

Управление образования и молодежной политики
администрации Октябрьского района

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
«Дом детского творчества «Новое поколение»

Принята на заседании
педагогического совета
от «23» мая 2022г.
Протокол № 4



Утверждаю:

Директор МБОУ ДО

«Дом детского творчества «Новое поколение»

_____/О.А.Осович

«23» мая 2022г.

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарный микс»
Для детей среднего школьного возраста (10-11 лет)

Срок освоения – 16 занятий

Автор-составитель:

Тохтарова Нургуль Алтаевна,

(ФИО педагога)

педагог дополнительного образования

с. Перегребное
Октябрьский район
ХМАО-Югра
2022 год

Оглавление

Паспорт программы	3
Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	4
1.1. Пояснительная записка.....	4
1.2. Цель и задачи программы	6
1.3. Содержание программы.....	6
1.4. Планируемые результаты	8
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий	9
2.1. Календарный учебный график на 2022-2023 учебный год	9
2.2. Условия реализации программы	10
2.3. Формы аттестации/контроля	10
2.4. Оценочные материалы.....	10
2.5. Методическое обеспечение.....	10
2.6. Рабочая программа «Кулинарный микс».....	11
2.8. Система работы с родителями	14
Приложение	Error! Bookmark not defined.
<i>Приложение 1</i>	16
<i>Приложение 2</i>	17

Паспорт программы

Полное наименование программы	«Кулинарный микс»
Разработчик программы	Тохтарова Нургуль Алтаевна
Направленность программы	Социально-гуманитарная
Вид программы	Модифицированная
Учредитель	Управление образования и молодежной политики администрации Октябрьского района
Название учреждения	МБОУ ДО «ДДТ «Новое поколение»
Адрес учреждения	628109, Тюменская область, ХМАО-Югра, Октябрьский район, с. Перегребное, ул. Строителей д.50
Возраст учащихся	10-11 лет
Наполняемость групп	от 7 до 20
Форма обучения	Очная
Цель программы	Социальная адаптация учащихся, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.
Задачи программы	<p>Задачи:</p> <p>Обучающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии; ✓ обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки; ✓ развивать культуру труда подрастающего поколения. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; ✓ воспитывать гражданские и патриотические качества личности; ✓ формировать профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда.
Срок реализации программы	5 месяцев
Ожидаемые результаты	<p><i>В результате реализации программы «Кулинарный микс» учащиеся будут иметь представление:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ об истории возникновения кулинарного искусства; ✓ о профессиях, связанных с искусством кулинарии; ✓ о многообразии национальных блюд; ✓ о способах оформления блюд; <p><i>могут знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи; ✓ правила этикета; ✓ основы правил подачи блюд; <p>могут уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд; ✓ готовить несложные блюда и напитки; ✓ украшать готовые блюда; ✓ правильно вести себя за столом.
--	---

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

В Федеральном законе от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в РФ» п.10, статья 75 «Дополнительное образование детей и взрослых» говорится о том, что оно направлено на формирование и развитие творческих способностей детей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формировании культуры здорового и безопасного образа жизни и здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа по содержательной, тематической направленности является социально-педагогической; по функциональному предназначению – развивающей; по времени реализации – краткосрочной.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный микс» (далее – программа) реализуется в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении дополнительного образования «Дом детского творчества «Новое поколение» (далее – МБОУ ДО «ДДТ «Новое поколение»).

Данная программа разработана в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Письмом Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей», Приказом Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей СанПиН 2.4.4.3172-14 (утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 года № 41), Концепцией развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 г. № 1726-р), Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (письмо Минобрнауки России от 18.11.15г. № 09-3242 «О направлении информации», Уставом МБОУ ДО «ДДТ «Новое поколение» и Положением о дополнительной общеобразовательной программе МБОУ ДО «ДДТ «Новое поколение».

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный микс» (далее – программа) предназначена для детей среднего школьного возраста и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности. Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Актуальность программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Программа курса содержит материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

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.

Отличительной особенностью данной программы является то, что весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый учащийся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи. Дети учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Методика обучения предполагает **увлекательность подачи** и **доступность восприятия** учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат работы.

Адресат – дети среднего школьного возраста от 10 до 11 лет. Учитывая психологические особенности детей, этот возраст является самым благоприятным. Дети 10-11 лет отличаются большой жизнерадостностью, внутренней уравновешенностью, постоянным стремлением к активной практической деятельности. Дети этого возраста весьма дружелюбны, легко вступают в общение. Для них все большее значение начинают приобретать оценки их поступков не только со стороны старших, но и сверстников. Их увлекает совместная коллективная деятельность. Они легко и охотно выполняют поручения и отнюдь не безразличны к той роли, которая им при этом выпадает. Они хотят ощущать себя в положении людей, облеченных определенными обязанностями, ответственностью и доверием.

Объем и срок освоения программы – 16 занятий.

Формы организации учебной деятельности и виды занятий

Формы организации учебной деятельности:

- комбинированные занятия;
- практические занятия;
- мастер-классы.

Методы и приемы обучения:

- наблюдение;
- мини-исследование.

Срок освоения программы

Данная программа рассчитана на 5 месяцев обучения.

Режим занятий

Занятия проводятся: по 1 часу 1 раз в неделю.

1.2. Цель и задачи программы

Главной целью программы «Кулинарный микс» является социальная адаптация учащихся, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- ✓ предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии;
- ✓ обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

Развивающие:

- ✓ развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- ✓ развивать культуру труда подрастающего поколения.

Воспитательные:

- ✓ воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- ✓ воспитывать гражданские и патриотические качества личности;
- ✓ формировать профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда.

1.3. Содержание программы.

Учебный план

В соответствии с учебным планом на освоение программы «Кулинарный микс» отводится 16 занятий (1 занятие в неделю).

<i>№ занятия</i>	<i>Тема</i>	<i>Месяц</i>	<i>Кол-во часов</i>
1	Вводное занятие. Правила этикета.	01.11.2022 – 07.11.2022	1
2	Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.	08.11.2022 –	1

		14.11.2022	
3	Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».	15.11.2022 – 21.11.2022	1
4	Венские вафли «Детские».	22.11.2022 – 28.11.2022	1
5	Фруктовый салат «Фитнес».	29.11.2022 – 05.12.2022	1
6	Канапе – маленькие бутерброды.	06.12.2022 – 12.12.2022	1
7	Салат из вареных овощей «Оливье»	13.12.2022 – 19.12.2022	1
8	Сервировка праздничного стола.	20.12.2022 – 26.12.2022	1
9	Кекс – в духовке или в микроволновке?	10.01.2023 – 16.01.2023	1
10	Молочный коктейль.	17.01.2023 – 23.01.2023.	1
11	Слоеное тесто...Что приготовить?	24.01.2023 – 30.01.2023	1
12	Омлет – король завтраков!	31.01.2023 – 06.02.2023	1
13	Пицца.	07.02.2023 – 13.02.2023	1
14	Зефирный десерт с фруктами.	14.02.2023 – 20.02.2023	1
15	Угощение для папы.	21.02.2023 – 27.02.2023	1
16	Чайная церемония для мамы.	28.02.2023 – 06.03.2023	1
	Всего		16

Содержание программы «Кулинарный микс»

1. Вводное занятие. Правила этикета.

Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Тест по столовому этикету
<https://onlinetestpad.com/ru/test/316540-etiket-za-stolom>

2. Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.

Беседа о значении хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к

приготовлению бутербродов.

3. Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».

Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих овощей.

4. Венские вафли «Детские».

Знакомство с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста. Приготовление вафель по рецепту.

5. Фруктовый салат «Фитнес».

Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.

6. Канапе – маленькие бутерброды.

Блюда французской кухни. Приготовление канапе

7. Салат из вареных овощей «Оливье».

История возникновения салата «Оливье». Приготовление салата и подача.

8. Сервировка праздничного стола.

История сервировки. История составных элементов сервировки: столовой посуды, приборов, столового белья. Ознакомление с классическими элементами сервировки: столовым бельем, столовой посудой, приборами, их основными характеристиками. Подготовка предметов сервировки к сервировке столов. Общие правила сервировки стола. Сервировка праздничного стола для чаепития.

9. Кекс – в духовке или в микроволновке?

Технология приготовления теста для кекса. Сравнение способов приготовления кексов.

10. Молочный коктейль.

Рассказ о питательной ценности молока, о продуктах, получаемых из молока.

Приготовление молочного коктейля.

11. Слоеное тесто...Что приготовить?

Изучение технологии приготовления слоеного теста. Расширение знаний детей об изделиях, которые можно получить из теста. А также о важности соблюдения рецептуры в процессе приготовления.

12. Омлет – король завтраков!

Яйца как неотъемлемая часть рациона здорового питания Приготовление французского омлета.

13. Пицца.

Знакомство с дрожжевым тестом и различными способами приготовления пиццы.

14. Зефирный десерт с фруктами.

Десерт – отдельный вид искусства кулинарии. Приготовление зефирного десерта по рецепту.

15. Угощение для папы.

Формирование интереса к освоению различных способов приготовления блюд.

Технология приготовления «Пирожного Картошка»

16. Чайная церемония для мамы.

Разновидности тортов, пирожных и десертов на бисквитной основе. Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками (персиками)»

1.4. Планируемые результаты

В результате реализации программы «Кулинарный микс» учащиеся будут иметь представление:

- ✓ об истории возникновения кулинарного искусства;
- ✓ о профессиях, связанных с искусством кулинарии;
- ✓ о многообразии блюд;

- ✓ о способах оформления блюд;
- могут знать:**
- ✓ правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- ✓ санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- ✓ правила этикета;
- ✓ основы правил подачи блюд;
- могут уметь:**
- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- ✓ готовить несложные блюда и напитки;
- ✓ украшать готовые блюда;
- ✓ правильно вести себя за столом.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график на 2022-2023 учебный год

Содержание	Возрастные группы
	Средний школьный возраст (от 10 до 11 лет)
Учебный период	
Календарная продолжительность учебного периода, в том числе	01.09.2022 г. – 31.05.2023г. I год обучения – 34 учебных недель
I полугодие	01.09.2022 г. – 26.12.2022 г. I год обучения – 15 учебных недель
II полугодие	09.01.2023 г. – 31.05.2023 г. I год обучения – 19 учебных недель
Объем недельной образовательной нагрузки, в час, в том числе:	18 учебных часов
В 1 половину дня	-
Во 2 половину дня	18 учебных часов
Сроки проведения мониторинга реализации ДООП	1.09.2022-14.09.2022 19.12.2022-24.12.2022 22.05.2023-31.05.2023
Организация социально - досуговой деятельности в каникулярный период	29.10.2022г.- 06.11.22г. 26.12.2022г.-08.01.2023г. 27.03.2023г.-02.04.2023г.
Летний период	
Календарная продолжительность летнего периода	01.06.2023 г. – 31.08.2023г. 13 недель
Объем недельной образовательной нагрузки, в час, в том	-

числе:	
В 1-ю половину дня	-
Во 2-ю половину дня	-
Праздничные дни	<p>4 ноября 2022 г. – День народного единства 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 8 января – Новогодние каникулы; 7 января – Рождество Христово; 23 февраля – День защитника Отечества; 8 марта – Международный женский день; 1 мая – Праздник Весны и Труда; 9 мая – День Победы.</p> <p>Перенос выходных дней:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с воскресенья 1 января на пятницу 24 февраля; • с воскресенья 8 января на понедельник 8 мая.

2.2. Условия реализации программы

Для успешной реализации поставленных задач занятия проходят в кабинете, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям; хорошо освещенном кабинете, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией; есть вся необходимая материально-техническая база; в наличии учебно-методический комплекс и наглядно-демонстрационный материал.

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

Информационное обеспечение:

- www.povar.ru
- www.delo-vcusa.ru/recepti
- www.100vkusov.ru
- www.gastronom.ru
- www.mamagotovit.ru
- www.gotovim-doma.ru
- www.111receptov.ru

2.3. Формы аттестации/контроля

Контроль и оценка результатов освоения программы «Кулинарный микс» осуществляется педагогом и самим ребенком в процессе проведения практических занятий.

2.4. Оценочные материалы

Для осуществления входного и текущего контроля, а также для итоговой аттестации используется анкета (Приложение 1). Ребята самостоятельно смогут сравнить свои результаты.

2.5. Методическое обеспечение

Для реализации программы в работе с учащимися применяются следующие методы:

- наглядно-практический;
- практическая работа;
- объяснительно-иллюстративный.

Для реализации программы используются следующие педагогические технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- имитационные технологии и приемы;
- технология проблемного обучения;
- здоровьесберегающая технология.

Структура занятий включает в себе три основные части: подготовительную, основную, заключительную.

Подготовительная часть занятия. Продолжительность подготовительной части определяется задачами и содержанием занятия. В этой части предусмотрено приветствие, сообщение темы занятия, настрой, мотивация на предстоящую работу.

Основная часть занятия.

Задачами основной части являются:

- усвоение нового материала;
- практическая работа;
- воспитание творческой активности;

Заключительная часть.

Основные задачи:

- краткий анализ работы;
- рефлексия;
- подведение итогов.

2.6. Рабочая программа «Кулинарный микс»

Пояснительная записка о реализации учебно-тематического плана

Учебно-тематический план (далее – УТП) составлен в соответствии с разработанной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программой «Кулинарный микс».

Возраст детей: 10-11 лет

Срок реализации рабочей программы: 16 занятий.

Направленность рабочей программы: социально-гуманитарная.

Согласно федеральному закону «Об образовании», дополнительное образование детей и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей детей удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формировании культуры здорового и безопасного образа жизни и здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный микс» (далее – программа) предназначена для детей среднего школьного возраста и включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Программа предусматривает связи с математикой, окружающим миром, восприятием художественной литературы. Теоретическая часть включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, специальные сведения о культуре потребления пищи, гигиене, технике безопасности.

Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд.

Актуальность программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Программа курса содержит материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

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.

Отличительной особенностью данной программы является то, что весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый учащийся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи. Дети учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Методика обучения предполагает **увлекательность подачи** и **доступность восприятия** учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат работы.

Цель: социальная адаптация учащихся, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- ✓ предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии;
- ✓ обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

Развивающие:

- ✓ развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- ✓ развивать культуру труда подрастающего поколения.

Воспитательные:

- ✓ воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- ✓ воспитывать гражданские и патриотические качества личности;
- ✓ формировать профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда.

Количество учебных часов, на которое рассчитана программа: 16.

Формы организации учебной деятельности:

- комбинированные занятия;
- практические занятия;
- мастер-классы.

Режим занятий

Занятия проводятся: по 1 часу 1 раза в неделю.

Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации:

Контроль и оценка результатов освоения программы «Кулинарный микс» осуществляется педагогом и самим ребенком в процессе проведения практических занятий.

Для осуществления входного и текущего контроля, а также для итоговой аттестации используется анкета (Приложение 1). Ребята самостоятельно смогут сравнить свои результаты.

Ожидаемые результаты:

В результате реализации программы «Кулинарный микс» учащиеся будут иметь представление:

- ✓ об истории возникновения кулинарного искусства;
- ✓ о профессиях, связанных с искусством кулинарии;
- ✓ о многообразии блюд;
- ✓ о способах оформления блюд;

могут знать:

- ✓ правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- ✓ санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- ✓ правила этикета;
- ✓ основы правил подачи блюд;

могут уметь:

- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- ✓ готовить несложные блюда и напитки;
- ✓ украшать готовые блюда;
- ✓ правильно вести себя за столом.

Формы контроля:

• Индивидуальный, групповой, фронтальный контроль (устный опрос, наблюдение, и т.д.).

Учебный план

В соответствии с учебным планом на освоение программы «Кулинарный микс» отводится 16 занятий (1 занятие в неделю).

<i>№ занятия</i>	<i>Тема</i>	<i>Месяц</i>	<i>Кол-во часов</i>
1	Вводное занятие. Правила этикета.	01.11.2022 – 07.11.2022	1
2	Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.	08.11.2022 – 14.11.2022	1
3	Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».	15.11.2022 – 21.11.2022	1
4	Венские вафли «Детские».	22.11.2022 – 28.11.2022	1
5	Фруктовый салат «Фитнес».	29.11.2022	1

		– 05.12.2022	
6	Канаше – маленькие бутерброды.	06.12.2022 – 12.12.2022	1
7	Салат из вареных овощей «Оливье»	13.12.2022 – 19.12.2022	1
8	Сервировка праздничного стола.	20.12.2022 – 26.12.2022	1
9	Кекс – в духовке или в микроволновке?	10.01.2023 – 16.01.2023	1
10	Молочный коктейль.	17.01.2023 – 23.01.2023.	1
11	Слоеное тесто...Что приготовить?	24.01.2023 – 30.01.2023	1
12	Омлет – король завтраков!	31.01.2023 – 06.02.2023	1
13	Пицца.	07.02.2023 – 13.02.2023	1
14	Зефирный десерт с фруктами.	14.02.2023 – 20.02.2023	1
15	Угощение для папы.	21.02.2023 – 27.02.2023	1
16	Чайная церемония для мамы.	28.02.2023 – 06.03.2023	1
	Всего		16

2.7. Воспитательная деятельность

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения
1.	Акция «Подари радость детям»	Декабрь
2.	Спортивно – оздоровительное мероприятие к открытию ледового катка	Декабрь
3.	Акция «Неделя добра»	Декабрь

2.8. Система работы с родителями

Для обеспечения благоприятных условий жизни и воспитания детей, формирования основ полноценной, гармоничной личности необходимо укрепление и развитие тесной связи и взаимодействия педагога дополнительного образования и семьи. Дополнительное

образование должно строиться на основе диалога, открытости, искренности, отказе от критики и оценки партнера по общению.

Поэтому в Программе используются традиционные и инновационные формы взаимодействия с семьями обучающихся для того, чтобы дети и родители чувствовали себя комфортно и чувствовали поддержку педагога. Родители могут присоединиться к занятиям детей в качестве помощников или «добрых критиков»

Список литературы

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
5. Конышев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999..
Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
7. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ2005.

Анкета №1.

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Что такое кулинария?

2. Кто такой повар?

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

4. Чего ты ожидаешь от обучения по данной программе?

5. Что пожелаешь себе на будущее?

**Календарно – тематическое планирование на 2022-2023 учебный год
наименование объединения «Кулинарный микс», руководитель Тохтарова Н.А.**

№ п/п	Тема занятия	Содержание занятия	Учебно-методическое обеспечение	Количество часов			Дата по плану	Дата по факту	Примечание
				всего	теория	практика			
1.	Вводное занятие. Правила этикета.	Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Тест по столовому этикету https://onlinetestpad.com/ru/test/316540-etiket-za-stolom	Видео занятие https://youtu.be/ChzK9g7nB_s	1	0	1	01.11.2022 – 07.11.2022		
2.	Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.	Беседа о значении хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	Видео занятие Теория https://youtu.be/4SPQZV3ve8w Практика https://youtu.be/SMArfXz9iaM	1	0	1	08.11.2022 – 14.11.2022		
3.	Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих овощей.	Видео занятие	1	0	1	15.11.2022 – 21.11.2022		
4.	Венские вафли «Детские».	Знакомство с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста. Приготовление вафель по рецепту.	Видео занятие	1	0	1	22.11.2022 – 28.11.2022		

5.	Фруктовый салат «Фитнес».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	Видео занятие	1	0	1	29.11.2022 – 05.12.2022		
6.	Канapé – маленькие бутерброды.	Блюда французской кухни. Приготовление канapé	Видео занятие	1	0	1	06.12.2022 – 12.12.2022		
7.	Салат из вареных овощей «Оливье»	История возникновения салата «Оливье». Приготовление салата и подача.	Видео занятие	1	0	1	13.12.2022 – 19.12.2022		
8.	Сервировка праздничного стола.	История сервировки. История составных элементов сервировки: столовой посуды, приборов, столового белья. Ознакомление с классическими элементами сервировки: столовым бельем, столовой посудой, приборами, их основными характеристиками. Подготовка предметов сервировки к сервировке столов. Общие правила сервировки стола. Сервировка праздничного стола для чаепития.	Видео занятие	1	0	1	20.12.2022 – 26.12.2022		
9.	Кекс в духовке или в микроволновке?	Технология приготовления теста для кекса. Сравнение способов приготовления кексов.	Видео занятие	1	0	1	10.01.2023 – 16.01.2023		
10.	Молочный коктейль.	Рассказ о питательной ценности молока, о продуктах, получаемых из молока. Приготовление молочного коктейля.	Видео занятие	1	0	1	17.01.2023 – 23.01.2023.		
11.	Слоеное тесто... Что приготовить?	Изучение технологии приготовления слоеного теста. Расширение знаний детей об изделиях, которые можно получить из теста. А также о важности соблюдения рецептуры в процессе приготовления.	Видео занятие	1	0	1	24.01.2023 – 30.01.2023		
12.	Омлет – король завтраков!	Яйца как неотъемлемая часть рациона здорового питания Приготовление французского омлета.	Видео занятие	1	0	1	31.01.2023 – 06.02.2023		

13.	Пицца.	Знакомство с дрожжевым тестом и различными способами приготовления пиццы.	Видео занятие	1	0	1	07.02.2023 – 13.02.2023		
14.	Зефирный десерт с фруктами.	Десерт – отдельный вид искусства кулинарии. Приготовление зефирного десерта по рецепту.	Видео занятие	1	0	1	14.02.2023 – 20.02.2023		
15.	Угощение для папы.	Формирование интереса к освоению различных способов приготовления блюд. Технология приготовления «Пирожного Картошка»	Видео занятие	1	0	1	21.02.2023 – 27.02.2023		
16.	Чайная церемония для мамы.	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками (с персиками)»	Видео занятие	1	0	1	28.02.2023 – 06.03.2023		

**Календарно – тематическое планирование на 2022-2023 учебный год
наименование объединения «Кулинарный микс», руководитель Тохтарова Н.А.
DonZaic13@mail.ru
89003859901**

№ п/п	Тема занятия	Содержание занятия	Учебно-методическое обеспечение
17.	Вводное занятие. Правила этикета.	Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Тест по столовому этикету https://onlinetestpad.com/ru/test/316540-etiket-za-stolom	Видео занятие https://youtu.be/ChzK9g7nB_s
18.	Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.	Беседа о значении хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	Видео занятие Теория https://youtu.be/4SPQZV3ve8w Практика https://youtu.be/SMArfXz9iaM
19.	Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих овощей.	Видео занятие Теория https://youtu.be/wr4E-ZvrfFs Практика https://youtu.be/K06sZh2elnM
20.	Венские вафли «Детские».	Знакомство с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста. Приготовление вафель по рецепту.	Видео занятие Теория https://youtu.be/-dP3J0vjX4w Практика https://youtu.be/qjT2wbBniLQ
21.	Фруктовый салат «Фитнес».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	Видео занятие Теория https://youtu.be/NaR1098SX7Y Практика https://youtu.be/P0dLAEOCSc
22.	Канапе – маленькие бутерброды.	Блюда французской кухни. Приготовление канапе	Видео занятие Теория и практика https://youtu.be/gaGz3csx5Kc
23.	Салат из вареных овощей	История возникновения салата «Оливье». Приготовление салата и подача.	Видео занятие Теория

	«Оливье»		https://youtu.be/i2Qc86XJm-U Практика https://youtu.be/Aip0NqC36vU
24.	Сервировка праздничного стола.	История сервировки. История составных элементов сервировки: столовой посуды, приборов, столового белья. Ознакомление с классическими элементами сервировки: столовым бельем, столовой посудой, приборами, их основными характеристиками. Подготовка предметов сервировки к сервировке столов. Общие правила сервировки стола. Сервировка праздничного стола для чаепития.	Видео занятие
25.	Кекс в духовке или в микроволновке?	Технология приготовления теста для кекса. Сравнение способов приготовления кексов.	Видео занятие https://youtu.be/J6iyG_fHpIo
26.	Молочный коктейль.	Рассказ о питательной ценности молока, о продуктах, получаемых из молока. Приготовление молочного коктейля.	Видео занятие https://youtu.be/D5uHew-DiQ0
27.	Слоеное тесто...Что приготовить?	Изучение технологии приготовления слоеного теста. Расширение знаний детей об изделиях, которые можно получить из теста. А также о важности соблюдения рецептуры в процессе приготовления.	Видео занятие
28.	Омлет – король завтраков!	Яйца как неотъемлемая часть рациона здорового питания Приготовление французского омлета.	Видео занятие
29.	Пицца.	Знакомство с дрожжевым тестом и различными способами приготовления пиццы.	Видео занятие https://youtu.be/sol-ksOm_K8
30.	Зефирный десерт с фруктами.	Десерт – отдельны вид искусства кулинарии. Приготовление зефирного десерта по рецепту.	Видео занятие
31.	Угощение для папы.	Формирование интереса к освоению различных способов приготовления блюд. Технология приготовления «Пирожного Картошка»	Видео занятие
32.	Чайная церемония для мамы.	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками (с персиками)»	Видео занятие