

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования и науки Республики Коми**

**Управление образования МР «Княжпогостский»**

**МБОУ «СОШ № 1» г.Емвы**

**ПРИНЯТО**

На заседании

педагогического совета

Протокол № 1

от « 30 » августа 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы

---

Байков В.В.

Приказ № 256

от « 30 » августа 2024 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
по кулинарии  
**«Шеф - повар»**

Возраст учащихся: 12-14 лет

Срок реализации: 1 год

Автор - составитель:  
Емельяненко Валентина Николаевна,  
учитель технологии

г. Емва, 2024

**Комплекс основных характеристик  
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Шеф – повар» разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и соответствует концепции развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р), а так же Порядку организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден Приказом Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 09 ноября 2018 г. № 196, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН п. 3.6», Уставом МБОУ «СОШ №1» г. Емвы.

Программа реализуется в объеме 1 часа в неделю, 34 часа в год. Эта программа предполагает углублённое изучение раздела «Кулинария», является актуальной и учитывает интересы девочек (девушек) и мальчиков (юношей).

В школьной программе по технологии отводится определенное количество часов на занятия по кулинарии. Приобретение навыков самообслуживания, приготовление пищи необходимо как девочкам, так и мальчикам. Приобретенные на занятиях знания и навыки помогут им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе профессии.

Дополнительные занятия по кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии, расширяют и углубляют эти знания и навыки, что способствует профориентации школьников.

Курс «Шеф-повар» включает в себя теоретическую и практическую части. В теоретической учащиеся получают сведения о здоровом питании, правилах приготовления блюд и сервировки стола. В практической получают навыки приготовления и украшения простых и быстрых блюд, изготовления украшений для стола, поиска необходимой информации.

Занятия проводятся в специализированном кабинете «Кулинария».

**Направленность.**

Организация развивающей деятельности конкретно - практической направленности:

- развитие эстетического вкуса учащихся;
- расширение знаний учащихся в кулинарии;
- формирование культуры общения;
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии;
- формировать экологические убеждения;
- популяризация занятий кулинарным декором.

**Актуальность программы.**

Пища является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

При сумасшедшем темпе современной жизни порой забывается о правильном питании, перекусы и фастфуды наносят серьёзный вред здоровью. Зачастую дети вынуждены находиться длительное время дома одни. Поэтому важно научиться самостоятельно и быстро готовить из того, что есть под рукой, элементарные блюда.

**Новизна программы.**

Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

К занятиям привлекаются как девочки (девушки), так и мальчики (юноши).

На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и выпечку из простейших продуктов, которые всегда есть под рукой.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков ученикам предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию.

По завершению изучения программы выполняется творческий проект.

Критерии защиты проекта:

- презентация приготовленного блюда;
- приготовление, оформление, дегустация приготовленного блюда;
- степень самостоятельности работы над проектом.

### **Педагогическая целесообразность. Эффективность и педагогическая целесообразность.**

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального и здорового питания. Учащиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления от несложных блюд к более сложным: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста.

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, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

### **Воспитательные цели.**

Обучение по данной программе создает благоприятные условия для:

- интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развитие познавательной культуры;
- творческой самореализации обучающихся в области кулинарии;
- трудовое, нравственное, эстетическое и экологическое воспитание.
- аккуратность;
- навыки работы в группе;
- формирование уважения к традициям русской кухни и кухни других народов.

### **Социальная значимость.**

Программы в том, что она ведет к приобретению обучающимися дополнительных навыков при обработке продуктов, сервировке стола, обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения.

### **Отличительные особенности программы**

является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить ребятам почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

**Адресат программы.**

данная программа предназначена для детей в возрасте 12-14 лет.

**Вид программы:** традиционная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа.

**Объём программы** – программа рассчитана на 34 часа.

**Срок реализации программы:** программа рассчитана на 1 год обучения.

**Формы обучения и виды занятий.**

Основная форма организации образовательного процесса – очная, однако также возможна организация образовательного процесса в дистанционной форме с использованием электронного обучения и дистанционных технологий – выполнение проектов.

**Режим работы объединения:** занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу.

**Количество учащихся находящихся в группе:** 10 человек.

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ**

**Цель программы:** активизация познавательной деятельности обучающимися и получение ими элементарных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, и подготовка к самостоятельной жизни в плане организации питания.

**Задачи программы:**

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;  
развитие познавательных интересов; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**Личностные**

- создание условий для личностного и интеллектуального, эстетического развития обучающихся, формирования общей культуры и организации содержательного досуга посредством обучения игре в шахматы;
- формирование установки на здоровый образ жизни, правильное питание;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- развитие этического вкуса, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- личностный рост каждого ребёнка из года в год.

**Метапредметные**

- обучение умению самостоятельно находить личностно значимые смыслы в конкретной учебной деятельности, правила построение алгоритма своих действий;
- формирование познавательной мотивации в процессе обучения;
- способствование интеллектуальному, культурному развитию обучающихся; развитие у них логического и образного мышления, памяти, внимания, усидчивости.

#### **Образовательные (предметные)**

- познакомить детей с историей кулинарии, способами обработки продуктов;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;
- обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;
- формировать практические умения в плане организации питания;
- обучить технологии приготовления простейших блюд;
- соблюдение правил ТБ и умение оказать первую медицинскую помощь.

#### **Новизна:**

#### **Материально-техническое оснащение**

Занятия по кулинарии проводятся в специально оборудованном кабинете «Кулинарии», в котором имеются раковины, горячая и холодная вода, рабочие столы, электроплиты, холодильник, кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь.

#### **Предполагаемые результаты**

##### **Учащиеся получают знания о:**

- пищевой ценности продуктов
- застольном этикете и правилах приёма гостей
- правилах техники безопасности при кулинарных работах
- санитарно-гигиенических требованиях
- секретах русской кухни
- видах национальных блюд
- способах приготовления и оформления блюд
- правилах подачи готовых блюд

##### **Учащиеся приобретут умения:**

- правильно подбирать формы нарезки продуктов при приготовлении блюда
- применять тепловую кулинарную обработку
- готовить горячие, холодные блюда и закуски
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом
- составлять меню для детского праздника
- находить и использовать необходимую информацию из разных источников

#### **Методическое обеспечение занятий.**

Для успешного прохождения материала программы рекомендуется на практических и теоретических занятиях использовать тематические таблицы, плакаты, рисунки, схемы, технологические картыготавливаемых блюд, ИКТ, тесты.

### **Дидактическое обеспечение**

- презентации «Этикет», «Сервировка стола», «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», и др.
- технологические карты приготовления блюд;
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- наглядный иллюстративный материал;
- учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

п/п	Наименование разделов /тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Теория	Практика	Всего	
1	Вводное занятие. Правила техники безопасности – ТБ. Сервировка стола.	4	0	4	Теоретический материал, опрос, педагогическое наблюдение.
2	Виды бутербродов	1	4	5	Теоретический материал, опрос, педагогическое наблюдение.
3	Виды теста	1	10	11	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.
4	Горячие блюда	1	1	2	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.
5	Первые блюда	1	2	3	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.
6	Блюда национальной кухни	1	1	2	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.
7	Детский праздничный стол	1	3	4	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.
8	Творческий проект	1	1	2	Практические задания, педагогическое наблюдение, соблюдение правил ТБ.

	Всего	11	22	33	
--	-------	----	----	----	--

## Содержание программы.

### Вводное занятие – 4 ч.

1. Введение – цели и задачи занятия. Теория - Обсуждение плана творческих проектов. Инструктаж ТБ.
2. Украшение стола. Скатерти и салфетки. Виды салфеток. Декор столовых салфеток. Изготовление столовой салфетки.  
Практика: Входная диагностика.

### Раздел 1. - 5 ч.

3. Виды бутербродов. Способы приготовления. Продукты, входящие в состав блюда. Бутерброды для завтрака. Приготовление мясного бутерброда.
4. Бутерброды для праздничного стола. Мясные, овощные и фруктовые бутерброды. Способы нарезки. Оформление. Приготовление канапе.

### Раздел 2 – 11 ч.

1. Виды теста. Выпечка. Способы замеса. Использование разнообразной начинки в выпечке. Виды теста для выпечки. Приготовление лукового пирога.
2. Правильная и рациональная организация труда. Виды теста. Виды выпечки. Способы тепловой обработки пирожков. Виды начинок для пирожков. Приготовление быстрых пирожков.
3. Использование крупы в выпечке. Способы определения готовности блюда. Приготовление манника.
4. Использование необычных продуктов в выпечке сладких блюд. Творог. Свойства творога. Использование творога в выпечке. Свойства майонеза в тесте. Приготовление майонезного или творожного печенья – на выбор.
- 5.

### Раздел 3 - 2ч.

6. Горячие блюда. Гарниры. Блюда из картофеля. Способы приготовления картофеля. Вкусные сочетания. Полуфабрикаты. Мясные изделия. Гарниры к мясным изделиям. Необычное оформление вторых блюд. Соусы. Приготовление запеченого мяса с картофелем.

### Раздел 4 – 2 ч.

7. Первые блюда. Виды супов. Продукты, входящие в состав супов. Быстрые супы. Национальная кухня. Приготовление борща. Приготовление супа с фрикадельками.

### Раздел 5 – 2 ч.



8. Национальная кухня. Блюда из картофеля. Соусы для драников. Приготовление драников.

#### **Раздел 6 – 4 ч.**

9. Детский праздничный стол. Украшение праздничного стола. Способы складывания столовой салфетки. Чтение технологической карты.

10. Необычные блюда из вафель. Использование простых продуктов для приготовления необычных блюд. Приготовление вафельных трубочек.

11. Детские праздники. Детский праздничный стол. Сладкие блюда. Сладости без выпечки. Приготовление пирожного «Картошка». Приготовление шоколадной колбаски.

#### **Раздел 7 – 2 ч.**

12. Творческий проект. Выбор темы проекта. Выполнение и защита проекта.

### **Планируемые результаты освоения программы**

Планируемый результат – это конкретная характеристика умений, знаний и навыков, а также компетенций, личностных, метапредметных и предметных результатов, которые приобретает учащийся в процессе изучения программы. В соответствии с поставленной целью и задачами программы учащиеся достигают следующие результаты:

#### **Личностные результаты:**

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.

#### **Метапредметные результаты:**

В сфере регулятивных универсальных учебных действий будут являться умения:

- определять и формулировать цель деятельности на занятии с помощью учителя, а далее самостоятельно;
- проговаривать последовательность действий;
- уметь высказывать своё предположение (версию) на основе данного задания, уметь работать по предложенному учителем плану, а в дальнейшем уметь самостоятельно планировать свою деятельность;
- средством формирования этих действий служит технология проблемного диалога на этапе изучения нового материала;

- учиться совместно с учителем и другими воспитанниками давать эмоциональную оценку деятельности на занятии.

В сфере познавательных универсальных учебных действий будут являться умения:

-добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя разные источники информации, свой жизненный опыт и информацию, полученную на занятии;

- перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всей команды.

В сфере коммуникативных универсальных учебных действий будут являться умения:

- умение донести свою позицию до других: оформлять свою мысль;

- слушать и понимать речь других;

- совместно договариваться о правилах общения и поведения в игре и следовать им;

- рост личностного, интеллектуального и социального развития ребёнка, развитие коммуникативных способностей, инициативности, толерантности, самостоятельности;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков шахматной игре;

- освоение новых видов деятельности (дидактические игры и задания, игровые упражнения, соревнования).

### **Предметные результаты:**

обучающиеся получают знания о:

- значении питания;

- способах выбора и хранения продуктов и готовой пищи;

- правилах безопасности при использовании механических и электробытовых приборов при приготовлении пищи;

- правилах мытья посуды и уборки помещения;

- мясных блюдах - гарнирах и закусках;

- значении первых, вторых блюд;

- способах приготовления изделий из теста.

### **Учащиеся приобретут умения:**

- строго соблюдать правила безопасности работы с режущими инструментами;

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;

составить рецепт блюда;

- произвести первичную обработку овощей; шинковать морковь, лук, петрушку, укроп;

- пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой, теркой, миксером, микроволновой печью, тостером

- приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;

- приготовить пресное тесто и изделие из него;

- вымыть, вычистить посуду.

## Комплекс организационно-педагогических условий, включающий формы аттестации

Программа разработана с учетом основных направлений модернизации общего образования. В том числе:

- соответствие содержания образования возрастным закономерностям развития учащихся, их особенностям и возможностям;
- личностная ориентация содержания образования;
- деятельностный характер образования, направленный на формирование познавательной, коммуникативной, практической, творческой деятельности учащихся.

Особый акцент в программе сделан на более расширенный выбор блюд, использование ИКТ технологий для просмотра видео ведущих специалистов в области приготовления пищи, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса.

Занятия в рамках реализации программы построены с соблюдением оптимального двигательного режима, чередованием заданий теории и практики, переключением с одного вида деятельности на другой, что способствует сохранению и укреплению здоровья учащихся.

В процессе реализации программы на занятиях приоритетно используются **методы:** рассказ, беседа, демонстрация, практическая работа. Ведущим методом является *проектирование*. Использование этого метода позволяет учащимся создавать оригинальные по форме и содержанию варианты изделий. Теоретические и практические занятия проводятся с привлечением дидактических материалов. У детей воспитываются умения и навыки самостоятельного принятия решений. Изучение данного курса тесно связано с физикой, биологией, математикой, черчением, информатикой.

Основной **формой** обучения является учебное *занятие*.

Учебные занятия включают *теоретический блок* подачи учебного материала и *практический блок*.

*Теоретический блок* включает информационно-просветительский материал разделам и темам программы. Среди *методов обучения* данного блока преобладают:

- устное изложения материала (рассказ, лекция, объяснение и др.);
- беседа;
- показ (демонстрация, экскурсия, наблюдение, презентация и др.);
- упражнения (устные, письменные, тестовые);
- самоподготовка.

*Практический блок* включает практические, самостоятельные групповые и индивидуальные задания в рамках закрепления теоретического материала. Среди *методов обучения* данного блока можно выделить:

- индивидуальные и групповые задания (для отработки специфических навыков, при подготовке к соревнованиям, конкурсам, выставкам и др.);
- экскурсии, походы, экспедиции (пешие, выездные);
- соревнования (внутри детского объединения, школьные, городские, районные и др.уровней)
- мастер-классы (выездные, семейные, массовые и др.).

При реализации данной программы используются элементы следующих образовательных и педагогических **технологий**:

–*Здоровьесберегающей*: соблюдение норм СанПиН.

Общая продолжительность работы школьника на компьютере в течение дня должна быть не более:

1 час 30 минут для детей 11-13 лет;

2 часа 00 минут для детей 14 -15 лет.

–*Проблемное обучение* приобщает учащихся к решению нестандартных задач, в ходе которого учащиеся усваивают новые знания, приобретают навыки и умения творческой деятельности.

–*Информационно - коммуникативные технологии* способствуют формированию умений самостоятельно приобретать знания, осуществлять информационно-учебную, экспериментально – исследовательскую (опытно - экспериментальную) деятельность, применять разнообразные виды самостоятельной деятельности по обработке информации.

–*Личностно-ориентированные технологии* позволяют найти индивидуальный подход к каждому ребенку, создать для него необходимые условия комфорта и успеха в обучении. Они предусматривают выбор темы, объем материала с учетом сил, способностей и интересов ребенка, создают ситуацию сотрудничества для общения с другими членами коллектива.

–*Исследовательская деятельность* помогает в решении учащимися творческой исследовательской задачи с заранее неизвестным решением и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере: постановку проблемы, изучение теории, посвященной данной проблематике, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, научный комментарий, собственные выводы.

–*ИКТ – технологии* способствуют преобразованию предметно-развивающей среды; расширению возможности познания окружающего мира.

Для успешного развития творческой личности педагогический процесс строится на следующих **принципах**:

- *принцип сознательности и активности* (важным фактором обучаемости является познавательная активность и сознательное отношение учащихся к творческой деятельности, что оказывает решающее влияние на темп, глубину и прочность овладения учебным материалом);
- *принцип наглядности обучения* (используется не только для иллюстрации, но и в качестве самостоятельного источника знаний для создания проблемных ситуаций; опора на ранее сложившиеся представления конкретизирует и иллюстрирует изучаемые понятия, активизирует чувственный опыт учащихся);
- *принцип систематичности и последовательности* (процесс обучения, состоящий из отдельных шагов, протекает тем успешнее и приносит тем большие результаты, чем меньше в нем перерывов, нарушений последовательности, неуправляемых моментов; систематическое выполнение заданий в определенной последовательности способствует совершенствованию навыков);
- *принцип доступности* (учет возрастных и индивидуальных особенностей учащихся);
- *принцип связи теории с практикой* (применение теоретических знаний на практике, так как отношение к окружающей действительности формируется на основе полученных знаний);
- *принцип воспитывающего обучения* (в ходе учебного процесса педагог должен давать учащемуся не только знания, но и способствовать формированию его личности).

Особое место уделяется психологическому климату на занятиях. Обращается внимание на характер взаимоотношений между учащимися, учащимися и педагогом. Учитываются индивидуальные особенности каждого подростка.

В рамках программы предусмотрена *работа с родителями* (законными представителями) при проведении теоретических и практических занятий. Родители участвуют в открытых занятиях, оказывают материальную и финансовую помощь в подготовке соревнований, выставок, конкурсов, в проведении экскурсий, поездок. Для родителей дети демонстрируют свои умения на показательных (открытых) занятиях мероприятиях, соревнованиях. В программе предусмотрены экскурсии и экспедиции совместно с родителями. Кроме этого родители посещают мастер-классы, родительские собрания, участвуют в совместных творческих делах и социально-значимых акциях и др.

### **Условия реализации программы**

**Условия проведения:** занятия объединения проводятся в учебной мастерской «Кулинария» МБОУ «СОШ №1» г. Емвы.

**Календарный учебный график:**

*Дата начала и окончания учебного года:* 15 сентября по 31 мая.

*Количество учебных недель:* 34 недели

*Количество учебных дней:* 34 дня

*Продолжительность каникул:* 1 января по 8 января

*Сроки контрольных процедур:* формы контроля основных компетенций учащихся представлены в таблице и занимают не более 10 минут основного времени занятия, проводятся в ходе занятия по темам и разделам программы в течение учебного года

*Сроки организационных выездов:*

- экскурсии – в течение учебного года;
- мастер-классы – по дополнительному графику согласования;
- экспедиции, походы – каникулы (весенние);
- социально-значимая деятельность (акции) – по графику.

Календарно- тематическое планирование представлено в Приложении 1.

### **Формы аттестации**

Для отслеживания результатов освоения программы «Шеф-повар» в качестве диагностического инструментария используются:

- мониторинговые карточки по индивидуальным и групповым достижениям;
- тестирование;
- контрольные срезы (зачёты);
- опросы, беседы, анкеты;
- игровые технологии (викторины, игры-задания, карточки, рисуночные тесты, тренинги задания и др.);
- конкурсы.

Важным в осуществлении программы является *комплексное и систематическое отслеживание результатов*, которое позволяет определять степень эффективности обучения, проанализировать результаты, внести коррективы в учебный процесс, позволяет учащимся, родителям, педагогам увидеть результаты своего труда, создает благоприятный психологический климат в коллективе.

Творческие выставки (мини-выставки, выставки с презентациями, презентации работ и т.п.) – также являются формами итогового

контроля по большим разделам и темам программы. Они осуществляются с целью определения уровня мастерства, культуры, техники использования творческих продуктов, а также с целью выявления и развития творческих способностей учащихся. По итогам выставки лучшим участникам может выдаваться творческий приз (диплом, свидетельство, грамота, сертификат, благодарственное письмо и т.п.).

Критерием оценки программы может также считаться годовой мониторинг участия в конкурсах, соревнованиях, выставках на различных уровнях (региональном, муниципальном, учреждения, внутри творческого объединения).

### Оценочные материалы

Год обучения	Диагностический инструментарий	Оценочные материалы первого года обучения
<b>Первый год обучения</b>	<i>Индивидуальные конструкторские задания</i> Фронтальный опрос Педагогическое наблюдение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Викторина «Безопасный маршрут»</li> <li>• Блиц-опрос «Правила поведения»</li> </ul>
	Игровые задания Внешняя оценка работ Самостоятельная работа. Групповая индивидуальная проектная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Взаимоопрос «Правила ПБ»</li> <li>• Квест-игра «Внимание! Опасность!»</li> </ul>

### Этапы педагогического контроля

#### Предметные результаты:

Целью педагогического контроля является выявление уровня полученных знаний, умений, первичного опыта социальной деятельности учащихся на различных ступенях освоения программы.

Вид контроля	Цели, задачи	Содержание	Формы	Критерии
Входной	Выявление первичных	Анализ теоретических	Собеседование	Высокий

(сентябрь)	знаний, понятий по содержанию программы, готовности к работе по программе	знаний и практических умений учащихся	Практическое задание.	Средний Допустимый
Промежуточный (декабрь)	Проверка усвоения материала по итогам полугодия	Отслеживание динамики развития каждого учащегося, коррекция образовательного процесса в направлении усиления его развивающей функции	Тестирование Практическое задание	Высокий Средний Допустимый
Итоговый (май)	Определение уровня знаний и умений по итогам курса обучения	Проверка усвоения материала	Тест. Индивидуальное практическое задание	Высокий Средний Допустимый

Критерии оценивания:

*Высокий уровень(80-100%)*

- Работает самостоятельно. Владеет полученными знаниями. Умеет анализировать свою работу. Знает теоретические основы программы.

*Средний уровень (51-79%) -*

В основном выполняет задания. Недочеты незначительные. Теоретические основы программы освоил не полностью.

*Допустимый уровень(0-30%) -*

Задания выполняются пассивно. Постоянно обращается к помощи педагога, учащихся. Плохо знает теоретические основы программы.



Личностные и метапредметные результаты:

№	Вид контроля	Цель	Содержание	Форма	Критерии оценки
	В течение реализации программы	Определение личностных результатов	Отслеживание динамики воспитанности учащихся	Наблюдение. Беседа	-готовность к обучению и познавательной деятельности; -нравственно - этические нормы и качества
	В течение реализации программы	Определение метапредметных результатов	Отслеживание динамики развития учащихся	Наблюдение. Беседа	-планирование работы, следовать намеченному плану, критически оценивать достигнутые результаты; -использование различных типов источников, для решения собственных задач; -развитие самостоятельности и самоорганизации; -развитие практического, логического, критического мышления; -коммуникативные навыки

Критерии оценивания:

Критерии	Показатели по уровням			Диагностические формы и средства
	Высокий	Средний	Допустимый	
Личностные результаты				
Готовность к обучению и	Умеет концентрировать	Умеет ставить цели и задачи к	Умеет ставить и достигать цели занятия. Творчески не	Наблюдение. Беседа

познавательной деятельности	внимание, контролировать и оценивать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. Проявляет творческую активность	своей деятельности. Не всегда проявляет творческий замысел в своей деятельности	работает.	
Нравственно-этические нормы и качества: уважение, честность, справедливость, корректность.	Знает нормы и правила и следует им в повседневной жизни, правильно реагирует на их нарушение	Знает правила и нормы, но реагирует на их нарушение не всегда правильно, и даже допускает возможность их нарушения, в том числе для себя, иногда, при определенных обстоятельствах	Не сформировано правильное отношение к нарушению норм и правил, ребенок слабо знаком с правилами и нормами и считает нормальным их несоблюдение, что говорит о несформированности у него нравственных ценностей	Наблюдение. Беседа
Метапредметные результаты				
Планирование работы	Умеет планировать, анализировать и регулировать свою деятельность, проявляет уважение и	Не всегда умеет планировать и анализировать свою деятельность,	Свою работу планирует при помощи педагога и учащихся. Не всегда проявляет уважение и бережное отношение к	Наблюдение. Беседа

	бережное отношение к результатам труда	проявляет уважение и бережное отношение к результатам труда	результатам своего и чужого труда	
Использование различных типов источников	Умеет самостоятельно находить информацию в различных источниках, критически осмысливать и понимать информацию, систематизировать ее по заданным признакам, видоизменять объем и форму информации	Умеет самостоятельно находить информацию в различных источниках, испытывает небольшие затруднения в анализе, систематизации и видоизменении информации	Знает об источниках возможного поиска информации	Наблюдение, применение информации
Самостоятельность и самоорганизация	Хорошо занимается без контроля со стороны, правильно организует свое рабочее место, участвует в делах объединения, побуждая к этому товарищей.	Хорошо занимается без контроля со стороны, правильно организует свое рабочее место, но не всегда участвует в делах	При выполнении работ нуждается в руководстве, не всегда участвует в делах объединения.	Наблюдение. Беседа

		объединения		
развитие мышления: - практическое	Владеет теоретическими знаниями и мышлением, которое активно реализует в практической деятельности	Владеет теоретическими знаниями, но не всегда реализует данные знания в практике	Данный критерий просматривается редко	Наблюдение. Беседа
- логическое	Умеет рассуждать, анализировать, обобщать, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи	Данный критерий не системный, проявляется при помощи педагога, учащихся	Данный критерий просматривается редко	
- критическое	Умеет ставить вопросы, работать с информацией, рефлексировать свою деятельность	Данный критерий не системный, проявляется при помощи педагога, учащихся	Данный критерий просматривается редко	
Коммуникативные навыки	Умеет координировать в сотрудничестве позиции других людей	Умеет конструктивно общаться со сверстниками и взрослыми.	Умеет общаться со сверстниками	Наблюдение, беседа.

## **Информационно – методические материалы и литература.**

### **Требования к помещению:**

- помещение для занятий, отвечающее требованиям СанПиН для учреждений дополнительного образования;
- качественное освещение.

### **Оборудование:**

- столы, стулья по количеству обучающихся и 1 рабочее место для педагога;
- кухонная посуда (тарелки, чашки, ложки, вилки, кастрюли, сковородки);
- кухонное оборудование (эл. плита, эл. чайник, эл. вафельница, мультиварка, микроволновая печь, мясорубка, блендер, тостер).

### **Расходные материалы:**

- чистящие и моющие средства;
- бумажные полотенца;
- тетради в клетку;
- шариковые ручки,
- продукты,
- спецодежда,
- аптечка.

### **Информационное обеспечение:**

- программное обеспечение Microsoft Office.

### **Кадровое обеспечение**

Реализовывать программу могут педагоги дополнительного образования, обладающие достаточными знаниями в области педагогики и психологии, методологии, знающие особенности обучения кулинарии.

### Календарно - тематический план

№	Дата проведения	Тема занятия	Форма проведения занятия	Кол-во часов	Формируемые УУД
1		Вводное занятие. Правильная и рациональная организация труда на кухне ТБ.	Беседа. Инструктаж	1	<p><b>1.Познавательные:</b> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b></p> <p>Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,</p> <p>планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.</p> <p><b>1.Познавательные:</b> осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее</p>
2		Сервировка стола.	Беседа	1	
3		Чтение технологической карты блюд. ТБ	Беседа	1	
4		Изготовление салфеток для сервировки стола.	Беседа.	1	
5		Виды бутербродов. ТБ	Беседа.	1	
6		Технология приготовления горячего мясного бутерброда.	Практическое занятие	1	
7		Виды праздничных бутербродов	Практическое занятие	1	
8		Технология	Практическое	1	

		приготовления - канапе	е занятие		реализации, учитывать правило в планировании проекта.
9		Приготовление тостов	Практическое занятие	1	<p><b>3. Коммуникативные:</b> уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия;</p> <p>адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач.</p>
10		Виды теста. Технология приготовления быстрой выпечки	Беседа.	1	
11		Технология приготовления песочного печенья.	Практическое занятие	1	
12		Приготовление майонезного печенья	Практическое занятие	1	
13		Бисквитное тесто. Технология использования круп в выпечки.	Беседа	1	
14		Технология приготовления «манника»	Практическое занятие	1	<p><b>1. Познавательные:</b> структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.</p> <p><b>2. Регулятивные:</b> принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.</p>
15		Технология приготовления дрожжевого теста	Беседа	1	<p><b>3. Коммуникативные:</b> понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;</p>
16		Виды начинок для изделий из теста	Беседа	1	<p>учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.</p>
17		Приготовление лукового пирога. ТБ	Практическое занятие	1	
18		Технология	Беседа	1	

		приготовления пресного теста. Классификация			
19		Способы тепловой обработки пирожков. Виды начинок для пирожков. ТБ	Беседа	1	
20		Приготовление быстрых пирожков	Практическое занятие	1	
21		Горячие блюда. Гарниры. Блюда из картофеля.	Беседа	1	<p><b>1.Познавательные:</b> осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач.</p>
22		Запеченное мясо с картофелем. ТБ	Практическое занятие	1	
23		Первые блюда. Виды супов. Продукты входящие в состав супа.	Беседа	1	
24		Приготовление борща. ТБ	Практическое занятие	1	
25		Приготовление супа с фрикадельками ТБ	Практическое занятие	1	
26		Национальная кухня - Белоруссии	Беседа	1	
27		Технология приготовления	Практическое занятие	1	



		драников			
28		Детские праздники. Детский праздничный стол	Беседа	1	
29		Приготовление вафель. ТБ	Практическое занятие	1	
30		Шоколадная колбаска. ТБ	Практическое занятие	1	
31		Приготовление пирожков «картошка» ТБ	Практическое занятие	1	
32 - 34		Работа над творческим проектом «Мое любимое блюдо». Защита проекта	Практическое занятие	2	<p><b><u>1.Познавательные:</u></b> работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.</p> <p><b><u>2.Регулятивные:</u></b></p> <p>Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,</p> <p>планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.</p> <p><b><u>3.Коммуникативные:</u></b> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.</p>
Итого				34	

## **Информационно – методические материалы и литература.**

### **Требования к помещению:**

- помещение для занятий, отвечающее требованиям СанПиН для учреждений дополнительного образования;
- качественное освещение.

### **Оборудование:**

- столы, стулья по количеству обучающихся и 1 рабочее место для педагога;
- кухонная посуда (тарелки, чашки, ложки, вилки, кастрюли, сковородки);
- кухонное оборудование (эл. плита, эл. чайник, эл. вафельница, мультиварка, микроволновая печь, мясорубка, блендер, тостер).

### **Расходные материалы:**

- чистящие и моющие средства;
- бумажные полотенца;
- тетради в клетку;
- шариковые ручки,
- продукты,
- спецодежда,
- аптечка.

### **Информационное обеспечение:**

- программное обеспечение Microsoft Office.

### **Кадровое обеспечение**

Реализовывать программу могут педагоги дополнительного образования, обладающие достаточными знаниями в области педагогики и психологии, методологии, знающие особенности обучения кулинарии.

### **Используемая литература для педагога и обучающихся.**

1. Учебник по технологии 5, 6, 7 классы. Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. 2014
2. Учись вкусно готовить, Москва, \*ЛОКИД\* 1997
3. Сладкая жизнь, Москва, \*ЛОКИД\* 1997
4. сайты:
  - <https://1000.menu/cooking/16847-kolbaska-iz-pechenya-so-sgushchenkoi>
  - <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=12/>
  - <http://kuking.net/t26.htm>
  - <http://2recepta.com/recepti/blyuda-za-20-minut>

- <http://2tasty.ru/tag/bystrye>
- <http://www.sami-svoimi-rukami.ru/group/144/zakuski-buterbrody-na-skoruyu-ruku-retsepty/p/4/>
- <http://www.photorecept.ru/kids>
- <http://zefira.net/category/blyuda-dlya-detej/>
- <http://detskie-recepty.ru/tag/recepty-na-den-rozhdenie-rebenka/>

## Воспитательная работа.

### 1. Цель:

- воспитание творческих, здоровых детей, имеющих и желающих приобщаться к теоретическим знаниям и практической деятельности в области кулинарного творчества;
- развитие творческого мышления;
- развитие кулинарных, эстетических способностей, нравственных ориентиров личности в процессе приготовления пищи, сервировки стола, украшения блюд.

### 2. Задачи:

- развитие умения творчески подходить к решению поставленных задач;
  - развитие умения излагать мысли в четкой логической последовательности;
  - отстаивать свою точку зрения;
  - анализировать ситуацию и самостоятельно находить ответы на вопросы путем логических рассуждений;
  - воспитание чувства собственного достоинства, достоинства своей семьи, рода;
  - формирование у учащихся представлений об общечеловеческих нормах морали (сострадании, милосердии, миролюбии, чуткости, доброты терпимости по отношению к другим людям);
  - организация деятельности, способствующей сплочению коллектива, вовлечению изолированных и непринятых детей в общее дело, а также способствующих раскрытию индивидуальных качеств и талантов;
  - внедрение здоровые берегающих технологий в учебный процесс, активная пропаганда здорового образа жизни, питания и способности противостоять негативным влияниям;
  - формирование коммуникативной культуры через общение и развитие; формирование способности к самообразованию, получению новых знаний.
- Основные направления воспитания и социализации:
- духовно-нравственное воспитание;
  - гражданско-патриотическое, правовое и поликультурное воспитание
  - семейное воспитание;
  - формирование потребности в самопознании и саморазвитии личности;
  - формирование социально-значимых и индивидуальных качеств, свойств личности;
  - экологическое воспитание;

- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание и формирование здорового образа жизни;
- трудовое и экономическое воспитание.

<b>Воспитательная работа</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Направление воспитательной работы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>
1.	Гражданско—патриотическое (военно— патриотическое)	4	Беседа, интеллектуальная игра
2.	Пропаганда ЗОЖ	На всех занятиях	Викторина, беседа,
3.	Профилактика ДТП	4	Викторина Интеллектуально- развлекательная игра, беседа,
4.	Экологическое	На всех занятиях	Игра по станциям, беседа,
5.	Духовно - нравственное	5	Беседа, викторина, практическое занятие
6.	Проведение организационных мероприятий по профилактике детского травматиз ма и обеспечению безопасности уче бно-воспитательного процесса	5	Беседы, практические занятия, тренировки, инструктажи
7.	Работа с родителями, семьей, общественностью	4	Беседы, консультации
8.	Работа с одаренными детьми	На всех занятиях	Участие в конкурсах

