Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Опыт приготовления пищи – это в своем роде искусство, которое приобретается на протяжении многих лет. Соответственно приобщение детей к кулинарии – это подготовка их к самостоятельной трудовой жизни, в которой не последнюю роль играет здоровое, рациональное питание. В этой связи изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в системе дополнительного образования будет способствовать не только формированию соответствующих навыков, но и развитию у учащихся чувств гармонии и красоты, важных для целостного развития личности.

Полученные в рамках реализации программы знания помогут обучающимся накормить семью, принять гостей, сделать первый шаг в выборе будущей специальности. В 2021-2022 учебном году реализуется в следующих учебных филиалах Некоммерческого фонда «Детский епархиальный образовательный центр»:

- 1. НФ «ДЕОЦ» УФ «Отрадненский» по адресу: 446306 Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, д. 33
- 2. НФ «ДЕОЦ» УФ «Тольяттинский» во имя св. блг. Царицы Тамары по адресу: 445046 Самарская область, г. Тольятти, Комсомольский район, ул. Шевцовой, д.21

Юридический адрес Россия, 443098, Самарская область, г. Самара, ул. Черемшанская, д. 244A http://нфдеоц.рф



Почтовый адрес Россия, 443030, Самарская область, г. Самара, ул. Буянова, д. 135A, тел. 200 22 33 deoc@fond63.ru

Некоммерческий фонд «Детский епархиальный образовательный центр»

«УТВЕРЖДАЮ» Дитактория Ф «ДЕОЦ»

иерей женисий Лёвин

Трограмма гринята на
основании решения
методического совета

Протокол № 6 от 22.04.2021 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «ЗНАКОМСТВО С КУЛИНАРНЫМ ИСКУССТВОМ»

Возраст обучающихся: 10–13 лет Срок реализации: 2 года

Разработчик:

Филиппович М.Р., педагог дополнительного образования; Малышева Н. И., методист.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	3
1. Пояснительная записка	4
2. Учебно-тематические планы	11
3. Содержание программы	13
4. Методическое обеспечение программы	23
5. Список литературы	27
ПРИЛОЖЕНИЯ	32

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

- **1. Образовательная организация:** Некоммерческий фонд «Детский епархиальный образовательный центр (далее НФ «ДЕОЦ»).
- **2. Название** программы: дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Знакомство с кулинарным искусством» (далее программа).
- 3. Сведения о разработчике:
- фамилия, имя, отчество: Филиппович Маргарита Рычардовна, педагог дополнительного образования НФ «ДЕОЦ» учебного филиала «Победа» г.о. Самара;
- фамилия, имя, отчество: Малышева Наталия Ивановна, методист НФ «ДЕОЦ».
- 4. Сведения о программе:
- **4.1. Адресат программы, условия приема в объединение:** программа предназначена для обучающихся 10–13 лет (включительно) без специального отбора.
- 4.2. Продолжительность изучения курса: 2 года.
- 4.3. Направленность программы: социально-педагогическая.
- 4.4. Вид программы: общеразвивающая.
- 4.5. Режим занятий: программа предусматривает два года обучения.
- 1, 2 года обучения 1 раз в неделю по 2 часа 72 часа в год.
- **4.6. Количество обучающихся:** 1 год обучения 15 человек в группе; 2 год обучения не менее 12 человек в группе. *Состав групп разновозрастной*: 1 год обучения: обучающиеся 10—11 лет; 2 год обучения: 12—13 лет.
- 4.7. Формы обучения: очная.

1. Пояснительная записка

Направленность дополнительной образовательной программы: социальнопедагогическая.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Опыт приготовления пищи — это в своем роде искусство, которое приобретается на протяжении многих лет. Соответственно приобщение детей к кулинарии — это подготовка их к самостоятельной трудовой жизни, в которой не последнюю роль играет здоровое, рациональное питание. В этой связи изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в системе дополнительного образования будет способствовать не только формированию соответствующих навыков, но и развитию у учащихся чувств гармонии и красоты, важных для целостного развития личности. Полученные в рамках реализации программы знания помогут обучающимся накормить семью, принять гостей, сделать первый шаг в выборе будущей специальности.

Программа может быть реализована с использованием дистанционных технологий.

Актуальность

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию обучающихся, как важнейшему фактору формирования личности. В этой связи программа является одним из способов для решения данной задачи, так как посредством нее обучающиеся приобщаются к общественно полезному труду и получают необходимые в жизни профессиональные навыки.

Программа дает детям первоначальные знания и навыки приготовления различных блюд, а также знакомит с историей и культурой традиционного для России питания.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В ходе изучения данной программы у обучающихся идет освоение предметной компетенции, а также формирование умений участвовать в коллективной деятельности.

В основе организации работы в объединении лежат субъектные взаимоотношения руководителя и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Новизна и отличительная особенность программы

Новизна программы состоит в ее интерактивности, целостности, что позволяет сформировать не только практические навыки, необходимые для приготовления того или иного вида пищи, но также получить значимую теоретическую информацию, раскрывающую интересные факты об истории кулинарного искусства, рецепты и способы украшения блюд.

Знакомство с блюдами православной кухни способствует приобщению детей к истокам духовной культуры как традиционной ценности русского народа.

Отличительной особенностью данной дополнительной общеобразовательной программы является разнообразие форм и методов организации и проведения учебных занятий.

Специфика программы состоит в том, что она обращена в историческое прошлое и настоящее русского народа, напоминая обучающимся, что почитаемые сегодня традиции, обычаи, старинные обряды, связанные с приготовлением угощений берут начало из глубокой древности. На занятиях дети знакомятся с особенностями православной кухни. Обучающиеся узнают, что такое «постная» и «скоромная» пища, ее многообразие. Занятия по данной программе способствуют сохранению традиций русской кухни, а также национальной кухни малых народностей Поволжья.

Программа знакомит учащихся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Цель программы: создание условий для целостного развития личности обучающихся посредством приобщения к русским национальным и семейным традициям в рамках освоения кулинарного искусства и подготовки детей к самостоятельной трудовой жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить детей с историей традиционной кулинарии православного поста и праздников;
- познакомить детей с основами правильного питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить детей технологии приготовления основных блюд русской традиционной кухни, национальных кухонь малых народностей Поволжья;
- познакомить с особенностями приготовления блюд православной кулинарии (постных и праздничных);

- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- способствовать творческому развитию детей;
- приобщить к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развивать у детей эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать у детей трудолюбие, аккуратность;
- прививать детям навыки работы в группе;
- формировать у детей любовь и уважение к традициям русской православной кулинарии и национальной кухни других народностей;
- воспитывать в детях бережное отношение к своему национальному богатству, а именно сохранению и развитию традиций своего народа, своих семей.

Условия реализации программы

Возраст детей. Данная программа рассчитана на обучающихся детей в возрасте 10–13 лет (включительно).

Условия набора. В объединение принимаются все желающие без специального отбора. Наполняемость групп: 1 год обучения — 15 человек, 2 год обучения — не менее 12 человек.

Срок реализации программы – 2 года. Учебная нагрузка 1, 2 года обучения на группу составляет 72 часа в год. Набор и комплектование группы проводится один раз в год, в сентябре месяце.

Формы и режим занятий. Формы организации детей: групповая, индивидуально-групповая. Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 часа. В ходе занятий используются индивидуальные, групповые и индивидуально-групповые формы работы, а также фронтальная работа всей группы. На практических занятиях группа делится на 2 подгруппы.

Прогнозируемые результаты. Итогом реализации образовательной программы являются выставки — презентации обучающихся своих творческих работ, а также их участие в выставках, фестивалях, конкурсах кулинарного мастерства разного уровня.

Ожидаемые образовательные результаты программы

Личностные - обладают чувством собственного достоинства; - знают и принимают традиционные национальные общечеловеческие ценности; обладают духовно-нравственными качествами личности: ответственность, доброта, эмоциональная отзывчивость, терпимость, трудолюбие, вежливость, бережное отношение к окружающему миру; - умеют выражать свою гражданскую позицию как активного ответственного члена российского И общества Метапредметные Познавательные: - знают, где и как можно найти нужную информацию; - умеют ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать интерпретировать информацию, получаемую ИЗ различных источников; -самостоятельно оценивать степень успешности своей образовательной деятельности Коммуникативные: - знают приемы общения с людьми разного возраста и разного социального положения; - умеют продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; - имеют навыки сотрудничества со сверстниками и детьми младшего возраста Регулятивные: - имеют навыки адекватно оценивать свои реальные и потенциальные возможности; - умеют презентовать полученный результат; - умеют планировать свои действия, прогнозировать результаты и брать на себя ответственность Предметные По окончании первого года обучающие будут знать: - правила гигиены и технику безопасности труда при работе ножами другими кухонными принадлежностями и приборами; - историю возникновения кулинарии; - традиции русской и других национальных кухонь, а также особенности православной кулинарии; - основы рационального питания и здорового образа жизни; - потребность организма в минеральных веществах и витаминах;

- правила поведения за столом;
- способы сервировки разных столов и искусство украшения блюд;
- способы кулинарной обработки и нарезки овощей и других пищевых продуктов;
- правила ТБ при работе с кухонной электробытовой техникой;
- технологию приготовления несложных блюд в соответствии содержания первого года обучения

Уметь:

- работать с ножами и другими кухонными принадлежностями и приборами, соблюдая технику безопасности;
- проводить уборку помещения кухни;
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, празднику;
- сервировать и накрывать стол соответственно традициям православного поста или праздника;
- обрабатывать пищевые продукты и приготавливать блюда в соответствии содержания первого года обучения

По окончании второго года обучающие будут знать:

- русские национальные и семейные традиции, связанные с кулинарией;
- как оказывать первую помощь при порезах, ожогах, поражении электрическим током;
- как сервировать и украшать стол к завтраку, обеду, ужину, празднику;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок, первых и вторых блюд (мясных и рыбных);
- технологию приготовления разных видов теста (песочное, пресное, лапшовое, дрожжевое) и изделия из них

Уметь:

- соблюдать технику безопасности при работе с различным кухонным оборудованием;

- оказывать первую помощь при порезах, ожогах, поражении электрическим током;
- составлять меню и приготавливать блюда в соответствии национальных кухонь народов Поволжья;
- сервировать и украшать стол к праздникам, в том числе и к православным;
- готовить холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда (мясных и рыбных);
- приготавливать различные виды теста (песочное, пресное, лапшовое, дрожжевое и др.) и изделия из них.
- готовить «постные» и «скоромные» блюда в соответствии православного поста или праздника;
- обрабатывать и приготавливать блюда в соответствии содержания второго года обучения

Виды и формы контроля результатов реализации программы

Предварительный контроль осуществляется в начале каждого учебного года обучения.

Текущий контроль осуществляется непосредственно в ходе проведения учебно-воспитательной деятельности.

Промежуточный контроль осуществляется по итогам освоения каждого учебного года обучения.

Итоговый контроль по программе осуществляется в форме аттестации по итогам 2 лет обучения и освоения всей программы.

Формы текущего и промежуточного контроля и учета достижений

Формы контроля и учета достижений обучающихся: эвристическая беседа, устный опрос, диагностическая работа, участие в конкурсах, фестивалях, творческая работа.

Проверка эффективности программы осуществляется через итоговые проектные работы, открытые занятия, на которых обучающиеся демонстрируют свое мастерство.

С 1 года обучения практикуется самоконтроль. Условия внедрения самоконтроля: групповые формы работы, благоприятный моральнопсихологический климат в коллективе; сотрудничество.

Формы подведения итогов реализации программы. Подведение итогов реализации программы проводится путем итоговой аттестации в различных

формах, в том числе: участие в фестивалях, конкурсах, мастер-классах, мероприятиях и др.

Способы определения результатов. Методом отслеживания успешности овладения обучающимися содержания программы является педагогическое наблюдение, педагогическая диагностика — в начале и по окончании учебного года, совместное прослушивание исполнения колокольных звонов, коллективное обсуждение с целью выявления лучших. Таким образом, открытые занятия, мастер-классы, мероприятия, участие в подготовке к фестивалям, конкурсам различного уровня — позволяют определить результаты работы обучающихся в объединении.

Одним из эффективных способов определения результатов реализации программы являются диагностические методики ЗУНов, способностей и качеств обучающихся. Методика, оценка предметных, личностных и метопредметных результатов обучения и воспитания по программе представлены в Приложении № 1. Автор методики — Карпенкова С.А. Методика адаптирована Ермолаевой Т.И. Пакет диагностических методик представлен в Приложении № 2.

К программе составлены списки литературы (для педагогов и обучающихся), перечень интернет-ресурсов, список рекомендуемых видеоматериалов, примерные календарные учебные графики (по неделям) на два года обучения (Приложения $N ext{0}$ 3).

Разработчик данной программы опирался на дополнительную образовательную программу «Кулинария и здоровье» Саклаковой Т.Р., г. Самара, 2012 г., общеобразовательную программу для средних классов «Технология» в соответствии с государственным стандартом, а также книги Н.А. Анфимовой, Л.Л. Татарской «Кулинария», 2008 г., З.П. Матюхиной «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2010 г. Кроме того, автор использовала материал дополнительной образовательной программы «Юный кулинар» педагога С.И. Геворкян, 2013г.

Учебно-тематический план адаптирован к условиям Некоммерческого фонда «Детский епархиальный образовательный центр».

2. Учебно-тематические планы 1 год обучения

No	Название темы	Колич	ество ч	Формы	
		Всего	Теор ия	Пр акт ика	аттестации/ контроля
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	1	1	Беседа
2	Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии	2	1	1	Тестирование
3	История возникновения кулинарии. Традиции и особенности национальных кухонь	2	2	-	Устный опрос
4	Русская национальная кухня. Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки	4	2	2	Беседа, практическое задание
5	Основы здорового образа жизни	4	2	2	Беседа, заполнение анкеты
6	Минеральные вещества, витамины и здоровье	4	2	2	Беседа, устный опрос
7	Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Искусство сервировки стола	4	1	3	Беседа, устный опрос
8	Основы рационального питания	4	1	3	Беседа
9	Хлеб. Простые и сложные бутерброды. Травяной чай	4	1	3	практическое задание
10	Способы обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки. Блюда из яиц	4	1	3	Беседа, устный опрос
11	Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста	4	2	2	практическое задание
12	Блюда из круп и макаронных изделий	6	1	5	практическое задание
13	Молоко и молочные продукты	6	1	5	Практическое задание

14	Растительные продукты питания. Приготовление салатов	6	1	5	практическое задание
15	Приготовление несложных первых блюд	6	1	5	практическое задание
16	Приготовление гарниров ко вторым блюдам	6	1	5	практическое задание
17	Итоговое занятие	2	-	2	Проверочные тесты
18	Праздник окончания обучения. Конкурс кулинарного искусства	2		2	Творческая работа. Конкурс блюд
	Итого	72	21	51	

2 год обучения

No	Название темы	Колич	ество ч	Формы	
		Всего	Теор ия	Пр акт ика	аттестации, контроля
1	Вводное занятие. Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии	2	1	1	Беседа, викторина
2	Холодные сладкие блюда и напитки	3	1	2	Устный опрос
3	Горячие сладкие блюда. Десерты	3	1	2	Беседа,
4	День именинника. Искусство сервировки, оформления и украшения праздничного стола. Правила поведения за столом	3	1	2	Практическое задание
5	Кисломолочные продукты. Использование их в кулинарии	6	2	4	Практическое задание
6	Холодные блюда и закуски	6	2	4	Практическое задание
7	Блюда Новогоднего и Рождественского праздника. Особенности их оформления. Сервировка в зимней тематике	5	1	4	Творческая работа
8	Животные продукты питания и блюда из них	6	2	4	Практическое задание

9	Изделия из теста. Технология приготовления песочного теста и изделий из него	6	2	4	Практическое задание
10	Блюда праздника «Масленица»	6	2	4	Творческая работа
11	Приготовление первых блюд разной сложности	6	2	4	Практическое задание
12	Мясные блюда	6	2	4	Устный опрос
13	Блюда из рыбы и морепродуктов	6	2	4	Беседа, Практическое задание
14	Блюда весенних праздников. Праздничная выпечка. Особенности сервировки	6	2	4	Творческая работа
15	Итоговое занятие. Конкурс	2	-	2	Конкурс на лучшее блюдо
	ИТОГО	72	23	49	

3. Содержание программы 1 год обучения

Тема 1. «Вводное занятие. Инструктаж по ТБ»

Теория. Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Кулинария — наука о приготовлении пищи. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены при приготовлении пищи. Чистота кухонных принадлежностей и кухонной посуды. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Практика. Знакомство с кухонным оборудованием, бытовой техникой, режущими инструментами. Игры на знакомство.

Тема 2. «Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии»

Теория. Правила безопасности труда при работе с кухонным оборудованием, бытовой техникой, режущими инструментами. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами, кухонным оборудованием. Знакомство с машинным оборудованием для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, для нарезки мелкокусковых полуфабрикатов, для обработки муки и теста и др. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практика. Изучение устройства, принципа работы механического оборудования. Соблюдение техники безопасности во время приготовления пищи.

Тема 3. «История возникновения кулинарии. Традиции и особенности национальных кухонь»

Теория. Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Национальная кухня малых народностей Поволжья. Особенности приготовления национальных блюд.

Тема 4. «Русская национальная кухня. Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки»

Теория. Традиции русской национальной кухни. Ознакомительные беседы о православных традициях: молитвенные правила перед приемом пищи и после. Особенности кулинарии в традициях православной кухни. «Постная» и «скоромная» пища, ее многообразие. Приготовление горячих напитков на завтрак: кухни разных народностей. Способы заваривания напитков: кофе, чая.

Практика. Приготовление горячих напитков. Перечень блюд: зеленый чай, фруктовый чай, цикорий с молоком, кофе по-турецки, кофе с молоком, какао.

Тема 5. «Основы здорового образа жизни»

Теория. Физиология питания, санитария и гигиена. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Режим питания детей, взрослых. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Потребность организма в минеральных веществах, витаминах, животных и растительных белках. Значение фруктов и овощей в питании человека. Продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Соблюдение правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов при приготовлении пищи. Основы составления меню. Виды меню. Требования к составлению и оформлению меню.

Практика. Составление меню-требования для суточного рациона питания. Выявление потребности человека исходя из меню «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты).

Тема 6. «Минеральные вещества, витамины и здоровье»

Теория. Макро- и микроэлементы. Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Потребность организма в минеральных веществах и витаминах. Заболевания, связанные с недостатком витаминов и минеральных веществ в пище, их восполнение. Знакомство с важными элементами для организма, такими как кальций, магний, натрий, калий и их содержанием в молоке и молочных продуктах, овощах, фруктах и других продуктах. Технология приготовления блюд с соблюдением определенных соотношений минеральных веществ и витаминов в продуктах. Знакомство с азами кулинарии при

приготовлении пищи. Снижение содержания минеральных веществ в продуктах при их чрезмерной тепловой обработке и неправильном размораживании.

Практика. Приготовление блюд с соблюдением правильных соотношений минеральных веществ и витаминов в продуктах. Перечень блюд: гречневая каша с молоком, салат из сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами, морковный салат со сметаной, салат из морской капусты, фруктовые и овощные салаты, ягодные морсы.

Тема 7. «Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Искусство сервировки стола»

Теория. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов при приготовлении и приеме пищи. Беседа «Правила этикета за столом». Сервировка стола и правила поведения за столом. Знакомство с этикетом. Этикет за столом. Правила поведения за столом. Искусство сервировки. Правила пользования предметами сервировки. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Искусство чайного стола. Способы сворачивания салфеток. Знакомство с особенностями сервировки и оформления стола к разным праздникам. Использование макетов блюд при изучении разных видов сервировки. Особенности художественного оформления блюд и стола.

Практика. Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, праздникам с использованием макетов, изготовленных учащимися.

Тема 8. «Основы рационального питания»

Теория. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Режим питания школьника. Составление меню на день. Завтраки, обеды, ужины. Составление и приготовление завтрака, обеда, ужина с учетом кухни православного поста или праздника.

Практика. Составление и приготовление завтрака с учетом основ рационального питания и меню из кухни православного поста или праздника. Блюда из круп (или сладких блюд). Перечень блюд: пшенная каша с тыквой, «Гурьевская» каша, плов с овощами и изюмом и др.

Тема 9. «Хлеб. Простые и сложные бутерброды. Травяной чай»

Теория. Хлеб, его значение в питании. Потребность организма в хлебе. Классификация бутербродов: простые, сложные, закрытые. Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов с использованием бытовой техники (тостеры, ростры и др.). Сочетание продуктов по вкусу в бутербродах «ассорти на хлебе». Знакомство с русскими традициями травяного чая. Травы для заваривания чая. Русский лесной чай. Технология приготовления травяного чая.

Практика. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с маслом и сельдью, овощами и зеленью, закрытый бутерброд с сыром и колбасой, гренки и др. Приготовление травяного чая из: мяты, шиповника, иван - чая, липы, малины и других трав.

Тема 10. «Способы обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки. Блюда из яиц»

Теория. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки продуктов на электрической и газовой плите, в жарочном шкафу, в пароварке, мультиварке. Знакомство с работой разной бытовой техники и кухонными принадлежностями при приготовлении и первичной обработке пищевых продуктов (кухонные комбайны, миксеры и др.). Знакомство с разными способами приготовления продуктов при сохранении их полезных свойств. Преимущества приготовления пищи на пару. Куриное яйцо, его пищевая ценность для человека. Применение куриных яиц в кулинарии. Хранение яиц и способы определения их свежести. Приготовление завтраков на основе яиц. Блюда из молока и яиц. Виды омлетов.

Практика. Приготовление паровых и жареных блюд. Приготовление блюд из яиц. Перечень блюд: отварные яйца всмятку, вкрутую, яйцо в «мешочек», яичный омлет с помидорами, омлет с зеленым луком и зеленым горошком, яичница-глазунья, яичница с гарниром, яичная запеканка с овощами или макаронами.

Тема 11. «Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста»

Теория. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Способы варки овощей (в воде, на пару). Знакомство с разными формами нарезки овощей и их применением: простой, сложной, фигурной. Умение работать с разными ножами и другими кухонными принадлежностями при приготовлении блюд из овощей. Приготовление разных овощных рагу и салатов. Кухня православного поста: приготовление салатов из отварных овощей, вареников с картофелем, вишней и др.

Практика. Очистка и нарезка вареных и сырых овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками. Приготовление салатов: из отварных овощей, из сырых овощей с использованием яиц. Перечень блюд: салат из отварных овощей — винегрет, салат из зеленого лука, редиса и яиц, овощное рагу с баклажанами, вареники с картофелем.

Тема 12. «Особенности приготовления и оформления блюд к зимним и весенним праздникам. Блюда из круп и макаронных изделий»

Теория. Особенности приготовления и оформления блюд к зимним и весенним праздникам. Значение крупяных и макаронных изделий в питании человека.

Виды круп. Питательная ценность круп, их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Технология приготовления каш и макарон. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке крупяных, макаронных изделий и причины увеличения объема при варке. Знакомство с разными способами приготовления макаронных и крупяных изделий, сохраняя при этом их полезные свойства, традиционно используемые во время православного поста.

Практика. Подготовка круп и макарон к тепловой обработке. Приготовление каш и отварных макарон с овощами. Приготовление соусов к макаронным изделиям. Перечень блюд: приготовление рассыпчатой пшенной, гречневой, рисовой каши, отварные макароны с овощами, макароны из итальянской кухни с соусами.

Тема 13. «Молоко и молочные продукты»

Теория. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Питательная ценность молока и молочных продуктов. Заболевания и нарушения развития детского организма, связанные с недостатком молочных продуктов и их восполнение. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока и молочных продуктов. Сроки хранения молока. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Сыромолочные и творожные изделия.

Практика. Приготовление молочного супа: с рисом, с сыром; молочной лапши; молочных каш; молочных киселей. Перечень блюд: молочный суп с овощами, суп молочный рисовый, молочная лапша, каши на молоке, «ленивые» вареники из творога, творожные изделия.

Тема 14. «Растительные продукты питания. Приготовление салатов»

Теория. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Значение овощей, фруктов, орехов, бобовых и др. растительных продуктов в питании человека. Приготовление и оформление салатных блюд. Овощные и фруктовые салаты. Оладьи и котлеты из овощей. Салаты из вареных и сырых овощей из постного православного меню.

Практика. Приготовление блюд из растительной пищи. Перечень блюд: картофельные, кабачковые оладьи; морковные, капустные котлеты; салаты из свежей и вареной свеклы с черносливом, из капусты и моркови. Салаты из фруктов.

Тема 15. «Приготовление несложных первых блюд»

Теория. Значение первых блюд в питании человека. Классификация супов по способу приготовления. Супы из меню православного поста. Супы на овощном, грибном бульоне. Знакомство с технологией приготовления супов: гороховый, луковый, фасолевый, с макаронными изделиями, крупами, супы-пюре.

Практика. Приготовление супов. Перечень блюд: суп вермишелевый с рубленым яйцом и зеленью, суп-лапша, суп-пюре гороховый с гренками, суп грибной.

Тема 16. «Приготовление гарниров ко вторым блюдам»

Теория. Значение гарниров в питании человека. Гарниры из овощей и бобовых, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Знакомство с особенностями приготовления и оформления гарниров ко вторым блюдам. Технология приготовления овощного рагу, рагу из бобовых растений.

Практика. Приготовление пюре из фасоли, картофеля, овощное рагу. Перечень блюд: гороховая каша с маслом, овощное рагу, баклажаны по-армянски, картофельное, фасолевое пюре, картофель жареный.

Тема 17. «Итоговое занятие»

Практика. Проверочные тесты заданий для обучающихся 1 году обучения.

Тема 18. «Праздник окончания обучения. Конкурс кулинарного искусств» Практика. Выполнение тестового задания и практической работы: приготовления блюд с учетом различных меню. Конкурс блюд. Подведение итогов за год работы.

2 год обучения

Тема 1. «Вводное занятие. Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии»

Теория. Техника безопасности труда, соблюдение норм гигиены и санитарии кухонных помещений. Соблюдение правил личной гигиены, гигиены рабочих мест, посуды и продуктов. Организация коллектива. Содержание программы и расписание занятий. Повторение правил ТБ и санитарии, правил внутреннего распорядка. Повторение правил пользования нагревательными и бытовыми приборами, режущими кухонными режущими инструментами.

Практика. Викторина.

Тема 2. «Холодные сладкие блюда и напитки»

Теория. Питательная ценность сладких блюд. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие блюда (хворост, печенье, пряники, запеченные фрукты, пирожные из хлеба и печенья и др.) Напитки, подаваемые к столу в охлажденном виде. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд из ягод (киселя, желе, мусса) и холодных напитков

из хлеба и фруктов. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции: жидкий, средний, густой. Способы приготовления холодных напитков: квасы, морсы, коктейли, сбитень и др. Знакомство с украшениями для подачи киселей, муссов и других кондитерских изделий: кремы, сбитые сливки, помадки, глазурь.

Практика. Приготовление хвороста, печенья, пряников. Блюда из черствого хлеба (пирожное «Картошка»). Перечень напитков и блюд: хлебный квас, русская окрошка, ягодный морс, желе, кисель из клюквы со сбитыми сливками, тульские пряники с помадкой, хворост.

Тема 3. «Горячие сладкие блюда. Десерты»

Теория. Питательная ценность горячих сладких блюд. Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши). Сырье для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд. Десерты: яблочная шарлотка, торты, пирожные. Значение десертов к чайному столу.

Практика. Перечень блюд: приготовление яблок в тесте, сухарного пудинга, английской шарлотки, торта.

Тема 4. «День именинника. Искусство сервировки, оформления и украшения праздничного стола»

Теория. Празднование дня именин. Приобщение к традиционным ценностям православия. Беседа о значении дня Ангела для человека. Праздничная сервировка и оформление стола в соответствии с праздником именин. Искусство оформления и украшения праздничного стола. Знакомство с этикетом имениника. Правила гостеприимства. Правила поведения за столом. Приготовление праздничного угощения. Праздничная выпечка торта.

Практика. Праздничная программа. Сервировка стола. Приготовление и оформление праздничных блюд. Перечень блюд: фруктовый салат с йогуртом, суп ризотто, суфле морковно-яблочное, яблочная шарлотка, пудинг сухарный.

Тема 5. «Кисломолочные продукты. Использование их в кулинарии»

Теория. Значения кисломолочных блюд в питании человека. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваща, кефир, творог, сметана и т. д.). Изделия из творога. Пищевая ценность творога. Использование в кулинарии творога. Технология приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога из простокващи без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога, простокващи.

Практика. Приготовление творога из простокваши, блюд из творога. Перечень блюд: сырники со сметаной, блинчики с творогом и изюмом, вареники украинские с творогом, творожная запеканка, ватрушки.

Тема 6. «Холодные блюда и закуски»

Теория. Знакомство с Рождественским постом. Значение холодных блюд в питании человека. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Холодные супы. Разные виды окрошек. Закуски в виде мясной и рыбной нарезки. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей. Нарезки простой, сложной, фигурной формы овощей для украшения закусок и холодных блюд.

Практика. Приготовление витаминного салата, бутербродов с рыбой, рыбной закуски. Приготовление украшений из овощей для оформления холодных блюд, закусок. Перечень блюд: витаминный салат из свежей капусты и моркови, рыбная закуска из соленой сельди, семги и других рыб.

Тема 7. «Блюда Новогоднего и Рождественского праздника. Особенности их оформления. Сервировка в зимней тематике»

Теория. Блюда Новогоднего и Рождественского праздника. Особенности их оформления. Сервировка и оформление стола. Знакомство с особенностями православных традиций в праздник Рождества. Особенная постная пища в Рождественский Сочельник. Технология приготовления блюд и праздничное угощение в Новый год и день Рождества. Новогодняя и Рождественская выпечка. **Практика.** Приготовление предпраздничных и праздничных блюд, оформление и сервировка праздничного стола. Перечень блюд и напитков. Блюда для сочельника: сочиво из пропаренных зерен, кутья, взвар из сухофруктов. Рождественские и новогодние блюда: фигурные печенья «Козюли», пироги с капустой, рыбой, пирог-курник с мясом, утка с яблоками, горячий шоколад.

Тема 8. «Животные продукты питания и блюда из них»

Теория. Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма человека. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.

Практика. Блюда Рождественского поста (изделия из рыбы, морепродуктов и др.). Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы, морепродуктов. Блюда Рождественского праздника. Приготовление и оформление мясных и рыбных блюд, блюд из мяса птицы. Перечень блюд: запеченное мясо курицы с овощами, рыбная запеканка, мясной рулет.

Тема 9. «Изделия из теста. Технология приготовления песочного теста и изделий из него»

Теория. Экскурсия в кулинарию теста. Изделия из теста и их значение для жизнедеятельности организма человека. Классификация теста. Знакомство с

разными видами теста (лапшовое, пресное, дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Технология замешивания пресного теста для приготовления из него вареников с начинкой. Виды начинок для вареников. Технология приготовления пресного теста для выпечки изделий из него: открытые пироги с фруктами и ягодами, осетинские пироги с начинкой, итальянская пицца. Технология приготовления песочного теста и украшение изделий из него. Правила техники безопасности при работе с электропечкой. Начинки, кремы, помадки, глазурь для оформления изделий из песочного теста. Украшение кондитерских изделий.

Практика. Приготовление торта из песочного теста. Знакомство с технологией приготовления песочного теста. Перечень блюд: торт «Крошка», «Лимонник», печенье «Бананы» (песочное тесто), татарский «Чак чак», вареники с вишней, итальянская пицца с ветчиной и овощами.

Тема 10. «Блюда праздника «Масленица»

Теория. Программа праздника. Сервировка и оформление праздничного стола. Значение Масленицы в православной кулинарии. История праздника. Знакомство с обычаями, старинными обрядами проведения праздника Масленицы, связанными с приготовлением праздничного угощения. Экскурсия в кулинарию блинов. Рецептура и технология приготовления теста для блинов. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Рецепты русских блинов. Технология приготовления блинов. Блинчики с разными начинками, оладушки.

Практика. Оформление и сервировка праздничного стола. Приготовление блинчиков с разными начинками. Перечень блюд: блины с разными начинками: икрой, красной рыбой, капустой, мясным фаршем; блинчики сладкие с вареньем, медом; блинный торт.

Тема 11. «Приготовление первых блюд разной сложности»

Теория. Значение первых блюд в питании. Классификация первых блюд по способу приготовления. Значение мясных и рыбных бульонов в питании. Технология приготовления мясных, рыбных и овощных бульонов. Технология приготовления мясного и вегетарианского борща, щей со свежей и квашеной капустой, рассольника, солянки. Технология приготовления супов из свежих овощей, грибов, мяса, рыбы. Знакомство с Великим постом. Блюда Великого поста.

Практика. Приготовление первых блюд: супа, щей, борща. Перечень блюд: борщ на мясном бульоне, суп из свежей рыбы, свежих овощей, грибная солянка.

Тема 12. «Мясные блюда»

Теория. Питательная ценность мясных блюд. Виды мяса, хранение и обработка мяса. Значение мясных изделий в питании человека. Изделия из рубленого мяса

и мясного фарша. Технология приготовления блюд из полуфабрикатов. Технология приготовления пельменей, мантов. Технология приготовления вторых блюд из мяса: котлеты, бифштекс и др. Технология приготовления мясных блюд из полуфабрикатов. Оформление вторых блюд из мяса.

Практика. Приготовление котлетной массы и изделий из нее. Перечень блюд: котлеты с гарниром, бифштекс, бефстроганов из мяса курицы, пельмени, манты по – башкирски, куриные отбивные, голубцы по-украински.

Тема 13. «Блюда из рыбы и морепродуктов»

Теория. Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Значение рыбных блюд в питании человека. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Способы приготовления рыбы. Разновидность рыбных блюд. Фаршировка рыбы. Технология приготовления заливной рыбы. Приготовление жареной рыбы, рыбных котлет. Технология приготовления морепродуктов. Оформление блюд из жареной, заливной рыбы.

Практика. Разделка рыбы и приготовление рыбных котлет. Перечень блюд: заливное из рыбы Судака, суп-уха, рыбные котлеты с тушеными овощами, морская жареная рыба, ассорти из морепродуктов, крабовый салат.

Тема 14. «Блюда весенних праздников. Праздничная выпечка. Особенности сервировки»

Теория. Знакомство c весенними праздниками. Беседа традициях празднования весенних праздников. Праздник Пасха, его значение в народной традиции, знакомство с особенностями православных традиций празднования. Сервировка оформление стола. Технология приготовления жидкого дрожжевого теста. Украшение весеннего стола и пасхальных Пасхальный букет праздничных изделий: кулич, крашеные яйца, пасхальные фигурки, творожная Пасха.

Практика. Сервировка и оформление праздничного стола. Выпечка пасхальных фигурок. Окраска яиц. Приготовление и украшение кулича. Перечень блюд: творожная Пасха, пасхальный кулич, крашеные яйца.

Тема 15. «Итоговое занятие»

Практика. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом.

Конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, награждение лучших кружковцев, праздничный чай. Приготовления блюд с учетом различных меню.

4. Методическое обеспечение программы

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Форма занятий: групповая, индивидуально-групповая.

Педагогом используются следующие группы методов и формы воспитания:

- методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций, практическая деятельность по программе.
- методы стимулирования деятельности и поведения: поощрение, порицание, конкурс.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам обучения:

- □ **объяснительно**—**иллюстративный** позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий, докладов обучающихся, конкурсов и др.
- □ **практический** способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции художественных натюрмортов, макеты (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»).
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», книги «Домоводство», учебнометодические пособия, справочники, энциклопедии.

Педагогический контроль

Применяемые методы педагогического контроля и наблюдения, позволяют контролировать и корректировать работу программы на протяжении её

реализации. Это дает возможность отслеживать динамику роста знаний, умений и навыков, позволяет строить для каждого ребенка его индивидуальный путь развития. На основе полученной информации педагог вносит соответствующие коррективы в учебный процесс.

Контроль используется для оценки степени достижения цели и решения поставленных задач. Контроль эффективности осуществляется при выполнении диагностических заданий и упражнений, с помощью тестов, фронтальных и индивидуальных опросов, наблюдений. Контрольные испытания проводятся в торжественной соревновательной обстановке.

Используются разные виды контроля:

- **текущий контроль** (оценка усвоения изучаемого материала) осуществляется педагогом в форме наблюдения;
- **промежуточный контроль** проводится один раз в полугодие в форме тестов, различных весёлых заданий и упражнений, приуроченных к праздникам.
- итоговая аттестация проводится в конце каждого учебного года, в форме тестирования по пройденному теоретическому материалу для определения объема усвоенных знаний, а также, конкурсов на лучшее кулинарное изделие.
- **конечным результатом обучения** считается проведение праздников для родителей и друзей, сопровождающихся дегустацией приготовленных блюд детьми и др.

Формы подведения итогов: участие обучающихся в различных конкурсах на лучшее блюдо.

В ходе освоения программы ребенок получает качественные оценки: «молодец», «замечательно», «не совсем точно», «подумай, у тебя все получится», «хорошо» и т.д.

Контроль над качеством образовательного процесса

Собеседование по итогам усвоения тем и разделов программы. Кроме того, для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирование, анкетирование, вопросники, творческие отчеты.

Родители в данной программе выполняют обязанности контролеров, наблюдателей и помощников педагога дополнительного образования.

Воспитательная работа

Сохранение и укрепление здоровья учащихся является важной задачей образовательной программы «Знакомство с кулинарным искусством». Для решения этой задачи создана система оздоровительных мероприятий, которая осуществляется на протяжении всей реализации программы.

• Семейные мероприятия для всей семьи (конкурсы, семейные старты, соревнования, эстафеты, конкурсы: «Мама, папа, я – спортивная семья», «За здоровьем всей семьей».

• Досугово-воспитательные мероприятия (праздники), направленные на раскрытие творческого потенциала обучающихся, приобретение ими социального опыта и развития коммуникативных способностей.

Создание благоприятного психологического климата, творческой атмосферы на занятиях, дружеского отношения между детьми, взаимопонимания, наличие системы стимулов и поощрений, движение от простого к сложному повышает психоэмоциональный настрой каждого ребенка, помогает ему быть уверенным в своих силах, уметь оценивать свои успехи.

Основным результатом воспитательной работы должна быть готовность обучающихся к самостоятельной жизни и труду, к осознанному выбору профессионального образования, сформированность у них навыков самообразования, самовоспитания, саморазвития.

Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться.

В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, микроволновую печь, холодильник, пароварку, мульти варку, миксер, мясорубку, набор столовой мебели: (столы кухонные); шкафы для посуды; набор ножей, столовый, чайный, кофейный сервиз, моющие средства.

Для учебной кухни целесообразно современное оборудование, подвесные шкафы, разделочный стол.

Кроме того, для работы кружка необходим инвентарь: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон — для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.), ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайники заварные, подносы, подставки под горячую посуду, сушилки для тарелок, тарелки, ложки, миски трех-четырех размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста ведро эмалированное.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи — наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а также сменной обуви.

Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с пользованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

5. Список литературы

5.1. Нормативно-правовое обеспечение программы

Программа создана на основе основных стратегических направлений следующих документов:

- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р) https://clck.ru/UAtJt;
- Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России в сфере общего образования: проект/А.Я. Данилюк, А. М. Кондаков, В. А. Тишков. Рос. акад. образования. М.: Просвещении, 2009. 29 с. (Стандарты второго поколения) https://clck.ru/U8PDe.
- Концепции развития дополнительного образования детей в РФ, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 04. 09.2014 № 1726-Р). Предполагаемая реализация программы регламентируется следующими нормативными документами:
- Федеральным законом «Об образовании в РФ» № 273 от 29.12.2012 г. (со всеми дополнениями и изменениями, в том числе от 08.12.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся, редакция, действующая с 01.01.2021 г.) https://clck.ru/SmT3d;
- Приказом Минпросвещения РФ от 09.11.2018 г. N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями на 30 сентября 2020 года) https://clck.ru/U8Vbc.
- Стандартом православного компонента дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (утвержденного решением Священного Синода Русской Православной Церкви 27 июля 2011 года _И приказом председателя Синодального отдела религиозного образования и катехизации Русской Православной Церкви от 28 апреля 2015г.) https://clck.ru/U7CgB, в том числе Православный компонент К структуре основной общеобразовательной программы дошкольного образования как приложения Стандарту православного компонента https://clck.ru/U7CeV;
- ФГОСами ДО, HOO, OOO, COO https://fgos.ru/;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года N 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями на 30 сентября 2020 года) https://clck.ru/QaQ6q;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 года № 26 «Об утверждении САНПИН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-

эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 27 октября 2020 года);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 года N 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (с изменениями на 27 октября 2020 года);
- Приказом Министерства просвещения России от 03.09.2019 г. № 467
 «Об утверждении целевой модели развития систем ДОД» https://clck.ru/U7T4Q;
- Приказом министерство образования и науки Самарской области от 6 ноября 2019 года N 379-од «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 N 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей Самарской области на основе В сертификата персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся дополнительным общеобразовательным ПО программам» https://docs.cntd.ru/document/561653582;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 года №41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» https://clck.ru/U7TF9;
- Уставом и локальных актов НФ «ДЕОЦ». Программа создавалась на основе следующих методических рекомендаций, предназначенных для проектирования дополнительных образовательных
- предназначенных для проектирования дополнительных образовательных программ в РФ и региона:

 Письма министерства образования и науки Самарской области от 30.03.2020 г. № МО-16-09-01/434-ту «Методические рекомендации по
- подготовке ДООП к процедуре экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО» https://clck.ru/UAu9N;

 Приказа министерства образования и науки Самарской области от 20.08 2010г. № 262 от иОб утрорумический пророже дерестификации.
- Приказа министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019г. № 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся по дополнительным образовательным программам» (с изменениями и дополнениями) https://base.garant.ru/72826078/;

- Письма Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ https://clck.ru/U7T9Z;
- Письма министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО-16.0901/826-ТУ «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ».

5.2. Список рекомендуемой литературы для педагога

- 1. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: Экономика, 2007.
- 2. Андреева Мария. Книга рецептов современной православной хозяйки. М.: Эксмо, 2015.
- 3. Борисова Н. Постный стол. Рождественский стол (комплект из 2 книг) М.: Никея, 2014.
- 4. Великий пост и Пасха. Светлое Христово Воскресение: полезные наставления, лучшие рецепты и духовная мудрость. / Автор-составитель Елена Владимирова. М.: Эксмо, 2016.
- 5. Грузинцева О. Пасхальные яйца. 20 способов декорирования. М.: АСТ-ПРЕСС, 2016.
- 6. Давыдова Ю.С., Елецкая Е.А. Большая книга постных салатов и супов. М.: Феникс, 2009.
- 7. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Владос, 2010.
- 8. Зданович Л. 100 лучших рецептов для постного стола. М.: Рипол Классик, 2014.
- 9. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. М.: Рипол классик, 2011.
- 10. Зима Д.Д. Такие разные салаты. М.: Рипол классик, 2010.
- 11. Игумен Гермоген (Ананьев). Кухня батюшки Гермогена. М.: Даниловский Благовестник, 2013.
- 12. Иванова С. Постные блюда в мультиварке. М.: Эксмо, 2014.
- 13. Киреевский И.Р. Капустная семейка. М.: Слово, 2011.
- 14. Левина М. Сервировка праздничного стола. М.: Аст, 2005.
- 15. Молоховец Е.И. Масленица. Блины. Блинчатые пироги. Оладьи. М.: Эксмо, 2019.
- 16. Молоховец Е.И. Пасха. Куличи, бабы, пасхи, крашеные яйца, праздничные блюда. М.: Эксмо, 2019.
- 17. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебное пособие. М.: Феникс, 2020.

- 18. Ольхов О.Н. Счастливое Рождество. 75 праздничных рецептов для православного стола. М.: Эксмо, 2017.
- 19. Пасхальные блюда и украшение стола. / Редактор Левашова Е.М. М.: Эксмо, 2017.
- 20. Постная кухня. Универсальные рецепты для всей семьи. / Составители: А.В. Дерзновенко, А.В. Минайлова. М.: Духовное преображение, 2017.
- 21. Рыбные блюда в посты и праздники. М.: Сибирская Благозвонница, 2018.
- 22. Синельникова А.А. 222 рецепта для здоровых и полезных постов. М.: Вектор, 2014.
- 23. Тумко И.Н. Пасхальные блюда. М.: Виват, 2018.
- 24. Поскребышева Г.И. Современная православная кухня. М.: Олма-Пресс, 2010.
- 25. Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни. М.: Центрполиграф, 2009.

5.3. Список рекомендуемой литературы для обучающихся

- 1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. М., 2001.
- 2. Вишняченко Т.Н. Тайны кулинарии. Технология (вариант для девочек), часть 1, 7 класс. М.: Изд. «Учитель-АСТ», 2009.
- 3. Дидонова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. М., 2011.
- 4. Домоводство. Сергиев Посад: Издательство «Фоліо», 2006.
- 5. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. М.: Ринол классик, 2001.
- 6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. От яичницы до «Наполеона». М.: Лабиринт, 2005.
- 7. Иванова В.А. Детская поваренная книга. М., 2010.
- 8. Иванова Ю. Кондитерский букварь. М.: Издательство «Феникс», 2021.
- 9. Красницкая А., Трон А. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. М., 2013.
- 10. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. М.: ООО Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2008.
- 11. Ребека Г. Кулинария для детей. Приобщение к миру взрослых. М.: Творческий Центр, 2010.
- 12. Рерикс-Лаватская Л. Пасхальная неделя. Легенды и кулинарные традиции. М.: Северо-Запад, 2005.
- 13. Скляр С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. М.: ООО Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2008.
- 14. Скрипкина А.Ю. Лучшие рецепты православной кухни. М.: АСТ 2014.
- 15. Советское домоводство и кулинария. Советы, проверенные временем. / Под ред. Сурженко Я. М.: Издательство: АСТ, 2018.

5.4. Перечень интернет-ресурсов

- 1. Кулинарные рецепты простых блюд с фото для всей семьи. [Электронный ресурс] Сайт «Простые рецепты с фото» // Режим доступа http://lady-day.ru/byistryiy-tort-na-skovorode (Дата посещения 17.04.2021)
- 2. Православная кухня на каждый день года [Электронный ресурс] Библиотека «Благовещение» // Режим доступа http://www.wco.ru/biblio/books/kuhnya/Main.htm (Дата посещения 17.04.2021)
- 3. Православная кухня. Каталог рецептов [Электронный ресурс] Кулинарный портал «KULINA.RU» // Режим доступа https://clck.ru/ULvNa (Дата посещения 17.04.2021)
- 4. Энциклопедия кулинарных рецептов [Электронный ресурс] Сайт «NIV» // Режим доступа https://clck.ru/ULafP (Дата посещения 17.04.2021)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Методика оценки системы предметных, личностных и метапредметных результатов обучения по дополнительной общеобразовательной программе

(автор Карпенкова Светлана Андреевна, зам. директора по НМР МОУ ДОД ЦДТ «Кежемский районный центр детского творчества» Красноярского края, адаптация Ермолаевой Т.И.; журнал «Внешкольник» за 2007 год)

Параметры (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Число балло в	Методы диагностики	Формы подведения итогов
Теоретическая под	цготовка				
Теоретические знания по основным разделам учебнотематического плана программы	Соответствие теоретически х знаний программным требованиям	 практически не усвоил теоретическое содержание программы; овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой; объем усвоенных знаний составляет более ½; освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период 	0 1 2 3	Педагогическое наблюдение (далее - наблюдение), тестирование, контрольный опрос, анализ за деятельностью детей и др.	Итоговые мероприятия: соревнования, выставки и т.п.
Владение специальной терминологией	Осмысленнос ть и правильность использовани я специальной терминологии	 не употребляет специальные термины; знает отдельные специальные термины, но избегает их употреблять; сочетает специальную терминологию с бытовой; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием. 	0 1 2 3	Наблюдение, педагогический анализ результатов анкетирования (далее - анкетирование) собеседование, оценивание в картах	Итоговые мероприятия: олимпиада, фестиваль и т.п.

				оценки результатов освоения программы			
Практическая под	Практическая подготовка						
Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебнотематического плана программы)	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	 практически не овладел умениями и навыками; овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков; объем усвоенных умений и навыков составляет более ½; овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период 	0 1 2 3	Наблюдение за активностью применения практ. умений и навыков, контрольное задание, система зачетов	Фотовыставка		
Владение специальным оборудованием и оснащением	Отсутствие затруднений в использовани и специального оборудования и оснащения	 не пользуется специальными приборами и инструментами; испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием; работает с оборудованием с помощью педагога; работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей 	0 1 2 3	Наблюдение, контрольное задание, лабораторная работа	Отчет по лабораторной работе		
Творческие навыки	Креативность в выполнении практических заданий	 начальный (элементарный) уровень развития креативности - ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога; репродуктивный уровень – в основном, выполняет задания на основе образца; творческий уровень (I) – видит необходимость принятия творческих решений, выполняет практические задания с элементами творчества с помощью педагога; творческий уровень (II) - выполняет практические задания с элементами творчества самостоятельно. 	0 1 2 3	Наблюдение, творческие задания	Выставка и презентации творческих работ (сочинение, креативные сказки и др.)		

Основные компето	Основные компетентности							
Учебно- интеллектуальн ые (познавательные результаты) Подбирать и анализировать специальную литературу	Самостоятель ность в подборе и работе с литературой	 учебную литературу не использует, работать с ней не умеет; испытывает серьезные затруднения при выборе и работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога; работает с литературой с помощью педагога или родителей; работает с литературой самостоятельно, не испытывает особых трудностей. 	0 1 2 3	Наблюдение, анализ способов деятельности детей, их учебно-исследовательских работ	Конкурс проектных работ			
Пользоваться компьютерными источниками информации	Самостоятель ность в пользовании компьютерны ми источниками информации	Уровни и баллы - по аналогии пунктом выше		Участия в мероприятиях (олимпиадах по ИКТ, дискуссиях, диспутах, викторинах, и т.п.)	Презентации проектных и исследователь ских работ			
Осуществлять учебно- исследовательску ю работу (писать рефераты, проводить учебные исследования, работать над проектом и пр.)	Самостоятель ность в учебно- исследователь ской работе	Уровни и баллы - по аналогии с пунктом выше		Участия в мероприятиях (проектных конкурсах и олимпиадах дискуссиях, диспутах и т.п.), взаимозачеты по исследовательским проектами др. видам исследов. работ	Презентации проектных и исследователь ских работ			

Коммуникативные результаты Слушать и слышать педагога, принимать во внимание мнение других людей	Адекватность восприятия информации идущей от педагога	 объяснения педагога не слушает, учебную информацию не воспринимает; испытывает серьезные затруднения в концентрации внимания, с трудом воспринимает учебную информацию; слушает и слышит педагога, воспринимает учебную информацию при напоминании и контроле, иногда принимает во внимание мнение других; сосредоточен, внимателен, слушает и слышит педагога, адекватно воспринимает информацию, уважает мнение других. 	0 1 2 3	Наблюдение, анализ деловой игры, тесты, взаимозачеты	Защита реферата, диспут
Выступать перед аудиторией	Свобода владения и подачи ребенком подготовленн ой информации	 перед аудиторией не выступает; испытывает серьезные затруднения при подготовке и подаче информации; готовит информацию и выступает перед аудиторией при поддержке педагога; самостоятельно готовит информацию, охотно выступает перед аудиторией, свободно владеет и подает информацию. 	0 1 2 3	Наблюдение, ролевая игра, выполнения обучающимися диагностических заданий	«Вертушка» защиты проектов
Участвовать в дискуссии, защищать свою точку зрения	Самостоятель ность в дискуссии, логика в построении доказательств	 участие в дискуссиях не принимает, свое мнение не защищает; испытывает серьезные затруднения в ситуации дискуссии, необходимости предъявления доказательств и аргументации своей точки зрения, нуждается в значительной помощи педагога; участвует в дискуссии, защищает свое мнение при поддержке педагога; самостоятельно участвует в дискуссии, логически обоснованно предъявляет доказательства, убедительно аргументирует свою точку зрения. 	0 1 2 3	Наблюдение в рамках дискуссии, самоанализ по представленным критериям	Дискуссия с экспертами

Организационные (личностные) результаты Организовывать свое рабочее (учебное) место	Способность самостоятель но организовыва ть свое рабочее место к деятельности и убирать за собой	 рабочее место организовывать не умеет; испытывает серьезные затруднения при организации своего рабочего места, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога; организовывает рабочее место и убирает за собой при напоминании педагога; самостоятельно готовит рабочее место и убирает за собой 	0 1 2 3	Наблюдение, собеседование, защита проектов	Фотовыставка рабочих мест
Планировать и организовать работу, распределять учебное время	Способность самостоятель но организовыва ть процесс работы и учебы, эффективно распределять и использовать время	 организовывать работу и распределять время не умеет; испытывает серьезные затруднения при планировании и организации работы, распределении учебного времени, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога и родителей; планирует и организовывает работу, распределяет время при поддержке (напоминании) педагога и родителей; самостоятельно планирует и организовывает работу, эффективно распределяет и использует время. 	0 1 2 3	Наблюдение, самонаблюдение, самооценка, защита проектов	Игра «Хронометрир ование»
Аккуратно, ответственно выполнять работу	Аккуратность и ответственнос ть в работе	 безответственен, работать аккуратно не умеет и не стремится; испытывает серьезные затруднения при необходимости работать аккуратно, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога; работает аккуратно, но иногда нуждается в напоминании и внимании педагога; 	0 1 2 3	Наблюдение, самонаблюдение, самооценка, Анализ представленных качеств по итогам защиты проектов	Защита проектов

		• аккуратно, ответственно выполняет работу, контролирует себя сам.			
Соблюдения в процессе деятельности правила безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	 правила ТБ не запоминает и не выполняет; овладел менее чем ½ объема навыков соблюдения правил ТБ, предусмотренных программой; объем усвоенных навыков составляет более ½; освоил практически весь объем навыков ТБ, предусмотренных программой за конкретный период и всегда соблюдает их в процессе работы. 	0 1 2 3	Анализ деятельности (степень участия в исследовательской, природоохранной, добровольческой видах деятельности)	Защита проектов

Карта критериев и показателей мониторинга результатов обучения по дополнительной образовательной программе

Недостаточный уровень — 0 баллов. Минимальный уровень — до 6 баллов Средний уровень — от 7 до 13 баллов Высокий уровень — от 14 до 24 баллов

Мониторинг деятельно	сти обучающихся по программе	за период	уч. года
пологог	EDVITIL No		

педаг	ог гр	уппы	ı №																		
№ п/п	Параметры	те п <u>ј</u>	оответст соретичес знаний рограммі ребовани	ских і ным	пр умен пр	ответс актиче ий и на ограмм ебован	ских авыков іным		гапреді результ	метные гаты		Творческие навыки			навыки к занятиям				баллов <u>по всем</u> параметрам		
	ФИ обучающегося	На ча ло	Тек уще е	Ито го	На ча ло	Те ку щ ее	Ито го	На ча ло	Те ку щ ее	Итого	Н а ч а л о	Т е к у щ е	И т о г	Н а ч а л о	Т е к у щ е	Итого	Нача ло	Т е к у щ е	Итого		
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					

Пакет диагностических методик

1. Методики наблюдения за детьми

Вопросы для наблюдения за детьми в процессе творчества

№ п/п	Фамилия, ребёнка	имя	Ув леч ен ли зан	Меня ет ли идею в проц	Мно го ли дета лей испо	М но го ли де	Сло жна ли рабо та		тредпо		т в ра			П				_			ІЯТИ		
			яти ям и?	ессе работ ы?	льзу ет в рабо те? Есть ли межд у ним и связ ь?	ла ет ра бо т?	(инт ерес ный сюже т, комп озиц ия)?	проц	Резул ьтат	Обще ние с педаг огом	Обще ние с детьм и	Эстет ическ ое окру жени е	Ч ув ст ви те ль н ы й	К ом му ни ка ти вн ы й	До бр о же ла те ль н ы й	Ра 3д ра ж ит ел ьн ы	П уг ае тс я тр уд но ст ей	Ра 3Г ов ор чи в ы й	О б щ ит ел ьн ы й	Де ят ел ьн ы й	Са мо ст оя те ль н ы й	М ол ча ли в ы й	Л ю би т по мо щ ь
1.																							
2.																							
3.																							
4.																							
5.																							
6.																							
7.																							
8.																							
9.																							

10.											
11.											
12.											

2. Индивидуальная карточка учёта проявления творческих способностей

Фамилия, имя ребёнка	
Возраст	
Название детского объединения	
Ф.И.О. педагога	
Дата начала наблюдения	

N₂	Параметры результативности	C	цен	ка (б	алль	1)
п/п		1	2	3	4	5
1.	Участие в проведении праздников, концертов					
2.	Участие в конкурсах					
3.	Работа по образцу					
4.	Работа с внесением изменений					
5.	Работа над своим вариантом					
6.	Комбинирование					
7.	Владение техникой					
8.	Придумывание композиций					
9.	Работа с внесением изменений					
	Общая сумма баллов:		ı	ı	I.	

Баллы:

- 1 не умею
- 2 умею иногда
- 3 умею с чьей-то помощью
- 4 умею, но в зависимости от сложности материала
- 5 умею всегда

Оценка результатов по уровням:

Низкий уровень — 9—18 баллов Средний уровень — 19—36 баллов

Высокий уровень – 36–45 баллов

3. Анкета для обучающихся 2 г.о.

Дорогой друг!

Оцени, пожалуйста, по пятибалльной шкале знания и умения, которые ты получил, занимаясь в кружке (коллективе) в этом учебном году и зачеркни соответствующую цифру (1 - самая низкая оценка, 5 - самая высокая).

	Освоил теоретический материал по разделам и	1	2	3	4	5
1	темам программы (могу ответить на вопросы					
	педагога)					
		1	2	3	4	5
2	Знаю специальные термины, используемые на	1		3	4	3
	занятиях					
	Научился использовать полученные на	1	2	3	4	5
3	занятиях знания в практической деятельности					
	VMOIO DI HIOTHUMI, TROMINIMONINO SOTOLINA	1	2	2		
4	Умею выполнить практические задания (упражнения, задачи и т.д.), которые дает	1	2	3	4	5
-	педагог					
		ı	ı		ı	
5	Научился самостоятельно выполнять	1	2	3	4	5
3	творческие задания					
		L	L		L	
_		1	2	3	4	5
6	Умею воплощать свои творческие замыслы					
	N.	1	2	3	4	5
7	Могу научить других тому, чему научился сам на занятиях		_		-	
	па запитил					
8	Научился сотрудничать с ребятами в решении	1	2	3	4	5
)	поставленных задач					
9	Научился получать информацию из различных	1	2	3	4	5
フ	источников					
10	M	1	2	3	4	5
10	Мои достижения в результате занятий					

Обработка анкет и интерпретация результатов.

При обработке анкеты ответы группируются по следующим категориям:

- освоение теоретической информации пункты 1, 2, 9;
- **опыт практической деятельности** пункты 3, 4;
- **опыт творчества -** пункты 5, 6;
- **опыт сотрудничества** пункты 7, 8.

Самооценка учащегося и экспертные оценки педагога суммируются, вычисляется среднеарифметическое значение по каждой компетентности, и далее по освоению программы в целом.

Подобная логика проведения анкетирования позволяет не только определить уровень компетентностей учащихся, но и выявить особенности их самооценки на основании сравнения мнения детей с мнением педагога.

Итоги анкетирования могут быть учтены педагогом в учебной и воспитательной работе, при предъявлении результатов освоения учащимися образовательных программ. Кроме того, анализ этих данных, их динамики может стать предметом разговора с родителями. По желанию обучающегося данные анкетирования могут включаться в разделы его портфолио, такие как «Оценка достижений», «Портфолио отзывов».

Календарно-учебные планы на два года обучения Примерный календарный учебный график на 1-й год обучения

Уче	No	Кол	Тема занятия
бна	тем	-B0	
Я	ыв	час	
нед	уч.	OB	
еля	пла		
	не		
1	1	2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ
2	2	2	Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии.
3	3	2	История возникновения кулинарии. Традиции и особенности национальных кухонь.
4	4	2	Русская национальная кухня. Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки.
5	4	2	Русская национальная кухня. Православные традиции приготовления и приема пищи. Горячие напитки.
6	5	2	Основы здорового образа жизни.
7	5	2	Основы здорового образа жизни.
8	6	2	Минеральные вещества, витамины и здоровье.
9	6	2	Минеральные вещества, витамины и здоровье.
10	7	2	Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Искусство сервировки стола.

11	7	2	Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Искусство сервировки стола.
12	8	2	Основы рационального питания.
13	8	2	Основы рационального питания.
14	9	2	Хлеб. Простые и сложные бутерброды. Травяной чай.
15	9	2	Хлеб. Простые и сложные бутерброды. Травяной чай.
16	10	2	Способы обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки. Блюда из яиц.
17	10	2	Способы обработки пищевых продуктов. Основные виды первичной и тепловой обработки. Блюда из яиц.
18	11	2	Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста.
19	11	2	Пищевая ценность овощей. Кухня православного поста.
20	12	2	Блюда из круп и макаронных изделий.
21	12	2	Блюда из круп и макаронных изделий.
22	12	2	Блюда из круп и макаронных изделий.
23	13	2	Молоко и молочные продукты.
24	13	2	Молоко и молочные продукты.
25	13	2	Молоко и молочные продукты.

27	14	2	Растительные продукты питания. Приготовление салатов.
28	14	2	Растительные продукты питания. Приготовление салатов.
29	15	2	Приготовление несложных первых блюд.
30	15	2	Приготовление несложных первых блюд.
31	15	2	Приготовление несложных первых блюд.
32	16	2	Приготовление гарниров ко вторым блюдам.
33	16	2	Приготовление гарниров ко вторым блюдам.
34	16	2	Приготовление гарниров ко вторым блюдам.
35	17	2	Итоговое занятие.
36	18	2	Праздник окончания обучения. Конкурс кулинарного искусства.
36 нед	ель, 72	часа	•

Примерный календарно-учебный план на 2-й год обучения

T 7. 4	№	T0	
Учеб	тем	Кол-	
ная	ыв	ВО	Тема занятия
неде ля	уч. план	часо в	
J171	e	D	
1	1	2	Вводное занятие. Техника безопасности труда на занятиях по кулинарии
2	2	2	Холодные сладкие блюда и напитки.
3	2	2	Холодные сладкие блюда и напитки.
4	3	2	Горячие сладкие блюда. Десерты.
5	3	2	Горячие сладкие блюда. Десерты.
6	4	2	День именинника. Искусство сервировки стола. Правила поведения за столом.
7	4	2	Оформление и украшение праздничного стола.
8	5	2	Кисломолочные продукты. Использование их в кулинарии.
9	5	2	Кисломолочные продукты. Использование их в кулинарии.
10	6	2	Холодные блюда и закуски.
11	6	2	Холодные блюда и закуски.
12	7	2	Блюда Новогоднего и Рождественского праздника.

13	7	2	Блюда Новогоднего и Рождественского праздника. Сервировка в зимней тематике.
14	7	2	Приготовление блюд для сочельника.
15	8	2	Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма человека.
16	8	2	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.
17	8	2	Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы, морепродуктов.
18	9	2	Изделия из теста и их значение для жизнедеятельности организма человека
19	9	2	Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
20	9	2	Приготовление начинки, крема, помадки, глазури для оформления изделий из песочного теста.
21	10	2	Блюда праздника «Масленица». История праздника.
22	10	2	Рецептура и технология приготовления теста для блинов.
23	10	2	Приготовление блинчиков с разными начинками.
24	11	2	Приготовление первых блюд разной сложности. Значение первых блюд в питании.
25	11	2	Технология приготовления мясных, рыбных и овощных бульонов.
26	11	2	Приготовление первых блюд разной сложности: щей, борща
27	12	2	Мясные блюда. Питательная ценность мясных блюд.
28	12	2	Изделия из рубленого мяса и мясного фарша.
29	12	2	Приготовление котлетной массы и изделий из нее.

30	13	2	Значение рыбных блюд в питании человека. Ассорти из морепродуктов, крабовый салат			
31	13	2	Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы.			
32	13	2	Приготовление жареной рыбы, рыбных котлет.			
33	14	2	Беседа о традициях празднования весенних праздников. Традиционные весенние блюда			
34	14	2	Кулинарные традиции праздника Светлого Христова Воскресения. Окраска яиц.			
35	14	2	Блюда весенних праздников. Праздничная выпечка.			
36	15	2	Итоговое занятие. Конкурс.			
36 нед	36 недель, 72 часа					