

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности (кулинария)
«Мамины помощники»

Управление образования администрации
Хабаровского муниципального района Хабаровского края
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования детей центр детского творчества
Хабаровского муниципального района Хабаровского края

РЕКОМЕНДОВАНО
педагогическим советом
Протокол № 3 от 08.09.2023



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Мамины помощники»

Направленность: социально-гуманитарная
Направление: кулинария
Срок реализации: 2 года
Уровень освоения: базовый
Возраст обучающихся: 7 - 13 лет

Автор-составитель:
Богданец Олеся Анатольевна,
педагог дополнительного образования

с. Некрасовка
2023

Кулинария – прекрасное и самое совершенное искусство. Оно включает все наши пять чувств и добавляет к ним шестое – потребность отдать все лучшее, что есть в нас.

Пауло Коэльо

Классификация ДООП

По направленности: социально-гуманитарная, направление – кулинария.

По степени авторства: модифицированная, составлена на основе программ дополнительного образования по кулинарии, представленных в сети Интернет (Минеева Т.Г. «Кулинария», Фомина Е.В. «Юный кулинар.20» и др.), типовой программы по данному направлению нет.

По форме организации: интегрированная.

По уровню усвоения: 1 год обучения – стартовый; 2 год обучения – базовый.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мамины помощники» социально-гуманитарной направленности рассчитана на 2 года обучения: 216 учебных часов на каждый год обучения для детей 7-15 лет. Наполняемость групп 10-12 человек. Возможно обучение детей с ОВЗ и детей инвалидов в зависимости от нозологии. Обучение детей, нуждающихся в особых образовательных потребностях, включает в себя разработку индивидуального образовательного маршрута, что соответствует обновлению содержания ДООП согласно Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р).

Программа разработана в соответствии с нормативными документами:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;

- Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Приказом Министерства просвещения России от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем ДОД»;
- Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р);
- Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Приказ Минтруда России от 22.09.2021 N 652н);
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Распоряжения Министерства образования и науки Хабаровского края от 26.09.2019 г. № 1321 об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в городском округе, муниципальном районе Хабаровского края».
- Положения о дополнительной общеобразовательной программе, реализуемой в Хабаровском крае от 26.09.2019 г. № 383П;
- Устава МБОУ ДОД ЦДТ Хабаровского муниципального района Хабаровского края, утверждённого приказом № 4 от 11.01.2018 г.

Актуальность. Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений. Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение - создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство и трудиться.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Кулинария - это область, в которой есть большое пространство для воображения, фантазии, творчества, удовлетворения любопытства, проявляющегося в экспериментах и попытках привнести что-то свое. Она способна доставить много удовольствия и радости окружающим, а еще больше - тому, кто этим занимается, потому что, как и любое другое искусство, требует любви и самоотдачи.

Данный вид деятельности актуален ещё и потому, что согласно Концепции развития дополнительного образования детей, происходит

социализация обучающихся через участие в общественно-значимых мероприятиях, таких как, акции добра, милосердия, организованных учреждением, либо организациями района, края, где детское объединение представляет свои кулинарные изделия.

Новизна программы состоит в том, что кулинария как область деятельности не является типичной для дополнительного образования, отсутствуют типовые общеобразовательные программы. Поэтому авторское осмысление процесса овладения кулинарным мастерством детьми в условиях учреждения дополнительного образования будет способствовать не только приобретению социально значимых навыков обучающимися, но и развитию таких личностных компетенций, как общительность, уверенность, позитивное отношение к себе и окружающим, ориентация на развитие, способность к новаторству, творчеству.

Педагогическая целесообразность программы в том, что она ведёт к приобретению обучающимися «мягких навыков», обеспечивающих успешную социализацию подрастающего поколения. Обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для социально-культурного и раннего профессионального самоопределения, развития познавательной и творческой самореализации обучающихся в области кулинарии.

Особенностью авторского замысла в реализации программы является игра-путешествие по странам и континентам с целью ознакомления с культурой разных народов через их кулинарные традиции. Большую роль имеет в данном направлении и регионализация содержания программы: изучение традиций празднования как исконно русских праздников так и праздников, этническими носителями которых являются жители Дальнего Востока. Хабаровский край входит в тройку регионов-лидеров по количеству проживающих в нем коренных малочисленных народов Севера. В крае проживает восемь народностей: орочи, нивхи, нанайцы, негидальцы, ульчи, эвены и эвенки. Все они сохранили свой быт, культуру и традиции предков.

Особое место в процессе обучения занимает использование электронных ресурсов, информационных технологий, что дает возможность активизировать познавательную и мыслительную деятельность. Одной из форм распространения достижений обучающихся служит презентации работ посредством размещения фото- и видеоотчетов в социальных сетях (группа в

ОК «Кулинарная Академия. Мамины помощники», группа «Мамины помощники» мессенджер WhatsApp.

Специфической особенностью программы является возможность проявления разных уровней творческой активности учащихся. Это зависит от возрастных особенностей, творческой раскрепощенности, уровня подготовленности детей. К таким заданиям относятся приготовление изделий по рецептам, самостоятельно подобранными детьми в различных источниках, выставки с дегустацией для учащихся других объединений. В процессе подготовки творческих заданий детям предоставляется возможность пофантазировать, использовать декоративные качества различных продуктов питания, согласно тематике сервировать выставочный стол. На реализацию дизайнерских идей направлен раздел «Творческая мастерская интерьера», благодаря чему дети могут самостоятельно изготовить изделия для декорирования как праздничного стола, так и помещения в целом.

В дни школьных каникул с учащимися проводятся экскурсии на предприятия пищевой и лёгкой промышленности, в музеи и на выставки, что является продолжением образовательной программы. Это расширяет их кругозор, способствует ориентации в выборе профессии; возможности использовать полученные знания в самостоятельной творческой деятельности.

Адресат программы. Программа рассчитана на детей от 7 до 15 лет. На обучение принимаются дети без каких-либо требований, в том числе и дети с ОВЗ, дети инвалиды в зависимости от нозологии. Наполняемость групп от 10 до 12 человек по количеству посадочных мест и мест для приготовления кулинарных изделий, блюд. Группы формируются в соответствии с уровнями общего образования: 7 – 11 лет, 12 – 15 лет (Приказ Минобрнауки России от 29 августа 2013 г. № 1008).

Объем программы и режим работы

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 3 часа с перерывами по 10 – 15 минут.

Период	Продолжительность занятия	Кол-во занятий в неделю	Кол-во часов в неделю	Кол-во недель	Кол-во часов в год
1 год обучения	3 часа	2	6 ч	36	216 ч
2 год обучения	3 часа	2	6 ч	36	216 ч
Итого					432 ч

Формы организации занятий: групповые, самостоятельная индивидуальная работа, практические занятия, открытые занятия, презентация, творческая работа, творческий отчёт, экскурсии и т.п.

Цель и задачи программы

Цель: формирование творческой активности детей через приобщение к искусству кулинарии.

Задачи

Предметные:

- научить приготовлению и оформлению кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- познакомить с историей и традициями кулинарии в разных странах, традициями малочисленных народов Дальнего Востока;
- ознакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, приборами и правилами их эксплуатации;
- научить соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими предметами, электрооборудованием.

Метапредметные:

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение;
- знакомить с понятиями о рациональном и здоровом питании;
- развивать умственные способности и адаптацию ребенка к компьютерной среде;

Личностные:

- прививать трудолюбие, аккуратность, ответственность
- развивать коммуникативные навыки;
- воспитывать уважительное отношение к людям труда.

Учебный план первый год обучения

№ п/п	Раздел. Тема.	Количество часов			Формы промежуточного и итогового контроля.
		Всего.	Теория.	Практика.	
1.	<i>Введение в образовательную деятельность, Санитарно-</i>	3	2	1	Опрос.

	<i>гигиенические требования и основы техники безопасности.</i>				
2.	Кулинария и традиции русской кухни.	66	7	59	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, зачетные задания.
2.1	Русский хлеб.	12	3	9	
2.2	Овощи и фрукты в русской кухне.	24	1	23	
2.3	Русские напитки. Молоко и молочные продукты.	18	1	17	
2.4	Крупы.	12	2	10	
3.	Кухни стран Европы.	72	3	69	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, кулинарный калейдоскоп, зачетные задания, семинар.
3.1	Средиземноморская кухня и ее особенности.	24	1	23	
3.2	Английская и французская кухни.	15	1	14	
3.3	Голландская и германская кухни, сходства и различия.	15	1	14	
3.4	Шведская кухня и ее особенности.	6	-	6	
3.5	Болгарская кухня и ее особенности.	6	-	6	
3.6	Молдавская кухня и ее особенности.	6	-	6	
4.	Творческая	30	3	27	Входящий

	<i>мастерская интерьера.</i>				контроль, текущий контроль, опрос, выставка, зачетные задания.
5.	<i>Праздники.</i>	45	-	45	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, кулинарный батл.
	Итого	216	20	196	

Учебный план второй год обучения

№ п/п	Раздел. Тема.	Количество часов			Формы промежуточного и итогового контроля.
		Всего.	Теория.	Практика.	
1.	<i>Санитарно-гигиенические требования и основы техники безопасности, введение в учебную деятельность.</i>	2	2	-	Опрос.
2.	<i>Кулинария стран востока.</i>	37	1	36	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, зачетные задания.
3.	<i>Кулинария нового света.</i>	39	1	38	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, зачетные задания, семинары.
4.	<i>Кулинарное мастерство.</i>	66	4	62	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины,

					кулинарный калейдоскоп, зачетные задания, семинар.
4.1	Продукты разные нужны, продукты разные важны.		1	27	
4.2	Энергия пищи.		1	5	
4.3	Ты готовишь себе и друзьям.		2	30	
5.	Необычные кулинарные путешествия.	30	-	30	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, викторины, кулинарный батл, проектная деятельность.
6.	Творческая мастерская.	33	3	30	Входящий контроль, текущий контроль, опрос, выставки, зачетные задания.
7.	Итоги	9	2	7	Входящий контроль, тесты, опрос, практическая работа.
	Итого	216	13	203	

Содержание программыпервый год обучения (216 часов)

1Санитарно-гигиенические требования и основы техники безопасности. (3 ч)

Теория

ТБ, правила сан-гигиены, правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, правила П.Б., история возникновения кулинарии.

Практика

Познавательная игра – конкурс «Скорая помощь».

2 Кулинария и традиции русской кухни. (65 ч)

2.1 Русский хлеб (12 ч)

Теория

История возникновения хлеба, виды русского хлеба, способы хранения, хлеб в других культурах, польза и вред. История возникновения бутербродов (открытые, закрытые), изучение технологии приготовления хлеба без дрожжевого, открытого бутерброда, закрытого (сэндвич), горячего (поджаренного), закусочного бутерброда (канапе). Нарезка(способы) составных продуктов, требования к продуктам входящим в состав бутерброда, хранение. Знакомство с бытовыми приборами (пароварка, бутербродница, мультиварка), Т.Б при работе с оборудованием, оформление готовых изделий. Подведение итогов.

Практика

Приготовление хлеба без дрожжевого, открытого бутерброда, закрытого (сэндвич), горячего (поджаренного), закусочного бутерброда (канапе).

2.2 Овощи и фрукты в русской кухне (24ч)

Теория

Знания о полезных веществах (углеводы, витамины, минеральные соли), способах первичной и тепловой обработки овощей, фруктов. Виды салатов (мясные, фруктовые, овощные), история изобретения, разнообразие оформления. Заправки характерные для разных салатов, посуда для подачи фруктовых салатов. Знакомство с этикетом при употреблении фруктов. Виды закусок, состав, способы нарезки и подачи (оформления). Раскрытие определения «кекс», драники, кулебяки. Польза употребления картофеля (витамины и полезные вещества). Виды русских яблок, яблоки в мировом изобразительном искусстве, интересные факты о яблоках, условия хранения. Что такое десерт, виды и способы подачи. История создания санди, разновидность ингредиентов входящих в состав, случаи в которых мы можем использовать этот десерт. Знакомство с технологиями приготовления салата

из краснокочанной капусты, моркови и яблок, фруктового салата, рулетиков из огурцов, фаршированных помидоров, винегрета, картофельников, Кекса морковного, окрошки, кулебяки из слоенного теста с капустой, драников, яблочного пирога, печеных яблок с медом, фруктовых конвертов, десерта банановый санди. Виды теста используемые в приготовлении (слоенное, бисквитное, дрожжевое и т.д.). Подведение итогов.

Практика

Приготовление салата из краснокочанной капусты, моркови и яблок, фруктового салата, рулетиков из огурцов, фаршированных помидоров, винегрета, картофельников, кекса морковного, окрошки, кулебяки из слоенного теста с капустой, драников, яблочного пирога, печеных яблок с медом, фруктовых конвертов.

2.3 Русские напитки. Молоко и молочные продукты. (14 ч)

Теория

Виды молочных продуктов, витамины и полезные вещества входящие в состав. Целебные качества кисломолочных продуктов. Условия хранения и работа с изучением упаковки для получения важной информации о продукте. Способы приготовления творога в домашних условиях, история возникновения, польза, виды блюд которые можно приготовить. История возникновения сырников, блинов, вареников, оладий, творожной запеканки. Они же в других культурах, разнообразие начинок, способы подачи и оформления. Познакомиться с технологией приготовления творога, сырников, вареников, блинов, оладий, творожной запеканки, молочно-фруктового напитка. Подведение итогов. История появления кваса, виды, интересные факты о квасе. История появления компота, виды, польза и возможный вред. История происхождения киселя, основные ингредиенты входящие в состав, виды, польза, употребление в других странах. История происхождения морса, польза, разнообразие состава. Технология приготовления ягодного киселя.

Практика

Приготовление творога, сырников, вареников, блинов, оладий, творожной запеканки, молочно-фруктового напитка, пирогов с творожной начинкой, ягодного киселя

2.4 Крупы (11ч)

Теория

Раскрытие определения каша, виды круп, условия хранения и первичной обработки, интересные факты о каше, разнообразие блюд из круп. Первичная обработка манной крупы, способы приготовления, условия хранения, блюда в которых используется манная крупа, польза от употребления и ограничения в употреблении. Первичная обработка рисовой крупы, виды, способы приготовления, условия хранения, блюда в которых используется рисовая крупа, пищевая польза, ограничения для употребления. Первичная обработка пшеничной крупы, условия хранения, блюда в которых используется пшеничная крупа, пищевая польза. Технология приготовления гречневой каши с грибами, манника, каши молочной рисовой с фруктами, запеканки пшеничной с орехами. Подведение итогов.

Практика

Приготовление гречневой каши с грибами, манника, каши молочной рисовой с фруктами, запеканки пшеничной с орехами.

3Кухни стран Европы. (72 ч)

3.1 Средиземноморская кухня и ее особенности. (22ч)

Теория

Традиции и особенности итальянской кухни: «Венецианская», «Тосканская», «Сицилийская» кухни. История появления, интересные факты о пицце, виды, особенности приготовления. История тирамису, особенности приготовления. История пельменей, ravioli их сходство и различия. Технология приготовления пиццы, тирамису, ravioli. Гастрономические, географические и семейные традиции Испании. Первичная обработка овощей и их пищевая польза. Польза морепродуктов и их особенности. Особенности блюд для завтрака в Испании. Пищевая ценность и полезные свойства яиц. Технология приготовления салата «Ремохон», «Омлета по - Испански», «Баклажанов по - Каталонски». Культура, традиции, особенности кухни Греции. История появления «греческого салата», овощи и фрукты в здоровом питании. Техника нарезки продуктов, Т.Б. Технология

приготовления «Овощной сковороды по -гречески», салата деревенского «Хорьятики салата»,» Салата Цезарь», пирога греческого «Деревенского».

Практика

Приготовление пиццы, тирамису, равиоли, салата «Ремохон», «Омлета по -Испански», «Баклажанов по-каталонски», салата деревенского «Хорьятики салата», салата «Цезарь», пирога греческого «Деревенского», «Овощной сковороды по -гречески».

3.2 Английская и французская кухни.(15 ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни Англии. Белковая пища, овощи и салаты. Сложные углеводы, фрукты и ягоды. Роль и польза здорового питания, пищевые красители и пищевые добавки. Виды растительного масла, технология производства. Виды английского хлеба и разнообразие блюд из него. Технология приготовления: ягодного коблера, английских пончиков, английского трайфла. Культура, традиции, особенности кухни Франции. Пищевая ценность и полезные свойства яиц, первичная обработка, хранение, разнообразие применения. Особенности завтрака во Франции. История возникновения: жульена, мяса по- французски, шарлотки, разнообразие вариации приготовления и подачи. Виды французского хлеба, особенности выпечки. Технология приготовления: яйца пашот, салата «Паради», жульена с ветчиной, шарлотки с персиками, мяса с картофелем по-французски, французских тостов.

Практика

Приготовление ягодного коблера, трайфла, английских пончиков, английского шортбрета, яиц пашот, жульена с ветчиной, шарлотки с персиками, мяса с картофелем по-французски, французских тостов.

3.3 Голландская кухня и ее особенности (15ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни Голландии. Виды рыб относящиеся к лососевым, Правила обработки морепродуктов, рыба как источник белка, польза употребления различных сортов рыбы. Мясной фарш понятие, состав,

польза, вред(противопоказания), калорийность, разнообразие применения (блюда). Раскрытие понятия «пофферчес», сравнение с оладьями. Особенности приготовления, разнообразие подачи. Раскрытие понятия шоколадный трюфель. Виды шоколада, обсыпок используемые для приготовления конфет. Технология приготовления: брабантских хлебцев с домашними колбасками, голландских пончиков «пофферчес». Культура, традиции, особенности немецкой кухни. История появления маффинов. Различные вариации состава. История появления вафель, способы подачи и оформления, разнообразие начинок. Инструктаж по Т.Б при работе с вафельницей. Технология приготовления салата «Баварского», маффинов, вафельных трубочек, венских вафель.

Практика

Приготовление лосося салата - Zalmssalade"и салата с сельдью, брабантских хлебцев с домашними колбасками, голландских пончиков «пофферчес», салата «Баварского», маффинов, вафельных трубочек, венских вафель.

3.4 Шведская кухня и ее особенности (6ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни Швеции. Подготовка к рождеству, ярмарки, традиционная выпечка. Особенности даты рождества (23.12), рождественская коза и рождественский домовый. Техника нарезки. Особенности теста липкого пирога, возможность заморозки готового блюда. Технология приготовления: горячего «Пюттиканна», печенья "Шведские медовые звезды", липкого пирога «Кладкака».

Практика

Приготовление горячего «Пюттиканна», печенья "Шведские медовые звезды", липкого пирога «Кладкака».

3.5 Болгарская кухня и ее особенности (8ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни Болгарии. Диетическое питание. Творог польза, вред противопоказания. История возникновения блюда

«перец фаршированный». Польза и вред сыра, сыроварение. Первичная обработка манной крупы, способы приготовления, условия хранения, блюда в которых используется манная крупа, польза от употребления и ограничения в употреблении. Технология приготовления: «Шопского» салата из помидоров и болгарского перца, салата витаминного из капусты и яблок, болгарского пирога «Баница», перца фаршированного сыром.

Практика

Приготовление «Шопского» салата из помидоров и болгарского перца, салата витаминного из капусты и яблок, болгарского пирога «Баница», перец фаршированный сыром.

3.6 Молдавская кухня и ее особенности (6ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни. Раскрытие понятия плацинда, они же в других кухнях, разнообразие применяемых начинок, случаи для которых можно приготовить данное блюдо. Особенности теста для домашней лапши. Капуста: виды, сорта, польза. Брокколи — калорийность, польза и вред брокколи. Особенности постного теста, случаи его использования, виды начинки для пирожков. Традиция приготовления десерта «Шапка Гугуцэ», прочтение рассказа из книги Спиридона Вангели "Приключения Гугуцэ". Технология приготовления: молдавских пирожков, десерта «Шапка Гугуцэ».

Практика

Приготовление молдавских пирожков, десерта «Шапка Гугуцэ».

4. Творческая мастерская интерьера (30ч)

Теория

Понятие о дизайне, оборудование и художественные материалы, необходимые для занятий. Специфика работы дизайнера. Проведение инструктажа по ТБ. Дизайн посуды (назначение, виды посуды (глиняная, деревянная, металлическая, стеклянная и др.). Распространенные виды росписи посуды. История возникновения новогодних праздников. Символы и атрибуты Нового года. История происхождения техники «Де-купаж», виды де-купажа, распространение де-купажа в России. Основы композиции и

законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Практика

Разработка эскиза и выполнение поздравительной открытки (тема открытки и художественный материал по выбору ребенка). Разработка и выполнение упаковки для праздничного подарка. Изготовление новогодних украшений, моделирование украшений праздничного стола. Оформление бокалов, свечей в технике де-купаж. Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ.

6 Праздники (46 ч)

Теория

Простые секреты как сервировать стол (из двух, четырех блюд), посуда и столовые приборы (виды, назначение), салфетки, как сервировать стол с использованием украшений, пара слов об этикете. Дидактическая игра «Напой друзей чаем», оформление стола к чаю. Изучение правил поведения в школе и в школьной столовой, просмотр вариантов подарка классному руководителю. Важность и сложность работы повара. Виды семейных трат и правила благодаря которым можно экономить.

История возникновения праздника «День матери», роль мамы в воспитании. Составление словесного портрета своей мамы и знакомство с ним детей. Чай это..., виды чая, условия хранения, факторы, влияющие на сохранность, как проводится чайная церемония. Традиции празднования нового года в России и других странах. Основные блюда на праздничном столе. Способы украшения дома к празднику. Традиции празднования «Рождества» в России и других странах. Основные и традиционные блюда на праздничном столе. Вариации начинки для колядки. Раскрытие значения «Старый новый год», «коляда». Традиционные веселья и их смысловое значение. Обязательные блюда на столе. Гадание на «кутье» и варениках. Понятие этикет, навыки

культурного поведения, игра «словарь вежливых слов», «мы идем в гости», «прошу за стол». Правила поведения в пословицах и поговорках, «модный этикет», «танцевальный этикет», кто такие «рыцари и джентльмены», «современный этикет».

История возникновения праздника «День Святого Валентина», как его отмечают в разных странах. Традиции в праздновании «Масленицы», раскрытие понятия «Масленичная неделя». История создания праздника «День защитника Отечества», похожие праздники в других странах, мини зарисовки образов своих отцов (дедов). Каким должен быть настоящий защитник, достоинство, мужество. Раскрытие сущности таких понятий как: средства общения, внимание к людям, умение слушать собеседника, уважение к людям, доброта. Учимся вежливости: слова приветствия, прощания, извинения, просьбы, благодарность. Раскрытие таких понятий как: уважение, дерзость, дисциплина, бескорыстность, благотворительность, честность, правдивость, доброе отношение к людям.

История создания праздника «Международный женский день», как и в каких странах его отмечают. Зарисовки образного портрета своих мам, цветочный этикет, возможные варианты подарка для мамы. Из истории появления театра, импровизированный театральный урок (турнир вежливых и внимательных), театральные этикет. Правила поведения в кино, музее, выставке. Театральный буфет что это такое? Этикет буфета, история. Значение родителей для семьи, ребенок в жизни семьи. Чтение восточной притчи «Кто счастливее», «Пять загадок», сказки про «бедного сапожника». История праздника «Православная Пасха», традиции. Первичная обработка яиц, хранение, разнообразие применения. Роспись яиц к «Пасхе». Пасхальные традиции в других странах.

Подготовка к празднику «День Рождения». Правила встречи гостей и принятия подарков. Правила поведения в гостях. Что подарить? Что надеть? Сервировка праздничного стола, пикниковый этикет. Ролевая игра «нас пригласили на день рождения», ролевая игра «Прием». Технология приготовления хвороста, «экономных» конфет, шоколадных кексов, печенья «Минутка», «Печенья на новогоднюю елку», творожной «колядки», вареников с сюрпризом, ананасовых «хризантем», «Смузи», печенья «Сердечки», фаршированные блинов, торта «Муравьиная горка», ананасового пирога, салата «французский на русский манер», пирожного

«Ежик», «Детского» пирожного, кексов «нежность», салата «Звезда», торта «Зебра».

Изучение праздников - прекрасный способ познания этнических, религиозных и культурных особенностей народов. Культура Дальнего Востока существует в самой неразрывной связи с её этническими носителями - с жителями Дальнего Востока. Народы, народности Дальнего Востока сформировали ряд специфических, культурных новообразований, в которые были включены и религия, и шаманские традиции, и нравственные нормы и морали, и творческие инициативы отдельных людей и древних племён. К традиционным обрядам и торжествам прибавились современные, связанные с экологией и защитой природы. Изучение их в различных сферах и срезях, пристальное рассмотрение народных традиций и культурного наследия даёт возможность глубже и полнее погрузиться в изучение таинственности самого Дальнего Востока. Фестиваль «Бубен дружбы», «День тигра», новый год по эвенски - «Нургэнэк», «День первой рыбы».

Практика

Приготовление хвороста, «экономных» конфет, шоколадных кексов, печенья «Минутка», «Печенья на новогоднюю елку», творожной «колядки», вареников с сюрпризом, ананасовых «хризантем», «Смузи», печенья «Сердечки», фаршированные блинов, торта «Муравьиная горка», ананасового пирога, салата «французский на русский манер», пирожного «Ежик», «Детского» пирожного, кексов «нежность», салата «Звезда», торта «Зебра». Приготовление традиционных блюд малочисленных коренных народов дальнего востока. Выход на пикник или в кафе.

Календарный учебный график первый год обучения

№ п/п	Месяц	Чи сло	Форма занятия	Кол -во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1			Беседа	2	Введение в образовательную деятельность, ТБ, соблюдение правил сан-гигиены, история возникновения кулинарии.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.

1			Практическое занятие.	1	Познавательная игра – конкурс «Скорая помощь».	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
2			Беседа.	1	История возникновения хлеба, виды русского хлеба.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
2			Беседа. Практическое занятие.	2	Бутерброды как один из видов подачи хлеба, открытый бутерброд.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
3			Беседа.	1	История возникновения бутербродов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
3			Лекция. Практическое занятие.	2	Закрытые бутерброды, сэндвич.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
4			Лекция. Практическое занятие.	3	Горячие и поджаренные бутерброды, закусочный бутерброд канапе.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
5			Тестирование, опрос.	1	Срез знаний по теме русский хлеб.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, викторина.
5			Беседа. Практическое занятие.	2	Хлеб без дрожжевой.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
6			Лекция, беседа.	1	Овощи и фрукты в здоровом питании.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.
6			Беседа. Практическое занятие.	2	Салат из краснокочанной капусты, моркови и яблок.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
7			Беседа. Практическое занятие.	3	Праздник «День тигра».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
8			Беседа. Практическое занятие.	3	Фруктовый салат «фантазия», рулетики из огурцов, фаршированные помидоры.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль, опрос.
9			Практическое	3	Винегрет.	Учебный кабинет	Текущий

			кое занятие.			в ЦДТ	контроль, опрос.
10			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Подготовка к празднику день учителя. Приготовление подарка классному руководителю.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
11			Практичес кое занятие	3	Кекс морковный в мультиварке.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Опрос.
12			Практичес кое занятие.	3	Русская окрошка- суп или салат?	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
13			Практичес кое занятие.	3	Кулебяка из слоенного теста с капустой. Фруктовые конверты,	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
14			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Драники, картофельники.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
15			Практичес кое занятие.	3	Яблочный пирог, печеные яблоки с медом	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
16			Лекция, видеопрезе нтация, тем атическая игра.	1	Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Все о морсе, квасе, компоте и киселе.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
16			Практичес кое занятие.	2	Творог в мультиварке, ягодный кисель.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
17			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Сырники- бабушкино блюдо.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль, опрос.
18			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Русское ли блюдо вареники?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
19			Беседа.	3	Русские блины.	Учебный кабинет	Входящий

			Практическое занятие.			в ЦДТ	контроль. Текущий контроль. Опрос.
20			Беседа. Практическое занятие.	3	Русские оладьи.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
21			Беседа. Практическое занятие.	3	Творожная запеканка.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
22			Беседа. Практическое занятие.	3	Мастер – класс к празднику «День матери».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
23			Лекция. Занятие в формате видео. Практическое занятие.	3	Праздник «День первой рыбы».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
24			Лекция. Занятие в формате видео. Практическое занятие.	3	Фестиваль «Бубен дружбы».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
25			Лекция. Занятие в формате видео. Практическое занятие.	3	Эвенский праздник «Нургэнэк».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
26			Лекция. Занятие в формате видео. Практическое занятие.	3	Мастер-класс печенье «Минутка» к международному дню чая 15.12.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль. Зачетное занятие.
27			Лекция. Занятие в формате видео. Практическое	2	Виды круп, условия хранения и первичной обработки, пищевая и	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.

			кое занятие.		энергетическая ценность.		
27			Практичес кое занятие.	1	Гречневая каша с грибами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
28			Практичес кое занятие.	3	Манник.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
29			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Каша молочная рисовая с фруктами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
30			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Запеканка пшеничная с орехами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
31			Практичес кое занятие. Праздник.	3	Мастер-класс «Ёлочная игрушка». Новогодний утренник.	Учебный кабинет в ЦДТ, актовый зал ЦДТ.	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
32			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Мастер-класс к празднику «Рождество».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
33			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Мастер-класс к празднику» Старый Новый год», лепка вареников с сюрпризом.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
34			Лекция. Занятие в формате видео.	2	Новогодний и рождественский дизайн.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
34			Практичес кое занятие.	1	Новогодний и рождественский дизайн, народные традиции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
35			Практичес кое занятие.	3	Новогодний и рождественский дизайн, народные традиции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
36			Практичес кое занятие.	3	Новогодний и рождественский дизайн, народные	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий

					традиции.		контроль. Опрос.
37			Практическое занятие.	3	Новогодний и рождественский дизайн, народные традиции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
38			Практическое занятие.	3	Новогодний и рождественский дизайн, народные традиции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
39			Практическое занятие.	3	Новогодний и рождественский дизайн, народные традиции.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
40			Лекция. Занятие в формате видео.	1	Средиземноморская кухня и ее особенности.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
40			Практическое занятие.	2	Пицца- главное блюдо итальянской кухни?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
41			Беседа. Практическое занятие.	3	Итальянский десерт тирамису.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
42			Беседа. Практическое занятие.	3	Итальянские равиоли.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
43			Беседа. Практическое занятие.	3	Салат испанский «Ремохон», «Омлет по - Испански».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
44			Беседа. Практическое занятие.	3	«Баклажаны по - Каталонски».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
45			Беседа. Практическое занятие.	3	Подготовка к празднику «День Святого Валентина», выпечка печенья.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
46			Беседа. Практическое занятие.	3	«Овощная сковорода по – гречески».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
47			Беседа. Практическое	3	Мастер – класс к празднику «День	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.

			кое занятие.		защитника Отечества».		Текущий контроль. Опрос.
48			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Пирог греческий «Деревенский».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
49			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Салат деревенский «Хорьятики салата», салат «Цезарь».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
50			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Мастер – класс к празднику «Международный женский день».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
51			Беседа. Практичес кое занятие.	3	«Масленица», фаршированные блинчики.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
52			Лекция, Видеоурок .	1	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
52			Практичес кое занятие.	2	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
53			Практичес кое занятие.	3	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
54			Практичес кое занятие.	3	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
55			Практичес кое занятие.	3	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
56			Практичес кое занятие.	3	Интерьер и его элементы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
57			Лекция, Видеоурок .	1	Английская и французская кухни сходства и различия.	Учебный кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
57			Практичес кое	2	Ягодный коблер.Яйца	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.

			занятие.		пашот.		Текущий контроль. Опрос.
58			Практическое занятие.	3	Английские пончики.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
59			Практическое занятие.	3	Английский трайфл.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
60			Практическое занятие.	3	Жюльен с ветчиной, шарлотка с персиками.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
61			Практическое занятие.	3	Мясо с картофелем по-французски, французские тосты.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
62			Лекция, Видеоурок .	1	Голландская и германская кухни, сходства и различия.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
62			Беседа. Практическое занятие.	2	Салат «Баварский».Брабантские хлебцы с домашними колбасками.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
63			Беседа. Практическое занятие.	3	Маффины «Столичные шпучки из Берлина».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
64			Беседа. Практическое занятие.	3	Венские вафли.Вафельные трубочки.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
65			Беседа. Практическое занятие.	3	Липкий пирог «Кладка».Голландские пончики «пофферчес».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
66			Беседа. Практическое занятие.	3	Печенье «Шведские медовые звезды».Горячее «Пюттиканна».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
67			Беседа. Практическое	3	Подготовка к празднику	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль.

			кое занятие.		«Православная Пасха».		Текущий контроль. Опрос.
68			Лекция, Видеоурок .Беседа. Практичес кое занятие.	3	Болгарская кухня и ее особенности.Болга рский пирог баница.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
69			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Перец фаршированный сыром, салат «Ассорти».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
70			Лекция, Видеоурок .Практичес кое занятие.	3	Молдавская кухня и ее особенности.Молд авские пирожки.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
71			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Десерт «Шапка Гугуцэ».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Опрос.
72			Беседа. Практичес кое занятие.	3	Подготовка к празднику «День Рождения»	Территория ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль. Кулинарный батл.
	Итого			216			

Содержание программы второй год обучения (216 часов)

1 Санитарно-гигиенические требования и основы техники безопасности. (2 ч)

Теория

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и

ожогах паром или кипятком. Правила поведения, оформление и внутренний распорядок в кабинете кулинарии.

2 Кулинария стран востока. (37ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни стран Востока. Особенности использования специй, круп, рыбы, мясных изделий. Кулинарные символы. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Тепловая обработка мяса. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. Инструменты и приспособления для приготовления теста в домашних условиях. Продукты, употребляемые для приготовления пресного теста. Значение изделий из теста в питании человека. Технология приготовления: китайского салата из пекинской капусты и жареной лапши, салата «Пекин», азиатского салата «Оливье», корейской закуски из курицы и овощей, чак-чака по-татарски, «Пияза» – простого турецкого салата, шаурмы, лапши «Вок», роллов в домашних условиях, роллов сладких для детей, самсы с сыром, закуски из лаваша, пахлавы, восточного плова, шурпы.

Практика

Приготовление китайского салата из пекинской капусты и жареной лапши, салата «Пекин», азиатского салата «Оливье», корейской закуски из курицы и овощей, чак-чака по-татарски, «Пияза» – простого турецкого салата, шаурмы, лапши «Вок», роллов в домашних условиях, роллов сладких для детей, самсы с сыром, закуски из лаваша, пахлавы, восточного плова, шурпы.

3 Кулинария нового света. (39ч)

Теория

Культура, традиции, особенности кухни стран нового света. Формирование культуры питания с странах нового света, кулинарные символы. Технология приготовления: салата с кальмарами и огурцами, кобб салата, клюквенного пирога, канадских тарталеток, пирога мексиканского «Кесадия», буррито по – мексикански, пирога на хэллоуин, панкейков на молоке, ямайского куриного рагу, тушеной фасоли с овощами, бразильской сырной запеканки,

пуэрториканского санкочо, куринныххрулетиков по – бразильски, кекса «Три молока».

Практика

Приготовление салата с кальмарами и огурцами, кобб салата, клюквенного пирога, канадских тарталеток, пирога мексиканского «Кесадия», буррито по – мексикански, пирога на хэллоуин, панкейков на молоке, ямайского куриного рагу, тушеной фасоли с овощами, бразильской сырной запеканки, пуэрториканского санкочо, куринныххрулетиков по – бразильски, кекса «Три молока».

4 Кулинарное мастерство.(66ч)

4.1 Продукты разные нужны, продукты разные важны. (27ч)

Теория

Минеральные соли и микроэлементы, содержащиеся в пищевых продуктах
Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.
Суточная потребность в солях. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Правила жарения овощей и способы определения их готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Бобовых и макаронных изделий, правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых , обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы , бобовых, макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных

супов и каш. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира и творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Практика

Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий, из молочных и кисломолочных продуктов, овощей вареных и сырых. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Читаем информацию на упаковке продукта. Ты покупатель. Сложные ситуации при покупке товара.

4.2 Энергия пищи. (5ч)

Теория

Здоровье это здорово.. Мой образ жизни, правила ЗОЖ , понятие режима питания, калорийности пищи. Что такое перекусы, их влияние на здоровье. Поговорим о фаст-фуд. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практика

Мини- проект «Мы не дружим с сухомяткой». Исследовательская работа «Вкусная математика», влияние калорийности пищи на телосложение. Путешествие и поход. Собираем рюкзак. Расчёт количества, состава и стоимость продуктов для похода. Правила поведения в кафе. Ролевая игра «Кафе». Мини-проект «Правильное питания и здоровье человека». Составление формулы правильного питания.

4.3 Ты готовишь себе и друзьям. (30ч)

Теория

Знакомство с правилами этикета обязанностями гостя и хозяина. Кулинарные секреты. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и

вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Виды первых блюд. Продукты, необходимые для их приготовления. Последовательность приготовления первых блюд. Холодные и горячие первые блюда. Виды рыбы и других морепродуктов. Их пищевая ценность. Возможность кулинарного использования рыбы различных пород. Методы определения качества рыбы. Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки и жарения рыбы в целом виде. Звеньями, порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы.

Практика

Приготовление по выбору первых блюд, блюд из рыбы или нерыбных продуктов моря. Мини-проект «Помощники на кухне». Сервировка стола. Игра «Конкурс кулинаров».

5. Необычные кулинарные путешествия. (30ч)

Теория

Организация индивидуальной работы учащихся над проектом (этапы, алгоритм, оформление, сопровождение, письменная часть, защита). Культура, традиции, особенности кухни стран Европы. Подготовка к рождеству, ярмарки, традиционная выпечка. Особенности даты рождества. Мировые Музеи питания. Кулинария в живописи. Кулинария в музыке. Кулинария в танце. Кулинария в литературе. Уникальные блюда стран мира.

Практика

Приготовление на выбор новогодних и рождественских блюд актуальных в странах Западного полушария и Востока.

6. Творческая мастерская. (33ч)

Теория

Квиллинг (история, инструменты, техника квиллинг). История происхождения техники «Де-купаж». Виды де-купажа, распространение де-купажа в России, технология. История возникновения новогодних праздников. Символы и атрибуты Нового года. Назначение и виды художественных рамок. Сравнение готовых изделий в рамке и без нее. Рассмотрение картин известных художников. Оформление пространства, в котором гармонично сочетаются бумажная пластика и сухие растения, развитие навыков владения элементами конструирования. Знакомство с понятием «аксессуары», также с различными аксессуарами современными и других эпох.

Практика

Выполнение новогодних украшений, дизайн художественных рамок, дизайн среды (украшение дома декоративными рельефами, выполненными в технике бумажной пластики, а также икебаной из сухих растений). Дизайн аксессуаров. Разработка эскиза и выполнение поздравительной открытки (тема и художественный материал по выбору ребенка).

7. Итоги. (9ч)

Календарный учебный график второй год обучения

№ п/п	Месяц	Чи сло	Форма занятия	Кол -во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1			Беседа	1	Введение в образовательную деятельность.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
1			Беседа, викторина.	1	ТБ, соблюдение правил сан-гигиены.		Входящий контроль. Опрос.
1			Беседа, тематическая игра.	1	Особенности кухни востока.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
2			Практическое занятие.	3	Китайский салат из пекинской капусты и жареной лапши,	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

					салат «Пекин».		
3			Практическое занятие.	3	Азиатский салат Оливье – Корейская закуска из курицы и овощей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
4			Практическое занятие.	3	Чак-чак по-татарски.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
5			Практическое занятие.	3	Пияз – простой турецкий салат, шаурма.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
6			Практическое занятие.	3	Лапша Вок.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
7			Практическое занятие.	3	Роллы в домашних условиях.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
8			Практическое занятие.	3	Роллы сладкие для детей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
9			Практическое занятие.	3	Самса с сыром.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
10			Практическое занятие.	3	Закуска из лаваша.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
11			Практическое занятие.	3	Пахлава.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
12			Практическое занятие.	3	Восточный плов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
13			Практическое занятие.	3	Шурпа.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
14			Дискуссия, обсуждение	1	Особенности кухни стран западного полушария	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
14			Практическое занятие.	2	Салат с кальмарами и огурцами, кобб салат.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
15			Практическое занятие.	3	Клюквенный пирог.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
16			Практическое	3	Канадские	Учебный	Входящий контроль.

			ое занятие.		тарталетки.	кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
17			Практическое занятие.	3	Пирог мексиканский кесадия.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
18			Практическое занятие.	3	Бурритопо - мексикански.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
19			Практическое занятие.	3	Пирог на хэллоуин.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
20			Практическое занятие.	3	Панкейки на молоке.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
21			Практическое занятие.	3	Ямайское куриное рагу.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
22			Практическое занятие.	3	Тушеная фасоль с овощами.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
23			Практическое занятие.	3	Бразильская сырная запеканка.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
24			Практическое занятие.	3	Пуэрториканское санкочо.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
25			Практическое занятие.	3	Куриные рулетики по – бразильски.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
26			Практическое занятие.	3	Кекс «Три молока».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
27			Дискуссия, обсуждение	1	Дизайн и различные техники.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
27			Практическое занятие.	2	Новогодний декор.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
28			Практическое занятие.	3	Новогодний декор.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
29			Практическое занятие.	3	Новогодний декор.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
30			Практическое занятие.	3	Новогодний декор.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

31			Практическое занятие.	3	Новогодний декор.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
32			Образно – ролевая игра, викторина.	1	Традиции и культура питания.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
32			Практическое занятие.	2	Творческий проект «Современная кулинария», конкурс кроссвордов «Такие разные соседи».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
33			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Европы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
34			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Европы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
35			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Европы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
36			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Европы.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
37			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Западного полушария.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
38			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Западного полушария.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
39			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Западного полушария.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
40			Практическое	3	Новогодний и	Учебный	Входящий контроль.

			ое занятие.		Рождественский стол в странах Западного полушария.	кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
41			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Востока.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
42			Практическое занятие.	3	Новогодний и Рождественский стол в странах Востока.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
43			Беседа, обсуждение.	1	Дизайн и различные техники.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
43			Практическое занятие.	2	Поделки для любимых к 14 февраля.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
44			Практическое занятие.	3	Поделки для любимых к 14 февраля.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
45			Практическое занятие.	3	Оформление и поделки к 23 февраля.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
46			Практическое занятие.	3	Оформление и поделки к 23 февраля.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
47			Лекция, обсуждение.	1	Продукты разные нужны, продукты разные важны.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
47			Практическое занятие.	2	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
48			Практическое занятие.	3	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
49			Практическое занятие.	3	Блюда из молочных и кисломолочных продуктов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
50			Беседа, обсуждение.	1	Дизайн и различные техники.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
50			Практическое	2	Весеннее	Учебный	Входящий контроль.

			ое занятие.		настроение своими руками.	кабинет в ЦДТ	Текущий контроль.
51			Практическ ое занятие.	3	Весеннее настроение своими руками.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
52			Практическ ое занятие.	3	Блюда из овощей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
53			Практическ ое занятие.	3	Блюда из овощей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
54			Практическ ое занятие.	3	Блюда из овощей.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
55			Практическ ое занятие.	3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
56			Практическ ое занятие.	3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
57			Практическ ое занятие.	3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
58			Практическ ое занятие.	1	Блюда из рыбы и морепродуктов.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
58			Лекция, обсуждени е.	1	Энергия пищи.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
58			Беседа.	1	Где и как мы едим?	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
59			Беседа.	1	Режим питания	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
59			Проектная деятельнос ть Практическ ое занятие.	2	Мини- проект «Мы не дружим с сухояткой».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
60			Проектная деятельнос ть Практическ ое занятие.	3	Исследовательская работа «Вкусная математика». Влияние калорийности	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

					пищи на телосложение.		
61			Проектная деятельность Практическое занятие.	3	Мини-проект «Помощники на кухне».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
62			Практическое занятие.	3	Первые блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
63			Практическое занятие.	3	Первые блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
64			Практическое занятие.	3	Первые блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
65			Практическое занятие.	3	Первые блюда.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
66			Практическое занятие.	3	Ты готовишь себе и друзьям.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
67			Практическое занятие.	3	Ты готовишь себе и друзьям.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
68			Практическое занятие.	3	Ты готовишь себе и друзьям.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
69			Практическое занятие.	3	Ты готовишь себе и друзьям.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
70			Практическое занятие.	3	Ты готовишь себе и друзьям.	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
71			Проектная деятельность	1	Кулинарное путешествие. Проект «Кулинарные праздники».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Опрос.
71			Практическое занятие.	2	Конкурс эмблем «Кулинарные праздники».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.
72			Практическое занятие.	3	Творческий проект «Вкусная картина».	Учебный кабинет в ЦДТ	Входящий контроль. Текущий контроль.

Планируемые результаты

Предметные результаты:

Будут знать:

- об истории возникновения кулинарного искусства;
- о многообразии национальных блюд;
- о способах оформления блюд и нарезки овощей;
- правила техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- правила этикета;
- основы технологии приготовления несложных блюд;
- основы здорового питания;
- об истории кулинарии и истоках профессии;
- о правилах поведения в кружке с соблюдением норм санитарии и техники безопасности;
- о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки, наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение;
- о пищевой ценности наиболее часто употребляемых овощей: картофель, лук морковь и т.д. в питании человека, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов из них, первичной обработке и нарезке овощей, об основных способах тепловой обработки овощей и их декоративных свойствах;
- о горячих напитках и их классификации, об их тонизирующих свойствах, разнообразии чая и его подачи к столу, сервировка чайного стола;
- о мучных изделиях: дрожжевое и песочное тесто, тесто для блинов и оладий, бездрожжевое тесто для лапши и пельменей' приготовление фаршей; о требованиях к качеству изделий из теста; о первичной обработке муки и других компонентах теста (яйца, разрыхлители, жиры и т. д.); оформление кондитерских изделий из песочного теста;
- об экономном и рациональном использовании продуктов; технологии приготовления блюд из чёрствого хлеба;

- о супах, как важной составной части обеда: разнообразие супов, правила приготовления бульонов, заправочные супы, овощные, картофельные, с крупами, макаронными и бобовыми изделиями, молочные супы. Технологии приготовления и подачи супов;
- о блюдах и гарнирах из круп, бобовых и макаронных изделий; значении этих изделий в питании человека; первичной обработке, ассортимента круп; разнообразие каш по консистенции, основные правила варки каш, приготовление блюд из макаронных изделий, о требованиях к качеству блюд из них;
- о блюдах из яиц: значение яиц в питании человека, ассортименте яичных продуктов (яйца, меланж, яичный порошок); о разных способах варки яиц; о жаренных и запечённых яичных блюдах; декоративных свойствах яиц, их нарезке для оформления и фарширования; требованиях к качеству блюд из яиц;
- о блюдах из творога: пищевой ценности, лечебных свойствах творога; о выпускаемом твороге разной жирности; о первичной обработке творога (просматривание, протираание, сцеживание); о холодных и горячих блюдах из творога; о замороженных полуфабрикатах творожных блюд; о требованиях к качеству блюд из творога;
- о правилах безопасности при эксплуатации СВЧ-печи; о посуде для микроволновой печи; о способах приготовления в СВЧ-печах;
- об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировке стола; о правилах поведения за столом; элементах праздника за столом (сервировка, цветы и т. д.);
- требования к интерьеру, основы композиции, оборудование и художественные материалы, необходимые в работе;

Будут уметь:

- работать с ножом и другими кухонными принадлежностями, пользоваться электробытовой техникой;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- заваривать чай, готовить морсы, компоты, кисели, коктейли;
- готовить некоторые виды салатов, каши;
- готовить песочное и другие виды теста и изделия из них;
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии.
- публично презентовать и защищать продукты своего труда;

- выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени. Первичной обработке круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- готовить жаренные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- жарить блины и оладьи;
- печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, поэзы, вареники, лапшу и т. д.);
- готовить различные виды супов;
- овладевать искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- использовать изученные техники и приемы декорирования

Личностные результаты:

- выражение желания учиться и трудиться;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- виртуальное и натурное моделирование объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- публичная презентация и защита проекта продукта труда;

Комплекс организационно-педагогических условий

Условия реализации

Материально-техническое оснащение. Для реализации программы есть кабинета, оснащенный мойкой, электроплитой, духовым шкафом. Работа объединения связана с использованием нагревательными приборами (электрическая плита, микроволновая печь, мультиварка, пароварка), режущими инструментами (ножи, миксер, блендер др.), с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на

правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомят ребят с помещением, его оборудованием, руководитель объединения обучает их правилам обращения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент. Ввиду выше указанных условий наполняемость групп от 10 до 12 человек.

В наличии так же имеются: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей; разделочные доски для теста; кухонные ножи, ложки деревянные из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, скалки, чайники, разномы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров. Приобретается миксер, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайный сервизы. В кабинете имеется холодильник. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований, поэтому кабинет оснащен средствами для дезинфекции выше перечисленного инвентаря. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Руководитель объединения должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены.

Информационное обеспечение. В кабинете так же имеется доступ к глобальной сети, что позволяет использовать электронные ресурсы, информационные технологии.

<https://joyteka.com/ru> Образовательная платформа

<https://rebuskids.ru> Головоломки-ребусы

<https://yandex.ru/search/?clid=2380813&text=spisok-literaturi.ru+%2C+crossmaker.ru&l10n=ru&lr=121242> Кроссворды

Методическое обеспечение. Содержание обучения предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей (история, география, декоративно-прикладное искусство). Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Выбор методов, средств, технологий обучения опирается на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями обучающихся.

Освоение предметными знаниями; умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации); овладение междисциплинарными умениями; коммуникативными умениями; умениями работать с информацией, представленной в различном

виде; овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач; умения сотрудничать и работать в группах, учиться и самосовершенствоваться, решать проблемы и др.

Приоритетными методами являются практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение творческих или проектных работ.

Формы организации работы обучающихся: индивидуальная, групповая .

Формы учебных занятий: ролевые игры, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Типы занятий:

- изучение нового материала;
- совершенствования знаний, умений и навыков;
- обобщения и систематизации знаний, умений и навыков
- урок контроля умений и навыков.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
3. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Практического контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Практические методы обучения.
3. Решение технических и технологических задач.
4. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
5. Проектные технологии.
6. Информационные технологии.

Дидактическое обеспечение

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- таблица «Примерная потребность детей в калориях»; «Калорийности мясных продуктов»; «Влияние жирности на калорийность и состав творога»; «Ассортимент кисломолочных продуктов»; «Продукты здорового рациона»; «Вредных пищевых добавок» и др.
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты, кроссворды для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.
- видео материалы: «Комплекс производства растительного масла», «Национальная кухня Дании», «Производство сыров», «Все о рыбе. Как выбрать и как есть», «Курица польза или вред?» и др.

Контроль и оценка знаний

Контроль и оценка знаний обучающихся организуется на основе положения МБОУ ДОД ЦДТ Хабаровского муниципального района «О промежуточной и итоговой аттестации». Мониторинг проводится на основе разработанных показателей и критериев оценки качества, к которым относятся:

Теоретическая подготовка

уровень теоретических знаний (по основным разделам учебно-тематического плана программы);

степень владения специальной терминологией;

Практическая подготовка

Уровень сформированности практических умений и навыков, предусмотренных программой (по основным разделам учебно-тематического плана);

степень владения специальным оборудованием и оснащением;

уровень творческих навыков;

Общеучебные умения и навыки

учебно-интеллектуальные умения анализировать специальную литературу;

умение пользоваться компьютерными источниками информации;

Учебно-организационные умения и навыки

умение организовать своё рабочее место;

навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности;

умение аккуратно выполнять работу.

Каждый из показателей оценивается по степени выраженности качества: низкий уровень – 1-3 балла, средний уровень - 4-6 баллов, максимальный уровень – 7-10 баллов. Итоговая оценка определяется как средняя величина от совокупности набранных баллов. Период проведения аттестации: промежуточный контроль - 1 раз в полугодие, итоговый контроль – по завершении учебного курса.

Формы контроля: зачётные работы, викторины, кулинарные калейдоскопы, кулинарные батлы, контрольные работы, различные виды опросов, проведение семинарских занятий, выполнение и защита рефератов.

Список используемой литературы

Список литературы для педагога

- 1 Алькаев Э.Н. «Кулинария для всех» - Н-Н.:СММ, 1993.
- 2 Боровская Э. «Вкусно по- мужски!» - М.:Эксмо, 2008.
- 3 Бочкова И. А. «Кулинария для детей. Кухни народов мира» - М.: Звонница, 2001.
- 4 Воробьева Т., ГавриловаТ. «Секреты домашних заготовок» - М.:ЭКСМО - Пресс, 2000.
- 5 Голованов А.Э «Разносолы деревенской кухни» -М.:Росаграпром ,1989
- 6 Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству» - М.: Зеркало, 1992.
- 7 Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета» - М.: ТД Издательство Мир книги, 2005.
- 8 Иванова В. А. «Детская поваренная книга» – М.: 2000.
- 9 Иванова Н.П» Развитие личности ребенка» - М.: Просвещение, 1995.
- 10 Исаева Е.Л. «Постный стол» - М.: ООО «ТД Мир книги», 2005.
- 11 Книга «Современный этикет и хорошие манеры» -М.: Звонница, 2002.
- 12 Короткова, М.В. «Застольные и кулинарные традиции» -М.:Дрофа-плюс,2001.
- 13 Лагутина Л.А. «Медовая кулинария» - Р -на-Д.:Проф-Пресс, 2000.
- 14 Лагутина Л.А. «Пироги фруктовые» - Р-на-Д.:Проф-Пресс, 2000.
- 15 Лизинский В.М. «Практическое воспитание в школе» - М.: Просвещение, 2002.
- 16 Молоховец Е. «Русская кухня», - Х-к.:Амур, 1990.
- 17 Письмо от 18 ноября 2015 г. № 09-3242 Министерства образования и науки Российской федерации, Министерства образования и науки

Российской Федерации от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей».

18 Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни»- М.: Экономика, 1987.

19 Серия «Лучшие домашние рецепты», «Салаты» - М-к.:Современное слово,2001.

20 Серия «Лучшие домашние рецепты», «Торты и пирожные», - М-к.: Современное слово,2000.

21 Серия «Очень просто»: «Блюда из картофеля», «Пицца» - С.-П.: ООО Терция, 2003.

22 Справочник «Неотложные состояния» под ред. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. -М.: Просвещение, 2000.

23 Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.

24 Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.

25 Узун О.В. «Русский народ. Русская кухня» - М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008.

26 Учебник «Основы Безопасности Жизнедеятельности» под ред. А.Т. Смирнова 5 кл.-М.: Просвещение, 2012.

27 Учебник «Технология» под. ред. Симоненко 5 кл.,- М.: Вента - Графф, 2001.

28 Хесин В.Г., Степанов В.А. «Загадки для детей» -М.: Фламинго, 2012.

29 Энциклопедия «Всё обо всём» - С.: Слово,2001.

Список литературы для обучающихся

1 Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству» - М.: Зеркало, 1992.

2 Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.

3 Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,

4 Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,

5 Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира.-М.: Слог, 2011.

6 Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.

7 Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.

8 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.

Интернет ресурсы:

<http://stranamasterov.ru/node/40788>

<http://plastilin.ucoz.ru/publ/zamok/1-1-0-36>

<http://fotoholiday.ru/london?p=3>