

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

**«Принята»**

на заседании Педсовета  
МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»  
от «31» августа 2022 г  
Протокол № 1 от 31.08.2022 г.

**«Утверждаю»**

Директор МАОУ ДО  
«Беломорский ЦДО»  
Е.Ю. Кузнецова  
01.09.2022 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
социально-гуманитарной направленности  
стартового уровня**

**«Веселые поварята»**

Возраст обучающихся: 9 – 12 лет

Срок реализации программы: 2 года

составитель:

Бекренева Наталья Ивановна, методист  
МАОУ ДО "Беломорский ЦДО"  
Логина Валентина Петровна,  
педагог дополнительного образования

Беломорск

2022 год

## СОДЕРЖАНИЕ

### **Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»**

1.1 Пояснительная записка.....	3
1.2 Цель и задачи программы.....	7
1.3 Содержание программы.....	8
1.4 Планируемые результаты.....	17

### **Раздел № 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»**

2.1 Календарный учебный график.....	19
2.2 Условия реализации программы.....	20
2.3 Формы аттестации.....	23
2.4 Оценочные материалы.....	24
2.5 Методические материалы.....	25
2.6 Список литературы.....	29
Приложения .....	30

## **Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»**

### **1.1. Пояснительная записка.**

Основными задачами учреждения дополнительного образования детей являются:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

#### **Направленность общеобразовательной общеразвивающей программы**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**Веселые повара**» относится к социально-гуманитарной направленности.

Реализация программы «Веселые повара», рассчитанной на два года обучения, что позволяет решать в реальных условиях Центра дополнительного образования все перечисленные выше задачи, определенные реформой общеобразовательной и профессиональной школы.

Данная программа разработана на основании следующей нормативно – правовой базы:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г.
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 25.07.1998 г. №124-ФЗ
- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. №1726-р
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 09.11.2018 г № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Методические рекомендации МОиНРФ по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) от 18.11.2015 г. (№09-3242)
- Локальный акт МАОУ ДО «Беломорский ЦДО» «Положение о разработке, порядке утверждения, реализации и корректировки общеобразовательных программ».

#### **Актуальность программы**

Отличительной особенностью настоящей программы является потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания.

Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно. Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Весёлые повара» способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

**Педагогическая целесообразность** образовательной программы «Весёлые повара» определяется:

- Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
- Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.
- По проведенным нами опросам многие школьники 1-4 классов отметили неумение готовить вкусные и полезные блюда, красиво их оформлять. Поэтому, организация данной программы была вызвана социальным запросом детей начальной школы и их родителями.

На современном этапе развития нашей страны особую важность приобретает одна из самых важных функций образовательных учреждений – социализация ребенка. Данная программа призвана расширить пространство для самореализации, самоактуализации и саморазвития личности, стимулировать обучающегося к творчеству, создать каждому ребенку благоприятную почву для профессиональной ориентации, развития личностных качеств, становлению его как субъекта собственной жизни.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

**Так же данная программа педагогически целесообразна** тем, что направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в предпрофессиональной подготовке. Ежегодно выпускники данного объединения поступают в профессионально-технические училища по профессии «Повар», «Кондитер», «Продавец». Программа играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия в объединении позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления

**Новизна данной программы** состоит в том, что содержание дополнено новыми темами, например «Технология первичной обработки мяса. Простейшие блюда из мяса», расширено содержание темы «Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста», которая изучалась на 1-м году обучения. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа

охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

**Уровень данной программы** – стартовый. Обучающиеся, которые заканчивают программу «Веселые повара» приходят заниматься на программу «Кухни народов мира», где изучают особенности национальных кухонь стран мира.

**Адресат программы (примерный портрет учащегося, для которого будет актуальным обучение по данной программе)**

Программа рассчитана на обучение младших школьников, когда ещё не предусмотрены уроки кулинарии и доступна как для девочек так и мальчиков. Это учащиеся 3-5-х классов (9-12 лет).

Сегодня темп жизни очень высок и взрослые постоянно заняты решением бесконечных проблем, работой, карьерой, зарабатыванием денег, что, безусловно, направлено на благо семьи, но всё это требует большого количества времени, которое они уже не могут уделить своему ребёнку. Любая мама переживает по этому поводу, думая постоянно: «Как он там? Поел ли?». Поэтому данная программа создана в помощь родителям, которые не имеют возможности научить своих детей основам приготовления пищи.

Программа строится на основе знаний возрастных, психолого – педагогических, физических особенностей детей младшего школьного возраста.

*Возрастные особенности детей 9-12 лет*

Дети 9-12 лет отличаются большой жизнерадостностью, внутренней уравновешенностью, постоянным стремлением к активной практической деятельности. Эмоции занимают важное место в психике этого возраста, им подчинено поведение ребят. Дети этого возраста весьма дружелюбны, легко вступают в общение. Для них все большее значение начинают приобретать оценки их поступков не только со стороны старших, но и сверстников. Их увлекает совместная коллективная деятельность. Они легко и охотно выполняют поручения и отнюдь не безразличны к той роли, которая им при этом выпадает. Они хотят ощущать себя в положении людей, облеченных определенными обязанностями, ответственностью и доверием. Неудача вызывает у них резкую потерю интереса к делу, а успех сообщает эмоциональный подъем. Далекие цели, неконкретные поручения и беседы "вообще" неуместны. Их захватывают игры, содержащие тайну, приключения, поиск, они весьма расположены к эмоционально окрашенным обычаям жизни, ритуалам и символам. В этом возрасте дети очень общительны, они активно ищут контакты, и находят их, любят коллективную деятельность, хотя стремление к самореализации выражено у этих ребят также весьма ярко. Неумная активность одновременно является плюсом и минусом этого возраста. Детскую энергию важно направить в нужное русло, ведь именно в 9-10 лет детям свойственно не задумываться о последствиях своих действий. Так как этот возраст часто называют «золотым возрастом памяти», ребенка необходимо также поощрять запоминать возможно большее количество информации. В этот период происходит важнейший в становлении личности скачек от детства к взрослости. Он заключается в жажде получить признание их новых возможностей от взрослых. В этом может помочь искусство кулинарии – быть полезным советом семье на кухне. Успешная учеба, осознание своих способностей и умений качественно выполнять различные задания, в том числе и кулинарии, приводят к становлению чувства компетентности — нового аспекта самосознания, который наряду с развитием сферы произвольности можно считать центральным новообразованием младшего школьного возраста.

**Объем и срок освоения программы**

Срок реализации программы - 2 года.

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет- 204 часов. В том числе:

1 год обучения- 102 часо -

2 год обучения- 102 часов

**Режим обучения:**

Образовательная деятельность, организованная в рамках Программы, осуществляется 1 раз в неделю по 3 часа с двумя 10-минутными перерывами. Длительность занятий определяется спецификой работы — приготовлением пищи. Трехчасовые занятия не утомляют учащихся, так как в течение этого времени виды работ меняются.

Занятия включают теоретическую и практическую части в соотношении 1/3 занятия - теория и 2/3 занятия - практика.

Наполняемость групп - не менее 14 чел.

**Формы обучения и особенности организации образовательного процесса**

Обучение в основном проводится в очной форме, 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 наилучшей организации работы группа делится на 2 бригады по семь 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.

Также формами организации 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.

Данная программа является пропедевтическим курсом для программы «Кухни народов мира».

**1.2. Цель программы:** содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;
- обогатить 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:**

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

**Воспитательные:**

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

### 1.3. Содержание программы.

#### Учебно- тематический план на 1 год обучения на 2022-2023 у.г.

№ п/п	Изучаемые темы	Теория	Практика	Всего часов по теме	Формы контроля
<b>I</b>	<b>Введение с программу .</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>анкетирование</b>
<b>II</b>	<b>Предприятия общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>Сочинение</b>
<b>III</b>	<b>Сервировка стола. История появления столовых приборов.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	Мини-конкурс "Кто быстрее и красивее свернет салфетку"
<b>IV</b>	<b>Его величество бутерброд</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	Самостоятельное приготовление бутербродов
<b>4.1</b>	Простые и сложные бутерброды	1	2	3	
<b>4.2</b>	Горячие и сладкие бутерброды	1	2	3	
<b>V.</b>	<b>Овощи в питании человека.</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	Игра "О, счастливчик!" Зачет -способы нарезки овощей. Зачет -Умение работать в группе. Зачет- правильная очистка картофеля.
<b>5.1</b>	Виды нарезки	1	2	3	
<b>5.2</b>	Салаты из свежих овощей	1	2	3	
<b>5.3</b>	Салаты из вареных овощей.	1	2	3	
<b>5.4</b>	Приготовление овощных гарниров.	1	2	3	
<b>5.5</b>	Картофель- второй хлеб.	1	2	3	
<b>VI.</b>	<b>Закуски.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Беседа- опрос
<b>6.1</b>	Сырные снежки к новомуднему столу.	1	2	3	
<b>VII.</b>	<b>Сладкие блюда - смузи и коктейли.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Дидактическая игра
<b>VIII.</b>	<b>Яйца в питании человека. Блюда из яиц</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Тест
<b>IX.</b>	<b>Молочные продукты .</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Практикум. Наблюдение
<b>9.1</b>	Творог и блюда из творога	1	2	3	
<b>X.</b>	<b>Крупы и макароны. Использование в кулинарии.</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	Дидактическая игра "Угадай на ощупь"
<b>10.1</b>	Каша пицца наша.	1	2	3	
<b>10.2</b>	Блюда из макарон.	1	2	3	
<b>XI.</b>	<b>Рыба - неотъемлимая часть карельской кухни.</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	Практикум Наблюдение
<b>11.1</b>	Карельская жареха.	1	2	3	
<b>11.2</b>	Карельская уха.	1	2	3	
<b>XII</b>	<b>Выпечные изделия.</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	Дидактическая игра Практикум
<b>12.1</b>	Выпечка на скорую руку-блины	1	2	3	
<b>12.2</b>	Оладьи.	1	2	3	
<b>12.3</b>	Рыбники	1	2	3	
<b>12.4</b>	Карельские калитки	1	3	3	
<b>12.5</b>	Хворост	1	2	3	
<b>12.6</b>	Пицца	1	2	3	
<b>12.7</b>	Пирог для бабушки	1	2	3	
<b>12.8</b>	Выпечка без выпечки - Пирожное картошка	1	2	3	



<b>XIII</b>	<b>Третьи блюда</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Практикум.
13.1	Чай. Морсы.	1	2	3	
<b>XIV.</b>	<b>Конкурсы и праздники</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	Викторины. Конкурсы. Игры.
14.1	Конкурс «Его величество бутерброд»	0	3	3	
14.2	Новогодний праздник	1	2	3	
14,3	Конкурс «Удиви друга»	1	2	3	
14.4	Кулинарный поединок – конкурс	0	3	3	
14.5	Праздник «Вот и стали мы на год взрослей»	0	3	3	
<b>XV.</b>	<b>Контроль</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	Тестирование конкурс
15.1	Бал салатов	0	3	3	
15.2	Промежуточный контроль	1	2	3	
15.3	Итоговый контроль	1	2	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>34</b>	<b>71</b>	<b>105</b>	

## Содержание учебно-тематического плана 1-го года обучения

на 2022-2023 у.г.

№ п/п	Раздел программы	Краткое содержание и практические работы	Формы проверки знаний и умений.
<b>I</b>	<b>Введение - 3 ч</b>	<i>Теория.</i> Знакомство с программой, её целями, задачами. История кулинарии. Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ, правила внутреннего распорядка, оказание ПМП. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.. Просмотр презентаций «История кулинарии», «Правила техники безопасности» <i>Практика.</i> Анкетирование и начальная диагностика	Тест. Соблюдение правил техники безопасности.
<b>II.</b>	<b>Предприятия общественного питания -3ч.</b>	<i>Теория.</i> Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг. <i>Практика.</i> Экскурсия в школьную столовую	Сочинение
<b>III</b>	<b>Сервировка стола. История появления столовых приборов. 3ч.</b>	<i>Теория.</i> Столовый этикет; Правила правильной сервировки разных видов стола. Отличия праздничной сервировки стола. <i>Практика. Практическая работа №1</i> «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней». Способы сворачивания салфеток. Просмотр презентаций.	Мини-конкурс "Кто быстрее и красивее свернет салфетку"
<b>IV</b>	<b>Его величество бутерброд-6ч.</b>	<i>Теория.</i> Различные виды хлебобулочных изделий. Виды бутербродов. Многообразие	Конкурс «Лучший бутерброд»

		<p>продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Варианты оформления бутербродов.</p> <p>Дидактическая игра "Четвертый лишний"</p> <p><b>Практика. Практическая работа №2</b></p> <p>Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).</p>	(по номинациям)
У.	<b>Овощи в питании человека-15ч.</b>	<p><i>Теория.</i> Содержание в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.). Физиологические нормы их потребления. Правильное хранение овощей. Виды обработки овощей.</p> <p>Простые способы нарезки овощей. нарезки.</p> <p><b>Практика. Практическая работа №3</b></p> <p>Соблюдение техники безопасности при работе с инвентарём. Очистка и нарезка овощей простыми видами нарезки.</p> <p>Простые: кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, шашки.</p> <p>Технология приготовления овощных салатов.</p> <p><b>Практическая работа №4</b></p> <p>Приготовление салатов из свежих овощей- витаминный, греческий, заячья радость, нежность.</p> <p><b>Практическая работа №5</b></p> <p>Приготовление салатов из отварных овощей- "оливье", винегрета, "мимоза".</p> <p>Овощи в карельской кухне.</p> <p>Тепловая обработка овощей. Овощные гарниры.</p> <p><b>Практическая работа №6</b></p> <p>Приготовление капусты тушеной. Квашение капусты.</p> <p>Картофель-второй хлеб.</p> <p><b>Практическая работа №7</b></p> <p>Приготовление блюд из картофеля.</p>	<p>Игра "О, счастливчик!"</p> <p>Зачет -способы нарезки овощей.</p> <p>Зачет -Умение работать в группе.</p> <p>Зачет- правильная очистка картофеля.</p>
УІ.	<b>Закуски.-3ч.</b>	<p><i>Теория.</i> Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски.</p> <p><b>Практика. Практическая работа №8</b></p> <p>Мини роллы и суши. Сырные снежки к новомуднему столу.</p>	Беседа- опрос
УІІ.	<b>Сладкие блюда - смюзи и коктейли-3ч.</b>	<p><i>Теория.</i> Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Смюзи и коктейли. Роль бытовых приборов в приготовлении коктейлей.</p> <p><b>Практика. Практическая работа №9</b></p> <p>Технология приготовления коктейлей и бананового смюзи.</p>	Дидактическая игра
УІІІ.	<b>Яйца в питании человека. Блюда из</b>	<p><i>Теория.</i> Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при</p>	Тест

	яиц3ч.	приготовлении блюд. <i>Практика. Практическая работа №10</i> Правильная варка яиц. Приготовление омлетов.	
IX.	Молочные продукты 3ч.	<i>Теория.</i> Польза молока и молочных продуктов для организма человека. Молочные блюда. <i>Практика.</i> <i>Практическая работа №11</i> Технология приготовления сырников из творога и молочного коктейля.	Практикум
X.	Крупы и макаронны-бч.	<i>Теория.</i> Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Технология приготовления каш и макарон. <i>Практика.</i> <i>Практические работы №№12 и 13</i> 1) Приготовление каш. 2) Приготовление макаронных изделий с сыром.	Дидактическая игра "Угадай на ощупь"
XI	Рыба - неотъемлемая часть карельской кухни-бч.	<i>Теория.</i> Виды рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технология их приготовления. Рыба на столе населения Карелии. <i>Практика.</i> <i>Практические работы №№14 и 15</i> 1) Уха поморская. 2) Жареха поморская	Практикум
XII	Выпечные изделия-24ч.	<i>Теория.</i> Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Технологии приготовления. <i>Практика. Практические работы:</i> 16. Выпечка блинов и блинный торт. 17. Выпечка оладий 18. Выпечка рыбников. 19. Приготовление пресного теста ( из ржаной муки) и выпекание калиток . 20. Выпечка хвороста. 21. Приготовление пиццы и шарлотки. 22. Приготовление дрожжевого теста-пирожки с различными фаршами. 23. Пирожное "картошка" 24. Выпечка печенья.	Дидактическая игра Практикум
XIII	Третьи блюда - 3 ч.	<i>Теория.</i> Разновидность третьих блюд (горячие и холодные). Сырьё для приготовления третьих блюд. Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая.	Практикум

		<i>Практика. Практическая работа №25</i> 1) Приготовление витаминного напитка из шиповника, компота из сухофруктов. Правильное заваривание чая.	
<b>XIV</b>	<b>Конкурсы и праздники- 15ч.</b>	Конкурс «Его величество бутерброд» Новогодний праздник Конкурс «Удиви друга» Конкурс - Кулинарные поединок. Праздник «Вот и стали мы на год взрослей»	Викторины. Конкурсы. Игры
<b>XV.</b>	<b>Контроль -9ч.</b>	Бал салатов Промежуточный контроль-. Итоговый контроль.	практикум тестирование тестирование
	<b>ИТОГО</b>	<b>105 ч.</b>	

### Учебно-тематический план на 2-й год обучения

№ п/п	Изучаемые темы	Теория	Практика	Всего часов по теме	Формы контроля
<b>I</b>	<b>Вводный урок-тестирование, инструктаж ит.п.</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>Анкетирование тестирование.</b>
<b>II</b>	<b>Предприятия общественного питания. Экскурсия ПОП.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>Наблюдение</b>
<b>III</b>	<b>Кулинария. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста.</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>Практические работы. Наблюдение. Тестирование. Опросы.</b>
<b>3.1.</b>	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Дрожжевое тесто. <b>Практическая работа №1</b> Приготовление дрожжевого теста.	1.5	1.5	3	
<b>3.2.</b>	Фарши для пирожков. <b>Практическая работа №2</b> Выпечка пирожков с различными фаршами.	1	2	3	
<b>3.3.</b>	Практическая работа №3. Приготовление булочек ,беляшей, пончиков.	0	3	3	
<b>3.4.</b>	Песочное тесто. <b>Практическая работа №4.</b> Приготовление печенья.	1	2	3	
<b>3.5.</b>	Пресное тесто. <b>Практическая работа №5.</b> Приготовление калиток с различными фаршами.	1	5	6	
<b>3.6.</b>	<b>Практическая работа №6.</b> Приготовление вареников из пресного теста.	0	3	3	

<b>3.7.</b>	<b>Практическая работа №7.</b> Приготовление пельменей из пресного теста.	0	3	3		
<b>3.9.</b>	<b>Практическая работа №8.</b> Выпечка пирогов и рыбников	0	6	6		
<b>3.10</b>	<b>Практическая работа №9.</b> Выпечка кулебяк с различными фаршами.	0	3	3		
<b>3.11.</b>	Приготовление Пасхи.	1	2	3		
<b>3.12</b>	<b>Практическая работа №10.</b> Приготовление пиццы с различными начинками.	0.5	2.5	3		
<b>3.13</b>	Контрольный тест по теме Мучные изделия.	1	2	3		
<b>IV</b>	<b>Технология первичной обработки мяса, рыбы.</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>21</b>		<b>Практические работы. Наблюдение. Опросы. Тестирование.</b>
<b>4.1.</b>	Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Технология первичной обработки мяса	3	0	3		
<b>4.2</b>	Технология приготовления блюд из мяса Технология приготовления блюд из мяса. <b>Практическая работа №12.</b> Приготовление бефстроганов. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд.	1	2	3		
<b>4.3.</b>	Технология приготовления блюд из мяса Технология приготовления блюд из мяса. <b>Практическая работа №13.</b> Приготовление тефтелей. Гарниры к мясным блюдам. Подача готовых блюд.	0.5	2.5	3		
<b>4.4.</b>	Виды рыбы и рыбных продуктов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Технология подготовки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология первичной обработки рыбы.	3	0	3		
<b>4.5.</b>	Урок «Рыба на столе- здоровье в доме»	1	2	3		
<b>4.6.</b>	Технология приготовления блюд из рыбы <b>Практическая работа №15.</b> Приготовление беломорского шницеля. Гарниры к рыбным блюдам. Подача готовых блюд.	1	2	3		
<b>4.8.</b>	<b>Практическая работа №16.</b> «Поморская жареха» Контрольный тест по теме «Мясные и	1	2	3		

	рыбные блюда»				
<b>V</b>	<b>Кисломолочные продукты и блюда из них</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>Практические работы. Наблюдение. Тестирование.</b>
5.1	Кисломолочные продукты. Санитарные правила и сроки хранения и блюда из них.	1	2	3	
5.2.	<b>Практическая работа №17.</b> Приготовление сырников из творога.	1	2	3	
5.3.	<b>Практическая работа №18.</b> Приготовление блюда из кисломолочных продуктов: окрошка- борщ холодный летнее, сезонное блюдо.	1	2	3	
5.4.	<b>Практическая работа №19.</b> Приготовление творожной запеканки. Контрольный тест по теме «Кисломолочные продукты и блюда из них»	1	2	3	
<b>VI.</b>	<b>Кулинария. Фрукты и ягоды.</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>Практические работы. Наблюдение. Опросы. Тестирование.</b>
6.1.	Фрукты. Ягоды. Разнообразие и определение качества продукции. Сроки хранения и приготовление блюд и изделий из них. <b>Практическая работа №20.</b> приготовление фруктового салата.	1	2	3	
6.2.	Технология приготовления фруктового желе. <b>Практическая работа №20.</b> Приготовление фруктового десерта.	0.5	2.5	3	
6.3.	Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов или из свежих плодов и ягод. Контрольный тест по теме «Фрукты и ягоды»	0.5	2.5	3	
<b>VII.</b>	<b>Досуговые мероприятия</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>Викторины. Конкурсы. Игры.</b>
<b>7.1.</b>	Осеннее кафе	1	2	3	
<b>7.2.</b>	Пасхальный стол.	1	2	3	
<b>7.3.</b>	Новогодний стол	0	3	3	
<b>7.4</b>	Чайная церемония	1	2	3	
<b>7.5.</b>	Итоговый праздник	0	3	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>31.5</b>	<b>73.5</b>	<b>105</b>	

### Содержание учебно-тематического плана 2-го года обучения

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел программы</b>	<b>Краткое содержание и практические работы</b>	<b>Формы проверки знаний и умений.</b>
<b>I</b>	<b>Введение - 3 ч</b>	<i>Теория.</i> Знакомство с программой 2-го года обучения, целями, задачами. Повторение правил техники безопасности при проведении кулинарных работ, правил внутреннего распорядка, оказание ПМП, о материалах, инструментах и	Анкетирование. Тестирование.

		<p>приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.</p> <p>Просмотр презентаций «История кулинарии», «Правила техники безопасности»</p> <p>Практика. Анкетирование и начальная диагностика.</p>	
<b>II.</b>	<b>Предприятия общественного питания -3ч.</b>	<p><i>Теория.</i> Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг.</p> <p><i>Практика.</i> Экскурсия на предприятие общественного питания.</p>	Наблюдение.
<b>III</b>	<b>Кулинария. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста-42ч</b>	<p>Теория. Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Дрожжевое тесто. Фарши для пирожков.</p> <p>Песочное тесто. Пресное тесто.</p> <p>Праздничная выпечка.</p> <p><i>Практика.</i></p> <p><b>Практическая работа №1-</b> Приготовление дрожжевого теста.</p> <p><b>Практическая работа №2 -</b> выпечка пирожков с различными фаршами</p> <p><b>Практическая работа №3 -</b> Приготовление булочек, беляшей, пончиков.</p> <p><b>Практическая работа №4 -</b> Приготовление печенья.</p> <p><b>Практическая работа №5 -</b>Приготовление калиток с различными фаршами.</p> <p><b>Практическая работа №6 -</b> Приготовление вареников из пресного теста.</p> <p><b>Практическая работа №7 -</b> Приготовление пельменей из пресного теста.</p> <p><b>Практическая работа №8 –</b> Выпечка пирогов и рыбников.</p> <p><b>Практическая работа №9 -</b> Выпечка кулебяк с различными фаршами</p> <p>Приготовление Пасхи.</p> <p><b>Практическая работа №10 -</b> Приготовление пиццы с различными начинками</p>	<p>Практические работы-наблюдение.</p> <p>Опросы.</p> <p>Контрольный тест по теме Мучные изделия.</p>
<b>IV</b>	<b>Технология первичной обработки мяса, рыбы-21ч</b>	<p><i>Теория.</i> Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Технология первичной обработки мяса и приготовления блюд из мяса..</p> <p>Виды рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы.</p>	<p>Практические работы-наблюдение. Опросы.</p> <p>Контрольный тест по теме «Мясные и рыбные блюда»</p>

		<p>Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Технология подготовки рыбы.</p> <p>Санитарные требования при обработке рыбы. Технология первичной обработки рыбы и приготовление блюд из рыбы. Гарниры к мясным и рыбным блюдам. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Практика.</i></p> <p><b>Практическая работа №11</b> - Приготовление бефстроганов.</p> <p><b>Практическая работа №12</b> - Приготовление тефтелей.</p> <p><b>Практическая работа №13</b>-Приготовление беломорского шницеля.</p> <p><b>Практическая работа №14</b>- «Поморская жареха»</p>	
У.	<b>Кисломолочные продукты и блюда из них-12ч.</b>	<p><i>Теория.</i> Кисломолочные продукты. Санитарные правила и сроки хранения и блюда из них.</p> <p><i>Практика.</i></p> <p><b>Практическая работа №15</b> - Приготовление сырников из творога</p> <p><b>Практическая работа №16</b> - Приготовление блюда из кисломолочных продуктов: окрошка- борщ холодный летнее, сезонное блюдо.</p> <p><b>Практическая работа №17</b> - Приготовление творожной запеканки. ( морковь).</p>	<p>Практические работы – наблюдение. Опрос.</p> <p>Контрольный тест по теме «Кисломолочные продукты и блюда из них»</p>
УІ.	<b>Кулинария. Фрукты и ягоды- 9ч</b>	<p><i>Теория.</i> Фрукты и ягоды, их разнообразие и определение качества продукции. Сроки хранения и приготовление блюд и изделий из них. Технология приготовления фруктового желе. Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов или из свежих плодов и ягод.</p> <p><b>Практическая работа №18</b> - Приготовление фруктового салата.</p> <p><b>Практическая работа №19</b> – Технология приготовления фруктового десерта</p>	<p>Практические работы – наблюдения и опрос.</p> <p>Контрольный тест по теме Фрукты и ягоды</p>
УІІ.	<b>Досуговые - 15 ч. мероприятия</b>	<p>Осеннее кафе Новогодний стол Чайная церемония Пасхальный стол. Итоговый праздник</p>	<p>Викторины. Конкурсы. Игры.</p>



## 1.4. Планируемые результаты.

Планируемые личностные результаты отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся, которые они должны приобрести в процессе освоения программы:

- овладение навыками коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, в команде под руководством педагога;
- умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
- сформированность в эстетических потребностях;
- развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;

Планируемые метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической деятельности:

- *познавательные:*

- осознавать важность правил санитарии и гигиены и правил техники безопасности при кулинарных работах;
- освоение универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливать технологию приготовления блюд;
- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

- *коммуникативные:*

- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;
- уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

- *регулятивные:*

- уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- организовывать рабочее место;
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- определять наиболее эффективные способы достижения результата.

Планируемые предметные результаты характеризуют опыт учащихся в профессиональной деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения программы «Веселые повара»

*Дети будут иметь представление:*

- о технологии приготовления некоторых блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- о способах получения информации о вопросах кулинарии.

*Дети будут знать:*

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
- правила общения.

*Дети будут уметь:*

- приготавливать простые блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи, каши и макаронные изделия, яйца;
- жарить блины, оладьи;
- выпекать калитки, рыбники, простые пироги;
- процеживать, замешивать, измельчать;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
- уметь работать в группе, коллективе, выразить в речи свой интерес к предмету

Перечисленные результаты являются предметом оценки, как на промежуточных этапах, так и в конце всего цикла обучения. Динамика роста ЗУН обучающегося оценивается на контрольно-отчетных мероприятиях (открытое занятие в 1-м полугодии, конкурсы "Лучший бутерброд" во 2-м полугодии «Бал салатов» на 1-м году обучения Открытые занятия «Новогодний стол» и «Чайная церемония» на 2-м году обучения).

## Раздел 2. Комплекс организационно – педагогических условий

### 2.1. Календарный учебный график

Продолжительность обучения по программе «Веселые повара» - 2 учебных года: 1 год обучения 105 часов и 2-й год обучения – 105 часов.

Начало учебных занятий - 05.09.2022 г. Конец учебных занятий –29.05.2023 года на 1-м и на 2-м году обучения.

	сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Часов по ДООП												
	05-11	12-18	19-25	26-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31-6	07-13	14-20	21-27	28-04	05-11	12-18	19-25	26-31	02-08	09-15	16-22	23-29	30-05	06-12	13-19	20-26	27-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	23-29	Всего	теория
Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35				
Кол-во часов 1 г.об.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	105	34	71		
Кол-во часов 2 г.об.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	105	31.5	73.5		

Учебные дни-



Контроль(аттестация)-



Каникулы-



## 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 теоретическом кабинете имеется компьютер проектор, экран.

Все обучающиеся имеют специальную одежду – фартуки, косынки, колпаки.

### **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;
- сотрудничество с родителями;
- сотрудничество с другими коллективами ЦДО;
- возможность участия в соревнованиях, конкурсах, семинарах;
- взаимодействие с другими педагогами ЦДО;
- взаимодействие со средствами массовой информации.
- Сотрудничество с ЦБС

Для реализации программы необходимо оборудование и инвентарь:

- Разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, и т.д.;
- Разделочные доски для теста;
- Кухонные ножи маленькие или средние;
- Ножи консервные;
- Ложки из нержавеющей стали;
- Разливные ложки;
- Шумовки, дуршлага, скалки, чайники, подносы;
- Подставки под горячую посуду;
- Миски емкостью от 0,5 до 2 л,
- Кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров;
- Миксер, мясорубка и др. электроприборы;
- Ступка, сито;
- Набор выемок для печенья, форма для торта;
- Столовая и чайная посуда.

Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются учащимися за счет спонсорской помощи родителей.

### **Методическое и информационное обеспечение:**

Большое значение придается наглядности: технологические карты приготовления блюд, натуральные образцы продуктов, альбомы оформления блюд. Для записей каждый ребенок имеет тетрадь и ручку.

### **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

Для успешной реализации программы необходимо учебно-методическое обеспечение:

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект открыток с рецептами
3. Диагностический инструментарий - Тесты для контроля знаний, умений, навыков
4. Папка досуга (сценарии детских мероприятий)
5. Методические и дидактические материалы к занятиям
6. Технологические карты, схемы приготовления блюд;
7. Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
8. Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.
9. Тематические папки:
  - Крупы и бобовые
  - Картофель
  - Макароны
  - Масленица
  - Русская кухня
  - Празднуем Новый год
  - Кухонная утварь
  - Все о салатах
  - Пироги и торты из песочного печенья
  - Правила хранения продуктов
  - Правила кулинарии
  - Все об овощах
  - Кулинарный словарь

### **Интернет-ресурсы**

- ❖ «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.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](http://art-lunch.ru)
- ❖ Программный центр «Помощь образованию» Компьютерные программы и материалы [.http://pbprog.ru](http://pbprog.ru)
- ❖ <http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>
- ❖ <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>
- ❖ <http://kedem.ru/recipe/bakery/>
- ❖ <http://povar.ru/list/dieta/>
- ❖ [http://www.ok-interiordesign.ru/ph32\\_house\\_cottage\\_interior\\_design.php](http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php)
- ❖ <http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

### **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)

## 2.3 Формы аттестации

Для отслеживания динамики освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Веселые повара» 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 1*).

**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 (*приложение 2*). 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.

**Промежуточный контроль** (промежуточная аттестация) проводится 1 раз в год, в декабре-январе, 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» на 1-м году обучения и «Властелин вкуса» после второго года обучения,

Результаты усвоения программы отслеживаются педагогом в течение года и фиксируются не только в карте группы, но и в индивидуальной карте достижений обучающегося (*приложение 3*).

**Основным результатом прохождения программы является мероприятие – конкурс «Кулинарный поединок» с показом для гостей выставки «Удиви друзей», выставка «Фигурки из теста».**

**Главный показатель** эффективности программы является: повышение интеллектуального уровня у воспитанников; личностный рост каждого учащегося; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных компетенций. В результате занятий по кулинарии у обучающихся должны быть развиты такие качества личности, как умение замечать красивое, аккуратность, трудолюбие, целеустремленность.

Эффективность программы оценивается еще и оп показателю сохранности контингента на конец учебного года и по желанию учащихся заниматься по программе «Кухни народов мира».

## 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 «Веселые поварята» для:

- вводного контроля - анкета (приложение №1).

В конце года дети отвечают на вопросы этой же анкеты и могут сравнить свои результаты.

- текущей оценки по разным темам – зачет, опрос, беседа, тест ( приложение №2);

- промежуточного контроля - контрольное занятие, выставки блюд, результаты участия в воспитательных мероприятиях;

- итоговая оценка - участие в конкурсе "Кулинарный поединок" и в выставках "Удиви друзей" и "Фигурки из теста".

Результаты всех работ заносятся в общий оценочный лист (приложение №3) и в конце учебного года можно определить уровень усвоения данной программы каждым ее участником.

**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)
Низкий уровень	В выполненном задании наблюдается значительная часть ошибок (более 10)



## 2.5 Методические материалы

Данная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:

- Информационно-коммуникационные,
- Игровые,
- Личностно-ориентированные,
- Технология коллективного творческого воспитания;
- Технология сотрудничества.

**В основу программы положены следующие принципы:**

- учет особенностей и ценностей школьного периода развития, актуальность для ребенка чувственных впечатлений, знаний, умений, личностная ориентированность процесса обучения и воспитания;
- сохранение и развитие индивидуальности каждого ребенка;
- развитие эрудиции и индивидуальной культуры восприятия и деятельности ребенка.

**Принципы работы при подготовке учащихся к обучению:**

- учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся;
- системность и плановость;
- уважение к ребенку, к процессу и результатам его деятельности в сочетании с разумной требовательностью;
- занимательность, непринужденность учебного процесса;
- развитие интеллектуальных качеств, психических функций: памяти, внимания, воображения, речи, мышления;
- контакт с родителями (организация бесед по интересующим их проблемам);
- вариативность содержания и форм проведения занятий;
- наглядность.

Формы занятий определены социально-педагогической направленностью программы и включают в себя образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской и проектной деятельности, основам здорового образа жизни. В настоящей программе отдается предпочтение следующим **методам и формам обучения:**

- *Объяснительно - иллюстративный* – педагог объясняет и наглядно иллюстрирует учебный материал; осуществляется в форме лекции, беседы, демонстрации основных умений при приготовлении блюд, экскурсии. Изложение теоретического материала и составление практических заданий строится по принципу восхождения от простого к сложному. Это позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых и дидактических игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.
- *Практический* – наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат. Это способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.
- *Групповой* (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной).
- *Деятельностный* (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, интернет-ресурсами, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками кухни, участие детей в выставках, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

В процессе обучения ребёнок, исходя из понятия здорового образа жизни, идёт от восприятия и усвоения готовой информации через воспроизведение полученных знаний и освоенных способов деятельности (практическая часть занятий), через знакомство с примерами научного подхода к проблеме питания, поиска и приготовления новых или утраченных блюд к формированию аналитического мышления и критического подхода к продуктам питания и приготовлению блюд. Поэтому занятия проходят в комбинированной форме, с перемежением теоретических и практических частей.

На каждом занятии педагог предлагает задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала обучающихся и их самореализации. Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получают они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формированию нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения.

Теме техники безопасности 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, чайникам, миксером...). На занятиях дети учатся получать информацию о товарах на упаковке. Им объясняется, что это надо знать для того, чтобы купить хороший, качественный продукт.

#### **Наиболее характерна комбинированная форма занятий:**

- организационный момент,
- повторение пройденного материала,
- изложение новой темы, 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

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи — наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек, фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель, кружка строго следит за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

### **Формы проведения занятий:**

- комбинированные занятия;
- практические занятия;
- мастер-классы;
- проведение праздников;
- занятие- конкурс;
- Дни открытых дверей.
- экскурсия.

Запланированные экскурсии на предприятия общественного питания способствуют установлению стойкого интереса к знаниям, более четкого представления о специфике работы в выбранном направлении.

**Воспитательная работа** – это сфера наибольшего благоприятствования 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, участвую я акции. Традицией стала акция «Посади дерево», когда в сентябре новые учащиеся вместе с педагогом садят дерево около здания нашего Центра, а потом ухаживают за ним.

**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 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

### Литература для педагога:

1. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
2. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987
3. Сергеева Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.
4. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф, Москва, 2013 г.
5. Н.В. Хохлова, П.С. Самородский и др. «Программы начального и основного общего образования», «Технология», Вен-тана-Граф, Москва, 2007 г.
6. В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000
7. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

### Литература для обучающихся

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
6. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
7. Лихачева Л. «Уроки этикета»
8. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
9. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
10. И.Мельников "Детская кулинарная книга", 2009 (эл. вариант)

### ЦОРы:

1. «Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия», 2006
2. «Кулинария. Кухни мира», 2005
3. «Энциклопедия домашней выпечки», 2005
4. Электронное пособие по кулинарии для 5-8 классов
5. "Карельская кухня", 2016
6. "Вепская кухня", 2016
7. "Рыба на столе-здоровье в доме", 2017
8. " Пасхальный завтрак", 2017
9. "Украшение новогоднего стола", 2015
10. Синичкин день.

### б) Интернетресурсы:

<http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>

<http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

<http://povar.ru/list/dieta/>

[http://www.ok-interiordesign.ru/ph32\\_house\\_cottage\\_interior\\_design.php](http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php)

<http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

**Анкета на входе в программу.**

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Что такое кулинария? \_\_\_\_\_

2. Кто такой повар? \_\_\_\_\_

3. Умеешь ли ты готовить, если да, то какие блюда? \_\_\_\_\_

4. Что ты ожидаешь от обучения по данной программе? \_\_\_\_\_

5. От кого ты узнал о данной группе и программе? \_\_\_\_\_

**Задание 1**

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами - это ...

Запишите ответ: \_\_\_\_\_

**Задание 2**



Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа (подчеркни):

1) 1,5-2,5 см    2) 0,5-1 см    3) 1-1,5 см    4) 1-2 см

**Задание 3**

При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) в 3 слоя    2) в 2 слоя    3) в 1 слой

**Задание 4**



Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) 0,5-1 см    2) 1-1,5 см    3) 2-3 см

### **Задание 5**

Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

*Выберите один из 5 вариантов ответа (подчеркните):*

- 1) 1   2) **2**   3) 3   4) 4   5) 5

### **Задание 6**

К бутербродам не относится:

*Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркните):*

- 1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

### **Задание 7**

По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа (подчеркните):*

- 1) слоеные 2) открытые 3) горячие 4) закусовые 5) холодные 6) закрытые

### **Задание 8**

Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

*Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркните):*

- 1) кубиками 2) дольками 3) ломтиками



### **Задание 9**

Является ли бутербродом хлеб с маслом?

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) нет 2) да

### **Задание 10**

Сэндвич - это ... бутерброд.

*Выберите один из 2 вариантов ответа:*

- 1) закрытый 2) открытый

### **Ответы:**

1) (1 б.) Верный ответ: "бутерброд".

2) (1 б.) Верные ответы: 2;

3) (1 б.) Верные ответы: 3;

4) (1 б.) Верные ответы: 2;

5) (1 б.) Верные ответы: 3;

6) (1 б.) Верные ответы: 2;

7) (1 б.) Верные ответы: 2; 4; 6;

8) (1 б.) Верные ответы: 3;

9) (1 б.) Верные ответы: 2;

10) (1 б.) Верные ответы: 1;

**Критерии оценки качества усвоения знаний, умений и навыков**

Ф.И. обучающегося \_\_\_\_\_ ДООП "Веселые повара" 1 год обучения.

№ п/п	Критерии оценки качества	Формы оценки качества	Уровни освоения программы		
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
<b>Знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,</b>					
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				
<b>Теоретические знания по разделам</b>					
1	Творческое задание "Кто такой кулинар?"	творческое задание,			
2	Тема "Бургеры"	тестирование			
3	"Овощи в питании человека"				
4	Рыба- неотъемлемая часть карельской кухни"	Дидактическая игра			
5	Молочные продукты	Опрос			
6	Яйца в питании человека	Тестирование			
7	Каша и макаронные изделия	Дидактическая игра			
8	Выпечка	наблюдение			
<b>Практические навыки и умения.</b>					
1	Нарезка овощей	Зачет			
2	Правильная чистка картофеля	Мини-конкурс			
3	Приготовление бутербродов	Самост. работа			
4	Сервировка стола, складывание салфеток	Наблюдение Сам. работа			
5	Умение составлять технологическую карту салата	Сам. работа			
6	Умение приготовить простое блюдо используя технологическую карту.	Сам. работа наблюдение			
<b>Участие в воспитательных и контрольных мероприятиях</b>					
		присутствие	Участие	Активное участие	Генератор идей
1	Бал салатов				
2	Новогодний стол				
3	Чаепитие для мам				
4	Конкурс "Кулинарный поединок"				
5	Выставка "Удиви друга"				
6	Выставка "Фигурки из теста"				

Высокий уровень освоения программы – 42-29 баллов

Средний уровень освоения программы – 28-15 баллов

Низкий уровень освоения программы – 14 и меньше баллов



### Критерии оценки качества усвоения знаний, умений и навыков

Ф.И. обучающегося

ДООП "Веселые повара" 2 год обучения.

№ п/п	Критерии оценки качества	Формы оценки качества	Уровни освоения программы		
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
<b>Знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,</b>					
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				
<b>Теоретические знания по разделам</b>					
1	Тема «Мучные изделия»	тест			
2	Тема «Мясные и рыбные блюда»	тест			
3	Тема «Кисломолочные продукты и блюда из них»	тест			
4	Тема «Фрукты и ягоды»	тест			
<b>Практические навыки и умения.</b>					
1	Тема «Мучные изделия» - выполнение не менее 75% практических работ	Зачет			
2	Тема «Мясные и рыбные блюда»- выполнение не менее 3 –х практических работ.	Зачет			
3	Тема «Кисломолочные продукты и блюда из них» Выполнение практических работ.	Зачет			
4	Тема «Фрукты и ягоды»- выполнение практических работ	Зачет			
5	Умение составлять меню к новогоднему столу.	Зачет			
6	Умение красиво сервировать праздничный стол.	Сам. работа наблюдение			
<b>Участие в воспитательных и контрольных мероприятиях</b>					
1	Осенне кафе	присутствие	Генератор идей	Активное участие	Участие
2	Новогодний стол				
3	Чайная церемония				
4	Пасхальный стол				
5	Конкурс "Кулинарный поединок"				
6	Выставка "Удиви друга"				
7	Участие в акциях.				

**Высокий уровень освоения программы – 57-30 баллов**

**Средний уровень освоения программы – 29-15 баллов**

**Низкий уровень освоения программы – 14 и меньше баллов**

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

## Группа « Веселые повара » 2020г.-2021г.

Дата 1гр	Дата 2гр	П/П	№п/п	Название раздела и темы занятия	Теория	Практика	Всего часов по теме
				<b>І. Введение в программу.</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
09.09.20	11.09	1	1.1	Вводный урок. Знакомство с программой, её целями, задачами. История кулинарии. 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 презентаций «История кулинарии», «Правила техники безопасности» <b>Проверка ЗУН</b> Тест. Соблюдение правил техники безопасности.	3	-	3
				<b>ІІ. Предприятия общественного питания</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
19.09.20		2	2.1	Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг.  Экскурсия в школьную столовую  <b>Проверка ЗУН</b> Сочинение	-	3	3
				<b>ІІІ. Сервировка стола. История появления столовых приборов.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
26.09.20		3	3.1	Расширить знания детей о столовом этикете; научить правильно сервировать разные виды стола. Показать отличия праздничной сервировки стола.  <b>Практическая работа №1</b>  «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней».	2	1	3

			Способы сворачивания салфеток. Просмотр презентаций <b>Проверка ЗУН</b> Мини-конкурс "Кто быстрее и красивее свернет салфетку"			
<b>IV. Его величество бутерброд.</b>				<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>03.10.20</b>	<b>4</b>	<b>4.1</b>	Виды бутербродов. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов.  Простые и сложные бутерброды. Выбор продуктов для бутербродов. Варианты оформления бутербродов.  Дидактическая игра "Четвертый лишний" <b>Практическая работа №2</b>  Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).	1	2	3
<b>10.10.20</b>	<b>5</b>	<b>4.2</b>	Горячие и сладкие бутерброды.  <b>Практическая работа №2</b>  Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).  <b>Проверка ЗУН</b> Тест	1	2	3
<b>V. Овощи в питании человека.</b>				<b>7.5</b>	<b>13.5</b>	<b>21</b>
<b>17.10.20</b>	<b>6</b>	<b>5.1</b>	Значение овощей в питании человека. содержания в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли). Распределение овощей по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье. <b>Практическая работа №3</b> Простая и сложная нарезка овощей.	1	2	3
<b>24.10.20</b>	<b>7</b>	<b>5.2</b>	Салаты из свежих овощей . <b>Практическая работа №4</b> Приготовление салатов- витаминный, греческий, нежность, "заячья радость".	1	2	3
<b>31.10.20</b>	<b>8</b>	<b>5.3</b>	Салаты из вареных овощей. <b>Практическая работа №5</b> Приготовление салатов- оливье, винегрета, мимоза.	1	2	3
<b>07.11.</b>	<b>9</b>	<b>5.4</b>	Приготовление овощных гарниров. <b>Практическая работа №6</b>	1	2	3

20				Приготовление тушеной капусты. Квашение капусты.			
14.11.20		10	5.5	Картофель- второй хлеб. <i>Практическая работа №7</i> Приготовление драников <i>Проверка ЗУН</i> Мини-конкурс "Кто быстрее и аккуратнее почистит картофель" <i>Проверка ЗУН</i> Дидактические игры	1	2	3
<b>ХУ. Контроль знаний.</b>					<b>0.5</b>	<b>2.5</b>	<b>3</b>
21.11.20		11	16.1	Бал салатов	0.5	2.5	3
<b>УІ. Закуски</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
28.11.20		12	6.1	Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски. <i>Практическая работа №8</i> Мини роллы и суши. Сырные снежки к новому столу.  <i>Проверка ЗУН</i> Беседа	1	2	3
<b>УІІ. Сладкие блюда - смюзи и коктейли-</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3ч.</b>
05.12.20		13	7.1	Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Смюзи и коктейли. Роль бытовых приборов в приготовлении коктейлей. <i>Практическая работа №9</i> Технология приготовления коктейлей и бананового смюзи. <b>Проверка ЗУН</b> Дидактическая игра	1	2	3
<b>УІІІ. Яйца в питании человека. Блюда из яиц 3ч.</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
12.12.20		14	8.1	Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд. <i>Практическая работа №10</i> Правильная варка яиц. Приготовление омлетов. <i>Проверка ЗУН</i> Тестирование	1	2	3
<b>ІХ. Сервировка праздничного стола.</b>					<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>3</b>
19..12.20		15	9.1	<i>Практическая работа №11</i> Готовимся к новогодним праздникам	1.5	1.5	3
<b>ХУІ. Контроль знаний.</b>							
26.12.20		16	16.2	Промежуточный контроль	<b>0.5</b>	<b>2.5</b>	<b>3</b>
<b>ХУ. Конкурсы и праздники</b>							
12.01.20		17	15.1.	Новогодний праздник	-	<b>3</b>	<b>3</b>

	<b>Х. Молочные продукты</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
19.01. 20	18	10.1	Формирование представлений у детей о пользе молока и молочных продуктов для организма человека. Молочные блюда  <i>Практическая работа №12</i>  Технология приготовления сырников из творога и молочного коктейля.	1	2	3
26.01. 20	19	10.2	<i>Практическая работа №13</i>  Технология приготовления молочного коктейля <i>Проверка ЗУН</i> Тестирование	1	2	3
	<b>ХI. Крупы и макароны. Использование в кулинарии.</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
02.02. 20	20	11.1	Где растет каша? Технология приготовления каш. <b>Практические работы №14</b> Приготовление каш.	1	2	3
09.02. 20	21	11.2	Использование отварных макарон при приготовлении блюд. <i>Практическая работа №15</i>  Приготовление макаронных изделий с сыром и макарон по-флотски.  <i>Проверка ЗУН</i> Дидактическая игра	1	2	3
	<b>ХII. Рыба - неотъемлемая часть карельской кухни</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
16.02. 20	22	12.1	Ознакомление с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. <i>Практические работы №16</i> Уха поморская.	1	2	3
23.02. 20	23	12.2	Технология их приготовления. Рыба на столе населения Карелии. <i>Практические работы № 17</i> Жареная поморская <i>Проверка ЗУН</i> Тестирование	1	2	3
	<b>ХIII. Выпечные изделия</b>			<b>8</b>	<b>16</b>	<b>24ч.</b>
01.03. 20	24	13.1	Ох, блины мои блины... <i>Практическая работа №18</i> Печенье для папы	1	2	3
15 .03.20	25	13.2	<i>Оладьи</i> <i>Практическая работа №19</i> Выпекание блинов. Блинный торт.			
	<b>ХУ. Конкурсы и праздники-</b>			<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>3</b>
22 .03.20	26	15.2	рыбники	1.5	1.5	3
29 .03.20	27	13.3	Карельские калитки. <i>Практическая работа № 20</i>	1	2	3

				Приготовление пресного теста ( из ржаной муки) и выпекание калиток			
05.04.20		28	13.4	<i>Практическая работа № 22</i> Приготовление хвороста.	1	2	3
12.04.20		29	13.5	<i>Практическая работа № 24</i> Выпекание пиццы	1	2	3
19.04.20		30	13.6	<i>Практическая работа № 23</i> Пироги для бабушки	1	2	3
26.04.20		31	13.7	Выпечка без выпечки <i>Практическая работа № 26</i> Пирожное "картошка" <i>Проверка ЗУН</i> Дидактические игры. Тестирование.	1	2	3
03.05.20		32	13.8		1	2	3
10.05.20		33	13.9	"	1	2	3
<b>ХІУ. Третьи блюда. Десерты.</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
17.05.20		34	14.1	Разновидность третьих блюд (горячие и холодные). Сырьё для приготовления третьих блюд. Знакомство с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая. <i>Практическая работа № 27</i> 1) Приготовление витаминного напитка из шиповника, компота из сухофруктов. Правильное заваривание чая. <i>Проверка ЗУН</i> Дидактические игры.	1	2	3
<b>ХУ. Конкурсы и праздники-</b>							
24.05.20		35	15.3	Конкурс "Кулинарный поединок"	0.5	2.5	3
<b>ХУІ. Контроль знаний.</b>							
31.05.20		36	16.3	<b>Итоговый контроль.</b>	-	3	3
<b>Итого</b>		<b>36</b>			<b>37.5</b>	<b>73.5</b>	<b>108</b>

