о том, что не изучают в общеобразовательной школе;
- Ж. Желание подготовиться к выбору профессии;
- З. Надежда на то, что занятия дополнительным образованием помогут преодолеть трудности в учебе;
- И. Потребность развивать самостоятельность;
- К. Желание провести свободное время с пользой.
- Л. Другое _____

Итоговый тест по программе "Кухни народов мира"

1. Национальным блюдом какой страны является паэлья?

1)Франция 2)Австрия 3)Испания

2. Из какого языка происходит слово «Майонез»?

1) Французского 2)Итальянского 3) Английского

3. Ризотто - распространенное блюдо из риса в?

1)Италии 2) Португалии 3) Греции

4. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?

1)Грузии 2) Армении 3) Азербайджана

5. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

1)Кулеш 2) Солянка 3) Капустница

6. Гриссини - тонкие хрустящие хлебные палочки, размером чуть больше карандаша. Где обычно готовят гриссини?



1)Италия 2) Чехия 3) Португалия 4) Венгрия

7. Штрудель наверняка пробовали многие. Штрудель готовят почти во всех европейских странах. Однако, к какой национальной кухне изначально принадлежал штрудель?



1)Швейцарская 2)Австрийская 3) Польская

4)Голландская

8. Обязательный ингредиент греческой мусаки - это...



1)Баклажаны 2) Огурцы 3) картофель

9. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира:



1)Французская 2) Итальянская 3) Польская 4)Немецкая

10 В какой стране придумали пудинг?



1)Швеция 2) Швейцария 3) Бельгия 4) Англия

11. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране:



1)Польша 2)Венгрия 3)Словакия 4)Словения

12. К какой кухне мира относится цыплёнок табака?



1)Грузинской 2)Русской 3)Азербайджанской 4) Украинской

13. Знаешь ли ты, откуда родом всели любимые шницели?

1)Австрия 2) Бельгия 3) Швеция

14. Хачапури – сочная тягучая лепешка с начинкой из сыра или яйца. Из какой страны родом это блюдо?

1)Армения 2) Грузия 3) Азербайджан

15.Знаешь ли ты, откуда берет свое начало всели любимая шаурма?

1)Сирия 2) Турция 3)Чили

16. Знаешь ли ты, откуда родом вареники?

1)Польша 2)Украина 3) Белоруссия

17. Из какой страны блюдо, изображенное на картинках? Запиши название.



1)США 2) Австрия 3) Греция

18. Этот салат - визитная карточка Болгарии. Особый вкус ему придает болгарская брынза. Очень аппетитно, не правда ли? Подчеркни правильный, на твой взгляд ответ)



1)Шопский салат, 2)овощной салат, 3)таратор классический, 4)салат Палермо

19. Какое национальное блюдо изображено на фото?



1)Тирамису 2) шоколадное пирожное 3)шотландский бисквит 4)иранский шоколадный пирог

20. Шоколадный торт Захер визитная карточка



1)Парижской кухни 2) Венской кухни 3) Баварской кухни

Ответы к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	1	1	1	1	1	2	1	2	4	2	1	1	2	1	2	1	1	1	2

Диагностическая карта по итогам освоения программы "Кухни народов мира"

Критерии оценки качества усвоения знаний, умений и навыков

Ф.И. обучающегося _____

программа "Кухни народов мира"

№ п/п	Критерии оценки качества	Формы оценки качества	Уровни освоения программы		
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
Знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене					
1	Правила санитарии гигиены	Опрос, тестирование	Безошибочное выполнение задания	Допускается незначительная часть ошибок (не более трех)	В выполненном задании наблюдается значительная часть ошибок (более 10)
2	Требования безопасности труда и противопожарной безопасности				
Теоретические знания по разделам					
1	Русская национальная кухня	тест			
2	Карельская и финская кухня	Наблюдение и практ. работа			
3	Белорусская и украинская кухня	тест			
4	Польская кухня	Конкурс			
5	Кавказская кухня и кухни стран Балканского п-ва	Собеседование			
6	Английская кухня	Тест			
7	Кухни народов Европы и Прибалтики	опрос			
Практические навыки и умения					
1	Нарезка овощей	Зачет			
2	Сервировка стола,	Наблюдение Сам. работа			
3	Умение представлять презентацию и реферат	Защита рефератов			
4	Умение приготовить простое блюдо используя технологическую карту.	Сам. работа			
5	Умение составить технологическую карту блюда	Практ. работа			
Участие в воспитательных и контрольных мероприятиях					
		Присутствие 1б	Участие-2б	Активное участие -	Генератор

				36	идей-46
1	«Рождественский стол»				
2	Новогодний праздник				
3	Широкая Масленица				
4	Пасхальный стол				
5	Конкурс "Кулинарный поединок"				

Высокий уровень освоения программы – 59-45 баллов

Средний уровень освоения программы – 44-30 баллов

Низкий уровень освоения программы – 30 и меньше баллов

Анкета для обучающихся в конце учебного года

1. Укажи свой возраст

- А. Обучающийся 1-4 классов
- Б. Обучающийся 5-9 классов
- В. Обучающийся 10-11 классов

2. Оцени уровень своего интереса к занятиям в объединении?

- А. Всегда с удовольствием посещаю занятия
- Б. Временами интерес к занятиям снижается
- В. Родители часто уговаривают меня посещать занятия
- Г. Затрудняюсь ответить

3. Доволен ли ты обучением в объединении?

- А. Да.
- Б. Нет.
- В. Не знаю.

4. Как, по твоему мнению, влияет посещение объединения на твою успеваемость в школе?

- А. Положительно влияет (повышает школьную успеваемость)
- Б. Влияет скорее положительно, чем отрицательно
- В. Никак не влияет
- Г. Влияет скорее отрицательно, чем положительно
- Д. Отрицательно влияет (снижает школьную успеваемость)
- Е. Затрудняюсь ответить

5. Какие на твой взгляд черты личности развивают занятия в объединении?

- А. Развитие личностных качеств (дисциплина, внимательность, аккуратность и т.п.)
- Б. Расширение кругозора, повышение эрудированности
- В. Развитие интеллектуальных способностей (четкость мышления, способность делать выводы и т.п.)
- Г. Развитие творческих способностей (рисование, моделирование, придумывание нового)
- Д. Развитие навыков общения
- Е. Повышение общего культурного уровня (развитие речи, вежливость)
- Ж. Повышение интереса к учебной деятельности

З. затрудняюсь ответить

6. Что на занятиях нравятся тебе больше всего?

- А. Когда мы узнаем что-нибудь новое
- Б. Когда мы рисуем эскизы на занятиях
- В. Когда мы придумываем и изобретаем
- Г. Когда мы создаем макеты того, что придумали

7. Какие темы занятий в этом учебном году показались тебе наиболее интересными?

Анкета для родителей в конце учебного года

1. *Удовлетворены ли Вы деятельностью объединения?*
1. Да. 2. Нет. 3. Отчасти. 4. Затрудняюсь ответить.
2. *Удовлетворены ли Вы качеством предоставляемых дополнительных образовательных услуг Вашему ребенку?*
1. Да. 2. Нет. 3. Отчасти. 4. Затрудняюсь ответить.
3. *Интересно ли Вашему ребенку посещать занятия объединения?*
1. Да. 2. Нет. 3. Отчасти. 4. Затрудняюсь ответить.
4. *Посещая объединение, Вы считаете, что:* Укажите нужные варианты
 - А. Знания и умения, которые здесь получает Ваш ребенок, имеют значение для его будущей профессии;
 - Б. Занятия дополнительным образованием по-настоящему готовят Вашего ребенка к самостоятельной жизни;
 - В. Ваш ребенок получает возможность поднять свой авторитет среди друзей;
 - Г. В объединении всегда хорошие отношения между взрослыми и ребятами;
 - Д. Ваш ребенок постоянно узнает много нового;
 - Е. Занятия в коллективе дают Вашему ребенку возможность лучше понять самого себя;
 - Ж. В посещаемом Вашим ребенком коллективе созданы все условия для развития его(ее) способностей;
 - З. К педагогу Вашего ребенка можно обратиться за советом и помощью в трудной жизненной ситуации;
 - И. Ваш ребенок проводит время с пользой;
 - К. Другое _____
5. *Выберите из списка то, что, по Вашему мнению, стало результатом занятий Вашего ребенка в объединении?*
 - А. Ребенок приобрел актуальные знания, умения, практические навыки – тому, чему не учат в школе, но очень важно для жизни
 - Б. Ребенку удалось проявить и развить свой талант, способности.
 - В. Ребенок сориентировался в мире профессий, освоил значимые для профессиональной деятельности навыки.
 - Г. Ребенок смог улучшить свои знания по школьной программе, стал лучше учиться в школе.
6. *Удовлетворены ли Вы режимом работы объединения (дни, время, продолжительность занятий)?*
А. Да; Б. Нет; В. Затрудняюсь ответить.
7. *Какую форму взаимодействия Вы используете при общении с педагогом?*
 - А. Консультации по телефону, в социальных сетях и при встрече.
 - Б. Родительское собрание.
 - В. Совместная деятельность с ребенком и педагогом (участие в мероприятиях).
8. *Что Вы ожидаете от занятий Вашего ребенка в объединении?*

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 2021

-2022 у.г.

дата	№п/п	Название раздела и темы занятия	Всего часов по теме	Тип занятия	Формы организации	Формы контроля	Средства обучения
	1.	Введение. Инструктаж по ТБ, санитария. Изучение оборудования, инвентаря.	3	вводное	Беседа. Анкетирование. Игры на знакомство и сплочение: Игра «Узнай меня», игра «Горячее холодное», «Съедобное - несъедобное». Экскурсия	Тестирование.	Видеофильм Презентация
2. Русская национальная кухня			15				
	2	<u>Теория:</u> Знакомство с историей русской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности русской кухни. Роль овощей в русской кухне. <u>Практика:</u> "Щи до каша - пища наша"	3	комбинированное	Беседа, практическая работа по приготовлению щей	Наблюдение Опрос	Презентация Просмотр видео из киножурнала Ералаш «Свежая еда», «Обжора», «Диета», «Компот», «Хорошие манеры», «Сила воли», «Это полезно», «Ну, и фрукт», «День вежливости» https://www.youtube.com/watch?v=BScrVztIkuA https://www.kinopoisk.ru/series/258382/#!watch-film/4dbe3685655d2e7e99ea665f4b23ab29/kp/21/11
	3	<u>Практическое занятие:</u> Каша гречневая по купечески	3	комбинированное	Беседа, практическая работа по выпечке блинов	Наблюдение Опрос Дидактическая игра "Вершки да корешки"	
	4	<u>Практическое занятие:</u> Выпечка блинов, калачей.	3	комбинированное	Беседа, практическая работа по выпечке блинов и калачей	Наблюдение	
	5	<u>Практическое занятие</u> « Сибирские пельмени»,	3	комбинированное	Беседа, практическая работа по выпечке приготовлению пельменей.	Наблюдение	
	6	<u>Практическое занятие</u> «Особенности православной русской кухни. Постные супы (щи, рассольник)».	3	комбинированное	Беседа, практическая работа по приготовлению постных щей. Тематический контроль	Тестирование	

3. Карельская кухня		6				
7	<u>Теория:</u> Знакомство с особенностями карельской кухни. Роль лесных даров, рыбы и дичи в приготовлении блюд. <u>Практика:</u> Выпечка рыбников и калиток.	3	комбинированное	Беседа, Практическая работа по группам	Наблюдение	Презентация "Карельская кухня"
8	<u>Практическое занятие:</u> Жаренка поморская.	3	комбинированное	Беседа, Практическая работа	Наблюдение	Презентация "Рыба на столе- здоровье в доме"
4. Финская кухня:		6				
9	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Финляндии. Особенности финской кухни. Роль рыбы в питании. Десерты из лесных ягод. Финская выпечка. <u>Практика:</u> Уха из трески.	3	комбинированное	Беседа, рассказ, практическая работа	Практическая работа	Видеоэкскурсия по Финляндии
10	<u>Практическое занятие:</u> Финский пирог и десерт из лесных ягод.	3	комбинированное	Беседа, рассказ, практическая работа по группам	Практическая работа	Презентация "Финская выпечка"
5. Белорусская кухня.		6				
11	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями страны и историей кулинарии Белоруссии. Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Блюда белорусской кухни. <u>Практика:</u> Мочанка	3	комбинированное	Беседа, рассказ, практическая работа по группам	Собеседование	Видеофильм "Молодость моя - Белоруссия"
12	<u>Практическое занятие:</u> Драники	3	комбинированное	Беседа, рассказ, практическая работа по группам	Конкурс "Лучший чистильщик картошки"	Видеоролик
6. Особенности украинской кулинарии.		6				
13	<u>Теория.</u> Знакомство с традициями страны и кулинарией. Украинские блюда. Применение свеклы в блюда. <u>Практика:</u> Украинский борщ.	3	комбинированное	Беседа, рассказ, Практическая работа	Дидактическая игра	Видеоэкскурсия "Кулинарный экскурс"

14	Практическое занятие: Украинские вареники.	3	Занятие закрепления знаний и умений	Практическая работа по группам	Тестирование	
15	Промежуточный контроль	3	Занятие повторения и усвоения пройденного	Тестирование	Тестирование	
16	Новогодний праздник- красивый стол.	3	Занятие повторения и усвоения пройденного	Рассказ, беседа, практическая работа дидактические игры	Конкурс "Самая красивая салфетка" Дид. игры	Видеоряд "Украшение новогоднего стола"
17	Рождественский стол- рождественские угощения со всего света.	3	Занятие повторения и усвоения пройденного	Практическая работа по группам	Конкурсы и игры	
7. Особенности польской кухни.		3				
18	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями польского народа, с историей и достопримечательностями этой страны. Особенности польской кухни. <u>Практика:</u> Бигус	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	конкурс "Лучший шинковщик овощей"	Видеоряд "Польша и польская кухня"
8. Итальянская кухня		6				
19	<u>Теория:</u> Итальянская кухня -одна из самых модных в мире. Особенности -место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции. <u>Практика:</u> Пицца.	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа по группам	Дидактическая игра	Видеофильм "Как на свет появилась пицца"
20	<u>Практическая работа:</u> Итальянский воскресный ужин	3	Урок-игра	Рассказ, беседа, практическая работа по группам	Наблюдение	Видеофильм "История созда-ния макарон" https://www.youtube.c om/watch?v=noAMJ4e SBCE
9. Английская кухня		6				
21	<u>Теория:</u> Английские традиции в нашей жизни. <u>Практика:</u> Чайная церемония "Все о чае".	3	Открытое занятие	Выступление уч-ся, практическая работа по группам	Наблюдение Опрос Интерактивные игры	Видеофрагменты, презентация
22	<u>Теория:</u> Особенности английской кухни- блюда,	3	Комбинированное	Рассказ	Тест "Виды теста"	Презентация "

		приготовление, продукты. <u>Практика:</u> Печенье «валентинки»			Практическая работа		
	23	Широкая масленица- выпечка блинов	3	Занятие повторения и усвоения пройденного	Опрос Практическая работа	Конкурсы: Самый вкусный блин Самый большой блин Кто больше...	Презентация "Масленица"
10. Французская кухня.			6				
	24	<u>Теория:</u> Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и характерные особенности французской кухни, которые сделали ее изящной, а французов – поваров законодателями моды и традиций в кулинарном мире.. Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. <u>Практика:</u> Французский завтрак	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Наблюдение	Фидеофильм "Особенности французской кухни"
	25	<u>Практическое занятие:</u> 26. «Мясо запеченное по - французски»	3	Комбинированное	Практическая работа	Опрос	Презентация, видеоролик
11. Немецкая кухня			6				
	26	<u>Теория:</u> Традиции и режим питания немцев, ассортимент используемых продуктов. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенности приготовления наиболее характерных блюд, выпечных изделий немецкой кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей. <u>Практика:</u> Немецкая солянка	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Наблюдение	Видеоролик "Кухня немцев"
	27	<u>Практические занятия:</u> Дрезденский штолен	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Опрос	Видео ролик
12. Кухни прибалтийских народов			6				
	28	<u>Теория:</u> Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки,	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Наблюдение	Презентация, видеоряд

		ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд <u>Практика:</u> Холодный борщ					
	29	<u>Практическое занятие:</u> Картофельная запеканка	3	Комбинированное	Практическая работа	Опрос	видеоролик
13. Кухня стран Балканского полуострова			3				
	30	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями народа Болгарии и Венгрии, с историей этих стран, достопримечательностями. Особенности кухни Болгарии и Венгрии. Томаты. Перец. Блюда из них. <u>Практика:</u> «Омлет по – болгарски». Венгерский гуляш.	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа по группам	Собеседование	Видеоролик
14. Особенности кавказской кухни			6				
	31	<u>Теория:</u> Знакомство с традициями народов Кавказа. Особенности кавказской кухни. Баклажаны. Цветная капуста. Блюда из них. <u>Практика:</u> чебуреки	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Наблюдение	Презентация
	32	<u>Теория:</u> Пасхальный стол- традиции православной Пасхи, пасхальные угощения- крашенки, куличи и пасха. <u>Практика:</u> Крашение яиц, изготовление пасхи, сервировка праздничного стола.	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Наблюдение	Презентация "Пасхальный стол"
15. Кухня стран народов Средней Азии			3				
	33	<u>Теория:</u> Особенности национальной кухни стран Средней Азии. Многонациональное блюдо –плов. <u>Практика:</u> Азиатский плов.	3	Комбинированное	Рассказ, беседа, практическая работа	Тестирование	Видеоролик "Настоящий плов-это..."
	34	Итоговый контроль Итоговый - конкурс «Кулинарный поединок» и защита рефератов	3	Занятие повторения и усвоения пройденного	тестирование	Наблюдение Опрос конкурсы	Презентации команд
	35	Итоговое занятие "Вот и стали мы на год взрослей"	3	Подведение итогов года	Беседа, анкетирование вручение грамот и свидетельств	наблюдение	Видеофильм "Вот и стали мы на год взрослей"

