

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр детского творчества»
(МАУДО «ЦДТ»)

«Челядьлён творчество шёрин» содтёд тёдомлун сетан муниципальной
асшёрлуна учреждение
(«ЧТШ» СТС МАУ)

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
Протокол № 3
«28» мая 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Н.Н. Матухно
«28» мая 2025г.

Дополнительная общеобразовательная программа –дополнительная
общеразвивающая программа

«Секреты вкуса»

Направленность: естественнонаучная
Уровень программы – стартовый
Возраст учащихся: 9-16 лет
Срок обучения: 1 год

Составитель:
Канева Ксения Александровна,
методист

Сыктывкар, 2025

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная программа – дополнительная общеразвивающая программа «Секреты вкуса» разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Стратегии социально-экономического развития Республики Коми на период до 2035 года от 11 апреля 2019 года № 185;
- Стратегии социально-экономического развития МО ГО «Сыктывкар» до 2030 года от 8 июля 2011 г. № 03/2011-61;
- Распоряжения Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р «Об утверждении концепции развития дополнительного образования детей»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Устава МАУДО «ЦДТ».

Направленность программы. Дополнительная общеобразовательная программа – дополнительная общеразвивающая программа «Секреты вкуса» (далее Программа) относится к программам **естественнонаучной направленности**, так как ориентирована на формирование и развитие у учащихся кулинарных способностей, повышение самооценки, расширение кругозора, развитие у них стойкого интереса о возможностях сохранения здоровья посредством рационального питания, здорового образа жизни, что является одним из приоритетных направлений социально-экономической политики Республики Коми и г. Сыктывкара. Программа по кулинарии позволит детям не только овладеть искусством приготовления еды, но и познакомиться с основами естественных наук (химия, биология, гигиена), приобрести ценные навыки критического мышления и исследовательской деятельности.

Актуальность программы в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющимися важными этапами на пути социализации личности. Занятия по кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки. В процессе обучения учащиеся учатся с

любовью относится к своему национальному богатству, сохраняют и развиваются традиции своего народа, своих семей. Программа направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку подрастающего поколения к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения.

Отличительная особенность программы является применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать обучение, сочетающее в себе элементы нескольких направлений: нутрициологии, кулинарии, фотографии. Занятия по данной программе способствуют сохранению традиций русской кухни, а также национальной кухни коми народа.

Программа знакомит с основами естественных наук через процесс приготовления блюд:

- Химия: исследование химических реакций, происходящие при приготовлении блюд (ферментация хлеба, денатурация белков при варке яиц, гидролиз крахмала при выпечке пирогов). Изучение свойств пищевых ингредиентов (кислоты, щелочи, соли, сахара, жиры, белки) и их воздействие на вкус, запах и консистенцию продуктов.

- Биология: определение свежести продуктов, распознавание признаков порчи и гниения. Изучение микроорганизмов, участвующих в процессах брожения и ферментации (закваска хлеба, кваса, сыр). Изучение влияния питания на организм человека, особенностей пищеварения и метаболизма питательных веществ.

- Гигиена и эпидемиология: освоение правил гигиены на кухне, стерилизации посуды и обработки сырых продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления пищи и хранения продуктов. Изучение мер предосторожности при обработке мяса, рыбы и овощей.

- Аналитика и тестирование: проведение дегустаций и сравнительных тестов продуктов и блюд, сравнение вкусов, ароматов, внешнего вида и текстуры. Разработка рецептов здоровых и сбалансированных блюд, учитывающих потребности растущего детского организма.

Программа имеет **стартовый уровень** сложности, так как направлена на знакомство с кулинарией, развитие интересов и формирования устойчивой мотивации к ведению здорового образа жизни, правильного питания.

Адресат программы. Программа ориентирована на обучение детей от 9 до 16 лет. К занятиям допускаются дети на основании личного заявления родителей (законных представителей).

Объем программы. 144 часа.

Срок освоения программы: 1 учебный год.

Формы организации образовательного процесса и виды занятий.

В программе предусмотрены различные формы проведения занятий:

- очные: аудиторные (групповые, практическая работа, самостоятельная работа); внеаудиторные (конкурсы, экскурсии);

- очно-заочные (в период невозможности организации учебного процесса в очной форме: карантина, неблагоприятной эпидемиологической обстановки, актированных дней), может быть организована с использованием электронных образовательных ресурсов и дистанционных образовательных технологий.

Организация образовательного процесса строится на основе дидактической системы деятельностного метода обучения, в которой выделяются четыре типа занятий в зависимости от их целей: занятия «открытия» нового знания; занятия рефлексии; занятия построения системы знаний; занятия развивающего контроля.

Режим занятий. Занятия проводятся 2 раза в неделю. Исходя, из СП 2.4-3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» продолжительность одного занятия для учащихся составляет 40 мин.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: формирование у учащихся кулинарных навыков и умений в области приготовления питательных блюд в соответствии с основами здорового питания.

Задачи:

Обучающие:

1. познакомить учащихся с историей и особенностями приготовления различных простых блюд: салатов, супов, каши, выпечки;
2. обучить учащихся технологии приготовления простых различных блюд: салатов, супов, каши, выпечки.
3. Знакомство с основами естественных наук через процесс приготовления пищи.

Развивающие:

1. развить творческие способности и творческое мышление через приобщение к кулинарному искусству;
2. формировать навыки адекватного самооценивания и саморефлексии собственной учебной деятельности.
3. способствовать развитию коммуникативных умений: умение взаимодействовать в коллективе; высказывать и обосновывать свою точку зрения, сопоставлять ее с мнением других; задавать вопросы.

Воспитательные:

1. формировать знания о правильном питании, здоровом образе жизни, об основных условиях и способах укрепления здоровья;
2. прививать позитивное отношение к национальной кухне.

1.3. Содержание программы

1.3.1. Учебный план

№	Наименование разделов, тем	Общее	В том числе	Форма
---	----------------------------	-------	-------------	-------

п/п		кол-во часов	Теория	Практика	аттестации/контроля
1	Вводное занятие	2	1	1	Анкетирование
2	Гигиена приготовления пищи. Сервировка	5	2	3	
3	Холодные блюда и закуски	20	4	16	
4	Супы	20	3	17	
5	Блюда из овощей, гарниры	18	2	16	
6	Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	20	4	16	Практическое задание
7	Блюда из яиц и творога	15	3	12	
8	Десерты и напитки	20	4	16	Практическое задание
9	Изделия из теста	20	2	18	
10	Промежуточная аттестация	2	1	1	Тест, практическое задание
11	Итоговое занятие	2	-	2	
	Итого:	144	26	118	

1.3.2. Содержание учебного плана

1. Вводное занятие (2 ч.)

1.1. Вводное занятие.

Теория: Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения.

План работы.

Практика: Входящая диагностика. Игры на знакомство.

2. Гигиена приготовления пищи. Сервировка (5 ч.)

2.1. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

Теория: Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу; к приготовлению пищи; к хранению продуктов и готовых блюд. Значение питания в жизни человека. История развития Русской кухни. Понятие о валеологии - здоровом образе жизни. Нутрициология. Традиции семейных праздников. Праздничная сервировка стола. Этикет за столом и хорошие манеры. Организация рабочего места, техника безопасности при работе с ножом.

Практика: Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени, ягод. Овощная и фруктовая нарезка.

3. Холодные блюда и закуски (20 ч.)

3.1. Роль холодных закусок в питании.

Теория: Классификация холодных блюд и закусок. Разновидность бутербродов. Характерные особенности национальной кухни народа коми. Разнообразие блюд из даров леса (оленина, лососина, зайчатина, мясо дичи) и рек (семга, омуль, сиг, зельдь). Обработка гастрономических товаров, использование консервов. Условия и сроки реализации.

Практика: Работа с кухонной техникой. Рецептура, технология приготовления блюд: салат Витаминный, салат Мимоза, салат Оливье, брускетты, винегрет, блины с разными начинками, рулетики из лаваша, гренки, канапе. Дегустация.

4. Супы (20 ч.)

4.1. Приготовление супов.

Теория: Значение первых блюд. История Русской кухни и Коми кухни, их различие. Русская печь и кухонная утварь. Ассортимент супов. Классификация супов по способу приготовления. Особенности питания народов Коми. Приправы: их роль, полезные свойства.

Практика: Рецептура, технология приготовления супов: щи из свежей капусты с картофелем, борщ, уха, рассольник, солянка, суп с фрикадельками, окрошка, суп-пюре, суп-лапша на курином бульоне.

5. Блюда из овощей, гарниры (18 ч.)

5.1. Роль овощей в питании человека.

Теория: Классификация овощей, общая схема обработки: клубнеплодов, корнеплодов и плодовых овощей. Приемы первичной обработки овощей: сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка овощей.

Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из овощей: картофельное пюре, овощное рагу, оладьи из кабачков.

5.2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теория: Первичная обработка круп. Общие приемы варки круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет количества воды и крупы для варки каши разной консистенции.

Практика: Рецептура, технология приготовления блюд: рассыпчатая гречневая каша, каши на молоке, каша Дружба, макароны по-флотски, паста с сыром, гороховое пюре, блюда из нута.

6. Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы (20 ч.)

6.1. Значение рыбы в питании.

Теория: Первичная обработка рыбы. Классификация рыб. Природа родного края и традиционное блюдо из рыбы. Польза рыбных продуктов для растущего организма. Виды тепловой обработки.

Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из рыбы: рыба по-коми, рыба запеченная в фольге.

6.2. Значение мяса в питании.

Теория: Оленина – как продукт здорового питания. Оленеводство в коми. Мясо в рационе питания коми народа: баранина, говядина, оленина.

Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: котлеты, жаркое, голубцы, шашлык в духовке.

6.3. Значение мяса птицы в питании.

Теория: Полезные вещества в мясе дичи и домашней птицы. Требования к качеству и правила выбора мясных продуктов.

Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из птицы: цыпленок табака, курник.

7. Блюда из яиц и творога (15 ч.)

7.1. Значение в питании человека творожных и яичных блюд.

Теория: Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц. Особенность белков яиц, свойства молочных белков. Технология изготовления блюд из яиц. Особенности приготовления заливных тортов. Пасха – семейный и религиозный праздник. Приметы, обряды, традиции.

Практика: Варка яиц вскрученную, всмятку, в «мешочек». Окрашивание яиц пищевыми и натуральными красителями. Рецептура, технология приготовления

омлета, вареников с творогом, запеканки творожной, торта «Чизкейк», сырников.

8. Десерты и напитки (20 ч.)

8.1. Приготовление сладких блюд и горячих напитков.

Теория: техники безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью. Роль лесных ягод в питании человека. Традиционные Коми национальные напитки. Правила приготовления горячих напитков. Виды десертов, сладких блюд, горячих напитков.

Практика: Рецептура, технология приготовления компотов из свежих фруктов, морса клюквенного, овсяно-молочного киселя по-коми, желе многослойного, мусса клюквенного, суфле творожно-морковного, торта блинного с разными начинками. Заваривание чая, варка какао.

9. Изделия из теста (20 ч.)

Теория: Классификация мучных изделий. Пищевая ценность. Коми национальная выпечка. Тесто дрожжевое, слоенное, песочное, ржаное.

Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: оладьи, пицца, рыбник по-коми, овсяное печенье, кекс, шаньги ржаные, пирожки по-прилужски с различными начинками, пироги с брусникой.

10. Промежуточная аттестация (2 ч.)

Теория: промежуточная аттестация в форме теста.

Практика: промежуточная аттестация в форме практического задания.

11. Итоговое занятие (2 ч.)

Практика: Подведение итогов за год. Наши достижения.

1.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения данного курса у учащихся будут сформирована следующая группа результатов.

Предметные результаты:

Учащийся будет знать:

- историю и особенности приготовления различных простых блюд: салатов, супов, каш, выпечки;
- технологию приготовления простых различных блюд: салатов, супов, каш, выпечки;
- основы естественных наук в процессе приготовления пищи.

Личностные результаты:

Учащийся будет:

- понимать значение правильного питания, здорового образа жизни, основные условия и способы укрепления здоровья;
- проявлять позитивное отношение к национальной кухне.

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД

Учащийся будет:

- проявлять творческие способности и творческое мышление через приобщение к кулинарному искусству;

Регулятивные УУД

Учащийся будет:

- владеть навыками адекватного самооценивания и саморефлексии собственной учебной деятельности;

Коммуникативные УУД

Учащийся будет:

- уметь взаимодействовать в коллективе; высказывать и обосновывать свою точку зрения, сопоставлять ее с мнением других; задавать вопросы.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение

Занятия проводятся на базе МАУДО «ЦДТ» в учебных кабинетах соответствующих требованиям САНПиН и техники безопасности.

Занятия проводятся в специализированном кабинете, предназначенном для образовательного процесса и приготовления пищи.

В кабинетах имеется следующее учебное оборудование:

1. Кухонный гарнитур – 1 шт.
2. Столы обеденные раскладные – 4 шт.
3. СВЧ-печь - 1 шт.
4. Электрочайник - 1 шт.
5. Весы электронные настольные - 1 шт.
6. Кастрюли нержавейка (2л-1 шт, 3,0 л-1 шт)
7. Кастрюли эмалированные (1,5 л-1 шт, 3,0 л- 1 шт, 4,5 л-1 шт)
8. Сковорода антипригарная 260 мм - 1 шт.
9. Сковорода антипригарная 280 мм - 1 шт.
10. Набор кухонных ножей – 2 шт.
11. Разделочные доски – 6 шт.
12. Тазы пластмассовые – 6 шт.

Методическое обеспечение

Информационно-методическое обеспечение:

- нормативно-правовые документы;
- календарно-учебный план;
- справочная учебно-методическая литература и периодические издания;
- учебно-методический комплект;
- дидактические материалы.

2.2. МЕТОДЫ И ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ

Организация образовательного процесса по программе строится на основе **дидактической системы деятельностного метода обучения**, в которой выделяются четыре типа уроков (занятий) в зависимости от их целей:

- уроки (занятия) «открытия» нового знания;

- уроки (занятия) рефлексии;
- уроки (занятия) построения системы знаний;
- уроки (занятия) развивающего контроля.

На занятиях «открытия» нового знания организуется процесс самостоятельного построения детьми новых способов действия. На занятиях рефлексии учащиеся закрепляют построенные знания, вырабатывают практические умения и навыки их применения и одновременно учатся выявлять причины своих ошибок и корректировать их. На занятиях построения системы знаний учащиеся структурируют и систематизируют изучаемый материал. Целью занятий развивающего контроля является контроль и самоконтроль изученного.

Технология проведения уроков каждого типа реализует деятельностный метод обучения. Так, технология деятельностного метода (ТДМ) для занятий открытия нового знания в развитом варианте включает в себя следующие шаги.

1. Мотивация к учебной деятельности.

Данный этап процесса обучения предполагает осознанное вхождение учащегося в пространство учебной деятельности по «открытию» нового знания. С этой целью организуется его мотивирование к учебной деятельности, а именно:

- 1) Актуализируются требования к нему со стороны учебной деятельности в соответствии с принятыми нормами («надо»);
- 2) Создаются условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»);
- 3) Устанавливаются тематические рамки («могу»).

2. Актуализация знаний и фиксация индивидуального затруднения в пробном действии.

На данном этапе организуется подготовка мышления учащихся к новому шагу в учебной деятельности, самостоятельное выполнение ими пробного учебного действия и фиксирование индивидуального затруднения.

Соответственно, данный этап предполагает:

- 1) Актуализацию изученных способов действий, достаточных для построения нового знания, их обобщение и знаковую фиксацию;
- 2) Самостоятельное выполнение пробного учебного действия;
- 3) Фиксирование учащимися своих индивидуальных затруднений в выполнении пробного учебного действия.

Завершение этапа связано с организацией выхода учащихся в рефлексию пробного учебного действия.

3. Выявление места и причины затруднения.

На данном этапе педагог организует выявление учащимися места и причины затруднения. Для этого учащиеся должны:

- 1) уточнить, какую конкретную задачу решали, т.е. место затруднения;
- 2) выявить и зафиксировать в речи причину затруднения – назвать те знания, которых недостает для решения поставленной задачи и задач такого типа в целом.

4. Построение проекта выхода из затруднения (цель, план, сроки, способ, средства).

На данном этапе учащиеся в коммуникативной форме обдумывают проект будущих учебных действий: ставят цель (целью всегда является устранение возникшего затруднения), строят план достижения цели, определяют сроки, выбирают способ и средства. Этим процессом руководит педагог, используя подводящий диалог, побуждающий диалог, мозговой штурм и т.д.

5. Реализация построенного проекта.

На данном этапе с помощью специально подобранных дидактических материалов осуществляется реализация построенного проекта. Полученное действие фиксируется в языке вербально и знаково в форме эталона. Далее построенный способ действий используется для решения исходной задачи, вызвавшей затруднение, уточняется общий характер нового знания и фиксируется преодоление возникшего ранее затруднения.

6. Первичное закрепление во внешней речи.

На данном этапе учащиеся решают типовые задания на новый способ действия с проговариванием нового знания вслух.

7. Самостоятельная работа с самопроверкой.

При проведении данного этапа используется индивидуальная форма работы: учащиеся самостоятельно выполняют задание и осуществляют его самопроверку, пошагово сравнивая с эталоном. В завершение организуется рефлексия хода реализации контрольных процедур.

Эмоциональная направленность этапа состоит в организации для каждого учащегося ситуации успеха, мотивирующей его к включению в дальнейшее освоение новых знаний.

8. Включение в систему знаний.

На данном этапе уточняются существенные особенности нового знания, его роль и место в системе уже изученных знаний.

9. Рефлексия учебной деятельности (итог занятия).

На данном этапе фиксируется изученное знание и организуется рефлексия и самооценка учениками собственной учебной деятельности. В завершение соотносятся поставленная цель и результаты, фиксируется степень их соответствия, и намечаются дальнейшие цели деятельности.

Технология коллективно-творческой деятельности

Технология коллективно-творческой деятельности (КТД) — это система философии, условий, методов, приемов и организационных форм воспитания, обеспечивающих формирование и творческое развитие коллектива детей на принципах гуманизма. Её цель — раскрепощение личности, формирование гражданского самосознания, развитие его способностей к социальному творчеству, воспитание общественно-активной творческой личности, способной преумножить общественную культуру, сделать вклад в построение правового демократического общества.

Принципы технологии коллективной творческой деятельности:

- учение без принуждения, приоритет успешности обучаемого («Каждый ребенок талантлив»);
- мажорность в общении и обучении;

- учет субъектности (самости) личности ребенка (право ребенка на ошибку, свободный выбор, собственную точку зрения);
- сочетание коллективного и индивидуального воспитания и др.;
- приоритет этических ценностей над информированностью (главные ориентиры: доброта, любовь, трудолюбие, совесть, достоинство и т. д.);
- превращение школы Знания в школу Воспитания.

Методы обучения:

1. **Словесный метод** - универсальный метод обучения. С его помощью решаются различные задачи, объясняются элементарные основы приготовления блюд, описывается рецептура. Это определяет разнообразие методических приемов использования словесного метода: рассказ, беседа, объяснения, обсуждение, словесное сопровождение.
2. **Наглядный метод** способствуют более быстрому, глубокому и прочному усвоению учащимися материала, повышению интереса к изучаемым рецептам. К ним можно отнести показ, демонстрацию видеофильмов, рисунков.
3. **Практические методы** основаны на активной деятельности самих детей. Это метод целостного освоения алгоритма приготовления блюд, метод обучения посредством дробления их, а также игровой метод.
4. **Метод КТД**, когда дети включаются в коллективную творческую деятельность (участие в конкурсах, праздниках), где они сами создают свои блюда, капустники.

Воспитательная работа

Воспитание – процесс непрерывный, его невозможно отделить от учебной деятельности. Для того чтобы воспитательные задачи решались целенаправленно, осмысленно и системно, в МАУДО «ЦДТ» реализуется программа воспитания, социализации и творческого развития учащихся, а часы на организацию коллективных творческих дел введены в учебно-тематический план.

Воспитательная работа является неотъемлемой частью учебного процесса и направлена на:

- 1) развитие личностных творческих способностей каждого ребёнка;
- 2) создание ситуации успеха для каждого учащегося;
- 3) создание условий для сплочения коллектива;
- 4) формирование у детей стремления радовать окружающих доступными им возможностями;
- 5) развитие умения общаться, культуры общения, умения организовать свой досуг и досуг друзей;
- 6) развитие интереса к предпрофессиональной и профессиональной подготовке;

Массовые мероприятия в д/о проводятся в дни школьных каникул, внутри детского объединения, в ЦДТ. Продолжительность мероприятий обычно не превышает учебную нагрузку.

Конкурсы, выставки, экскурсии и т.д. проводятся в течение всего учебного года по плану. Для подготовки и проведения конкурсов, праздников, игровых программ привлекаются старшие кружковцы, приглашаются родители.

Работа с родителями:

- проведение родительского собрания в начале учебного года (знакомство с условиями ЦДТ, требованиями педагога);
- проведение совместных мероприятий в объединении, в центре;
- привлечение родителей к укреплению материальной базы, оснащению кабинета;
- анкетирование;
- проведение индивидуальных консультаций, бесед по необходимости и желанию родителей;
- проведение собрания в конце учебного года (итоги проведенной работы за год).

2.3. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Определение уровня освоения программы осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации МАУДО «ЦДТ».

Для определения фактического состояния образовательного уровня проводится промежуточная аттестация.

Цель промежуточной аттестации – выявление уровня развития способностей учащихся и их соответствия с прогнозируемым результатом программы. В целях определения результатов и качества освоения программы необходима система мониторинга, то есть систематического контроля уровня знаний, умений, навыков и компетентностей учащихся.

Система контроля и оценки результатов дает возможность проследить развитие каждого ребенка, выявить наиболее способных, создать условия для их развития, определить степень освоения программы и внести своевременно корректизы. Результаты диагностики качества освоения программы вносятся в протоколы промежуточной аттестации.

Этапы аттестации учащихся и текущего контроля успеваемости

Виды аттестации, сроки проведения	Цель	Содержание	Форма проведения	КИМ
Текущий контроль успеваемости. Входящая диагностика. Сентябрь	Определить исходный уровень подготовленности учащихся	Ведение в деятельность. Входящая диагностика.	Анкетирование	Приложение № 1, 2
Текущий контроль успеваемости по окончании раздела	Определить уровень понимания изучаемого материала и	Проверка усвоения материала по теме занятия.	Практическое задание	Приложение № 2,3

программы	уровень приобретенных умений и навыков.			
Промежуточная аттестация. Апрель	Определить уровень усвоения программного материала	Оценка процесса и результата деятельности	Практическое задание, тест	Приложение № 5

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно – правовые документы

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-фз «Об образовании в Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 21.12.2012) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://graph-kremlin.consultant.ru/page.aspx?1646176>
2. Приказ Министерства просвещения России от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 сентября 2021 года № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
4. Стратегия социально-экономического развития Республики Коми до 2035 года от 11 апреля 2019 года № 185 <https://clck.ru/TjJbM>
5. Стратегия социально-экономического развития города Сыктывкара до 2030 года от 8 июля 2011 г. № 03/2011-61 <https://clck.ru/TjJea>
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566085656>
7. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. N 1726-р) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gov.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htm>
8. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. // Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. - М.: Просвещение, 2009.
9. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 29 мая 2015 года №996-р) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru/media/files/f5Z8H9tgUK5Y9qtJ0tEFnyHIBitwN4gB.pdf>
10. Приказ Министерства образования, науки и молодёжной политики Республики Коми «Об утверждении правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Республике Коми» от 01.06.2018 года №214-п (с изменениями на 10 марта 2023 года);
11. Письмо Министерства образования, науки и молодёжной политики Республики Коми от 27 января 2016 г. № 07-27/45 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных - дополнительных общеразвивающих программ в Республике Коми»;
12. Устав муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Центр детского творчества».

Список литературы для педагога

1. Парпурा, А.Б. Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи / А.Б. Парпурा, Е.Н. Печникова.- Москва: Экономика, 2015. – 314 с.
2. Похлебкин, В. В. Занимательная кулинария / В.В. Похлебкин. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2018. – 127 с.
3. Старостина, Л.А. Рыбные блюда / Л.А. Старостина, Р.В. Добровольская. - Москва: Экономика, 2012.- 142 с.
4. Татарская, Л.Л. Кулинария и организация производства детского питания / Л.Л. Татарская, Н.Т. Бутейкис. - Москва: Высшая школа, 2013. – 254 с.
5. Хлебалина, Е.А. Классика кулинарного жанра / Е.А. Хлебалина, А.Л. Максимов. - Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2016. – 319 с.
6. Чудова, Т.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Коми национальной кухни / Т.И. Чудова.-Сыктывкар, 2012. – 132 с.
7. Эленеску, Л. 120 блюд из картофеля: историческая книга / Л. Эленеску. – Москва, 2011. – 36 с.

Список литературы для учащихся

1. Губергриц, А.Я. Лечебное питание / А.Я. Губергриц, Ю.В. Линевский. – Москва, 2015.- 117 с.
2. Лагутина, Л.А. Домашнее приготовление торты: сборник рецептов / Л.А. Лагутина. – Москва: Проф-Пресс, 2015. – 502 с.
3. Мартынов, С.М. Овощи+фрукты+ягоды=здоровье / С.М. Мартынов. - Москва: Просвещение, 2016. – 215 с.
4. Носов, А.М. Целебные садовые растения / А.М. Носов. - Москва: Эксмо-пресс, 2011.- 159 с.

Приложение 1**Учебно-методический комплекс
Календарно-тематическое планирование**

№ п/п	Дата занятия	Раздел	Тема занятия	Всего	Теория	Практика
		Вводное занятие	Теория: Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения. План работы. Практика: Входящая диагностика. Игры на знакомство.	1	1	
		Гигиена приготовления пищи. Сервировка	Теория: Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, к лицам, приготовляющим пищу; к хранению продуктов и готовых блюд. Значение питания в жизни человека. Практика: Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	1	1	
			Теория: История развития Русской кухни. Понятие о валеологии - здоровом образе жизни. Нутрициология. Традиции семейных праздников. Праздничная сервировка стола. Этикет за столом и хорошие манеры. Организация рабочего места, техника безопасности при работе с ножом.	1	1	
			Практика: Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи: Первичная обработка овощей, фруктов, зелени, ягод. Овощная и фруктовая нарезка.	2		2
		Холодные блюда и закуски	Теория: Роль холодных закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Разновидность бутербродов. Практика: Работа с кухонной техникой. Рецептура, технология приготовления брускетты, салата Витаминный.	1	1	
			Практика: Рецептура, технология приготовления рулетиков из лаваша, гренок, канапе.	3		3
			Теория: Роль холодных закусок в питании. Характерные особенности национальной кухни народа коми. Разнообразие блюд из даров леса (оленина, лососина, зайчатина, мясо дичи) и рек (семга, омуль, сиг, зельды). Практика: Рецептура, технология приготовления блинов с разными начинками.	2	2	
				4		4

			Теория: Роль холодных закусок в питании. Обработка гастрономических товаров, использование консервов. Условия и сроки реализации.	1	1	
			Практика: Рецептура, технология приготовления салата Мимоза.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления салата Оливье.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления винегрета.	2		2
	Супы		Теория: Приготовление супов. Значение первых блюд. История Русской кухни и Коми кухни, их различие.	1	1	
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: окрошка.	1		1
			Теория: Приготовление супов. Русская печь и кухонная утварь. Ассортимент супов. Классификация супов по способу приготовления.	1	1	
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: щи из свежей капусты с картофелем.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: борщ.	2		2
			Теория: Приготовление супов. Особенности питания народов Коми. Приправы: их роль, полезные свойства.	1	1	
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: уха.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: рассольник.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: солянка.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: суп с фрикадельками	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: суп-пюре.	2		2
			Практика: Рецептура, технология приготовления супов: суп-лапша на курином бульоне.	2		2
	Блюда из овощей, гарниры		Теория: Роль овощей в питании человека. Классификация овощей, общая схема обработки: клубнеплодов, корнеплодов и плодовых овощей. Приемы первичной обработки овощей:	1	1	

		сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка овощей.			
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из овощей: картофельное пюре, оладьи из кабачков.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из овощей: овощное рагу,	2		2
		Теория: Первичная обработка круп. Общие приемы варки круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет количества воды и крупы для варки каши разной консистенции.	1	1	
		Практика: Приготовление блюд из круп. Рецептура, технология приготовления блюд: рассыпчатая гречневая каша, каши на молоке.	4		4
		Практика: Приготовление блюд из круп. Рецептура, технология приготовления блюд: каша Дружба.	2		2
		Практика: Приготовление блюд из бобовых. Рецептура, технология приготовления блюд: гороховое пюре, блюда из нута.	2		2
		Практика: Приготовление блюд из макаронных изделий. Рецептура, технология приготовления блюд: макароны по-флотски.	2		2
		Практика: Приготовление блюд из макаронных изделий. Рецептура, технология приготовления блюд: паста с сыром.	2		2
	Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	Теория: Значение рыбы в питании. Первичная обработка рыбы. Классификация рыб. Природа родного края и традиционное блюдо из рыбы. Польза рыбных продуктов для растущего организма. Виды тепловой обработки.	2	2	
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из рыбы: рыба по-коми.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из рыбы: рыба запеченная в фольге.	2		2
		Теория: Значение мяса в питании. Оленина – как продукт здорового питания. Оленеводство в коми. Мясо в рационе питания коми народа: баранина, говядина, оленина.	1	1	
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: котлеты.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: жаркое.	2		2

		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: голубцы.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из мяса: шашлык в духовке.	2		2
		Теория: Значение мяса птицы в питании. Полезные вещества в мясе дичи и домашней птицы. Требования к качеству и правила выбора мясных продуктов.	1	1	
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из птицы: цыпленок табака.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления блюд из птицы: курник.	2		2
	Блюда из яиц и творога	Теория: Значение в питании человека творожных и яичных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц. Особенность белков яиц, Технология изготовления блюд из яиц. Пасха – семейный и религиозный праздник. Приметы, обряды, традиции.	1	1	
		Практика: Варка яиц всмятку. Окрашивание яиц пищевыми и натуральными красителями.	2		2
		Практика: Варка яиц в «мешочек». Рецептура, технология приготовления омлета.	2		2
		Теория: Значение в питании человека творожных и яичных блюд. Свойства молочных белков. Особенности приготовления заливных торты.	2	2	
		Практика: Рецептура, технология приготовления вареников с творогом.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления запеканки творожной.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления торта «Чизкейк».	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления сырников.	2		2
	Десерты и напитки	Теория Приготовление сладких блюд и горячих напитков. Техники безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью. Роль лесных ягод в питании человека.	2	2	
		Практика: Рецептура, технология приготовления морса клюквенного.	2		2

		Теория Приготовление сладких блюд и горячих напитков. Традиционные Коми национальные напитки. Правила приготовления горячих напитков. Виды десертов, сладких блюд, горячих напитков.	2	2	
		Практика: Рецептура, технология приготовления компотов из свежих фруктов.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления овсяно-молочного киселя по-коми.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления желе многослойного.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления мусса клюквенного.	2		2
		Практика: Заваривание чая, варка какао.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления суфле творожно-морковного.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления: торт блинный с разными начинками.	2		2
	Изделия из теста	Теория: Классификация мучных изделий. Пищевая ценность. Коми национальная выпечка. Тесто дрожжевое, слоенное, песочное, ржаное.	2	2	
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: оладьи.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: пицца.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: рыбник по-коми.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: овсяное печенье.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: кекс.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: оладьи, пицца, рыбник по-коми, овсяное печенье, кекс.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: шаньги ржаные.	2		2
		Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из	2		2

			теста: пирожки по-прилужски с различными начинками.			
			Практика: Рецептура, технология приготовления изделий из теста: пироги с брусникой.	2		2
		Промежуточная аттестация	Теория: промежуточная аттестация в форме теста. Практика: промежуточная аттестация в форме практического задания.	2	1	1
		Итоговое занятие	Практика: Подведение итогов за год. Наши достижения.	2		2
Итого:				144	26	118

Приложение 2

**Протокол промежуточной аттестации учащихся
по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей
программе «Секреты вкуса»**

Дата проведения:

Год обучения

№ группы

№ п/п	Теоретический материал (кол-во баллов)	Практический материал (кол-во баллов)					Итог (сумма баллов)	Общий уровень освоения программы (Высокий, средний, низкий)	Результаты входящей диагностики (Высокий, средний, низкий)	Динамика (увеличена, снижена, стабильна)
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

ИТОГО: общий уровень освоения программы в группе
 «В» - чел., % «С» - чел., % «Н» - чел., %

Входящая диагностика:
 «В» - чел., % «С» - чел., % «Н» - чел., %

По результатам промежуточной аттестации:

учащихся (%) окончили обучение; учащихся (%) оставлены на повторный курс обучения по программе.

Подпись педагога дополнительного образования _____ Расшифровка подписи (ФИО) _____

Общая оценка по 5-х бальной системе по практическому выполнению задания, зачет по тесту:

5 – высокий уровень.

4 – средний уровень.

3 – низкий уровень.

Приложение 3

План работы с родителями

№	Сроки	Мероприятия					
		<i>Организация совместной деятельности с родителями</i>			<i>Взаимодействие с родителями</i>		
		Форма	Содержание деятельности	Результат	Форма	Содержание деятельности	Результат
1	Сентябрь				Организационные родительские собрания	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление программой - Цели и задачи на учебный год. - Расписание на учебный год. - Правила поведения на занятиях. - Составление плана совместной деятельности. - Выбор родительского комитета. 	Вовлечение родителей в учебно-воспитательный процесс, создание атмосферы сотрудничества, нацеленность на формирование положительной мотивации ребенка к занятиям.
3	Ноябрь, Март	Поездка на турбазу «Парма»	Спортивно-туристические эстафеты, преодоление полосы препятствий. Совместное участие родителей и учащихся в спортивной деятельности. Приобщение к спорту. Формирование основ ЗОЖ	Создание праздничного настроения; формирование традиций ДО. Создание атмосферы сотрудничества, творчества, формирование положительной мотивации ребёнка к занятиям и общению, формирование коммуникативных навыков и культуры общения, умения сотрудничать со сверстниками и взрослыми, приобретение опыта			

				экологической культуры и бережного отношения к природе.			
4	Декабрь, апрель	Выход на каток «Северная Олимпия», лыжную базу	Совместное участие родителей и учащихся в спортивной деятельности. Приобщение к спорту. Формирование основ ЗОЖ	Активизация работы по активному семейному досугу. Создание атмосферы сотрудничества, творчества, формирование положительной мотивации ребёнка к занятиям и общению, формирование коммуникативных навыков и культуры общения, умения сотрудничать со сверстниками и взрослыми. Формирование традиций ДО.			
5	Декабрь	Новогодний утренник	Участие родителей и учащихся в праздничной программе, посвященной Новому году.	Создание праздничного настроения; формирование традиций ДО. Создание атмосферы сотрудничества, творчества, формирование положительной мотивации ребёнка к занятиям и общению, формирование коммуникативных навыков и культуры общения, умения сотрудничать со сверстниками и взрослыми.			
6	Октябрь,	«Мы за ЗОЖ»	Участие родителей и	Активизация работы по			

	Апрель		учащихся в праздничной программе, посвященной Всемирному Дню здоровья (7 апреля)	активному семейному досугу. Создание атмосферы сотрудничества, творчества, формирование положительной мотивации ребёнка к занятиям и общению, формирование коммуникативных навыков и культуры общения, умения сотрудничать со сверстниками и взрослыми			
8	Декабрь, апрель	Открытые занятия по группам	Показ освоения материала за учебный год. Рост личных достижений учащегося.	Наблюдение за ростом личных результатов ребенка, формирование положительной мотивации учащегося к занятиям, самосовершенствованию и самореализации.	Итоговое родительское собрание.	Результаты освоения программного материала за учебный год. Рост личных достижений учащегося. Планирование летнего оздоровительного отдыха	Создание атмосферы сотрудничества, доверия, нацеленность на формирование положительной мотивации ребёнка к занятиям, самосовершенствованию и самореализации
9	В течение года	Экскурсии	Посещение музея Боевой Славы в ЦДТ, краеведческих музеев, художественных выставок, экскурсий по городу в период посещения различных городов России. Формирование культурно-познавательного интереса, воспитание гражданственности и ценностного отношения к истории и культуре РК и России.	Формирование традиций ДО. Развитие познавательного интереса к истории, искусству и традициям народов РК и России; внутренняя позиция учащегося на уровне положительного отношения историческому и культурному наследию; основы гражданской идентичности личности в форме осознания «Я» как	Организационные родительские собрания по участие в конкурсах различного уровня.	Ознакомление с положением конкурса; правила участия в конкурсе.	Выявление одарённых и талантливых детей, развитие творческих способностей, формирование стремления к самосовершенствованию и самореализации учащихся.

				гражданин России, чувства сопричастности и гордости за свою Родину, народ и историю.		
10	В течение года	Комплектование портфолио учащегося	Участие в различных конкурсах, фестивалях и концертах.	Комплектование портфолио учащегося. Формирование стремления к саморазвитию и самосовершенствованию Рост личный достижений учащегося. Поддержка родителями одаренных детей. Участие в грантах.	Индивидуальные консультации	<p>Ведение журнала консультаций по различным вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие индивидуальных физических качеств учащегося; - культура поведения на занятиях и соревнованиях; - взаимоотношения в детском коллективе; - составление портфолио; - профилактика курения, алкоголизма и наркомании; - совместный спортивный отдых с детьми.
11	Май			Итоговое родительское собрание	-	Вовлечение родителей в учебно-воспитательный процесс, создание атмосферы сотрудничества, нацеленность на формирование положительной мотивации ребенка к занятиям.

Приложение 4

План воспитательной работы

Направления	Название мероприятия	Сроки
Лидер	<ul style="list-style-type: none"> - Беседа и просмотр презентации: «Знакомство с профессией хореограф. Особенности трудовой деятельности» 	Сентябрь
Здоровое поколение	<ul style="list-style-type: none"> - Поездка на турбазу «Парма» (выезд осуществляется совместно с родителями) - Выход на каток «Северная Олимпия» (выход осуществляется совместно с родителями) - Выход на лыжную базу (выход осуществляется совместно с родителями) - Конкурс творческих работ «Мы любим спорт и ГТО!» 	Ноябрь, март Декабрь
Азбука безопасности	<p>Профилактические мероприятия по программе воспитания, социализации и творческого развития учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Дети-дорога-безопасность» - «В стране дорожных знаков» - «У ПДД каникул нет» - «Безопасность на дороге» - «Безопасность людей на водных объектах в осенне-зимний период» - «Безопасность на дороге» - «Безопасность людей на водных объектах в весенний период» - «Будь осторожен на воде!» - «Пожары и поджоги. Не играй с огнем» - по предупреждению пожароопасной ситуации в период новогодних каникул - «Будь осторожен!» познавательный урок по предупреждению пожароопасной ситуации в весенний период. 	В течение года
Доброе сердце	<p>Мероприятия по программе воспитания, социализации и творческого развития учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Социально-благотворительная акция «Портфель другу» - Социально-благотворительная акция «НАДЕЖДА» - Акция «Память» - Социальная акция «Подари детям книгу» - Акция "Георгиевская ленточка" - Социальная акция «Подари детям лето» по сбору игрушек и книг для детей, находящихся в ТЖС - Инклюзивный фестиваль «С верой, надеждой, любовью!», посвященный Международному Дню инвалидов 	В течение года
Семейный очаг	<ul style="list-style-type: none"> - Поездка на турбазу «Парма» (выезд осуществляется совместно с родителями) - Выход на каток «Северная Олимпия» (выход 	Ноябрь-декабрь, март-апрель

	<p>осуществляется совместно с родителями)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выход на лыжную базу (выход осуществляется совместно с родителями) - Новогодний утренник в группах совместно с родителями 	
Гражданин России	<p>Мероприятия по программе воспитания, социализации и творческого развития учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Посещение музея Боевой Славы МАУДО «ЦДТ» - Участие в мероприятиях, посвящённых 9 мая 	Апрель, май
Зеленая планета	<p>Мероприятия по программе воспитания, социализации и творческого развития учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Акция «Птичья столовая» - Акция «Сдай крышки – помоги планете и детям» 	В течение года
Будущее в настоящем	<p>Профилактические мероприятия по программе воспитания, социализации и творческого развития учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Профилактические беседы с учащимися «Правовой урок» - Профилактические беседы с учащимися «Негативное отношение к правонарушениям, преступлениям, асоциальному поведению, употреблению ПАВ» 	В течение года