

Управление образования администрации Губкинского городского округа
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр дополнительного образования «НеШкола»

РАССМОТРЕНА
на заседании
педагогического совета
протокол от
30.08.2024 г., № 05

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МБУДО «Центр дополнительного
образования «НеШкола»
от 30.08.2024 г., № 48

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа «Няшки-вкусняшки»**

социально-гуманитарная направленность

Объем обучения: 72 часа
Срок реализации: 1 год
Возрастная категория: 7 – 10 лет

Разработчик(и) программы:
Нехвядович Наталья Иосифовна, педагог
дополнительного образования

г. Губкин, 2024 г.

Программа утверждена приказом директора МБУДО «Центр дополнительного образования «НеШкола» города Губкина Белгородской области Коваленко Т.С. Приказ от «_31_»__08____ 2023_ №_48__, на основании решения педагогического совета от «_31_» __08____ 2023 г. протокол № __05__

Пояснительная записка

Современный мир динамичен и разнообразен, таков и мир кулинария. Кулинарией занимаются любители и профессионалы, этот нелегкий труд, творчески очень интересен. Кто полюбил занятия кулинарией, тот уже никогда не оставит это удивительно увлекательное дело. Приготовление вкусных, здоровых и красивых блюд – необыкновенно захватывающий и творческий процесс, который рождает настоящие произведения искусства. Занятия кулинарией меняют представление о еде, расширяют рацион и способствуют ведению здорового образа жизни. Кухня любых народов мира является культурным наследием, развивалась, как искусство, неравномерно и становилось национальной традицией в результате творчества многих поколений.

Когда искусство кулинарии начинают осваивать с раннего возраста, у детей вырабатывается привычка готовить самим. Это может вызвать у некоторых интерес к тому, чтобы сделать кулинарию своей профессией. Умение готовить даст детям возможность усовершенствовать свои базовые навыки и заложит платформу для творчества на кухне.

Навыки, полученные на занятиях кулинарии, позволяют в дальнейшем вести успешную независимую жизнь. И будут очень полезны, тем, кто-то решит открыть кафе или захочет работать поваром.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Няшки-вкусняшки» разработана на основе анализа литературы, в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (ред. от 16.04.2022) «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 №678-р);

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 г. Москва "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодёжи».

Актуальность программы заключается в том, что обучение детей основам кулинарии способствует формированию здорового образа жизни. Программа отвечает условиям социального заказа современного общества, поскольку обучающиеся не только получают знания о кулинарии, как науке с учётом региональных особенностей, но и направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Педагогическая целесообразность заключается в том, что программа носит практико-ориентированный и культурно-национальный характер, и направлена на формирование интереса к национальной кухне, к процессу приготовления пищи и развития самостоятельности.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Особенности реализации программы: в процессе разработки программы были проанализированы материалы дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ по кулинарии. Отличительная особенность данной программы заключается в том, что материал подается от простого к сложному (в начале – гигиена кухни и простые салаты, в конце – «сказочная кулинария»). Еще одна особенность – дети имеют возможность выбора, какое блюдо приготовить, в рамках темы занятия.

Целевая аудитория: обучающиеся 7-10 лет.

Язык обучения: русский.

Психолого-педагогическая характеристика детей 7- 10 лет.

Характерные черты этого возраста — подвижность, любознательность, конкретность мышления, большая впечатлительность, подражательность и вместе с тем неумение долго концентрировать свое внимание на чем-либо. В эту пору высок естественный авторитет взрослого. Все его предложения принимаются и выполняются очень охотно. Его суждения и оценки, выраженные эмоциональной и доступной для детей форме, легко становятся суждениями и оценками самих детей. Дети этого возраста весьма дружелюбны, легко вступают в общение. Для них все большее значение начинают приобретать оценки их поступков не только со стороны старших, но и сверстников. Их увлекает совместная коллективная деятельность. В этом возрасте ребята склонны постоянно меряться силами, готовы соревноваться буквально во всем.

Уровень программы: ознакомительный.

Объем: 72 часа.

Срок освоения программы: 1 год, 36 недель.

Форма обучения: очная.

Особенности организации образовательного процесса: программа реализуется с сентября по май по 2 часа в неделю. Набор детей свободный, без предварительного отбора. В объединение принимаются все желающие.

Режим занятий 1 раз в неделю по 2 часа. Один час - 45 минут, перемена –10 минут.

Программа может использоваться при сетевой форме реализации программ.

Цель программы: формирование социально-бытовых навыков и основ здорового питания у обучающихся в процессе обучения основам кулинарии.

Задачи:

Обучающие

- пополнить знания о кулинарии с точки зрения рационального

питания;

- сформировать умения использовать необходимые инструменты и приспособления, электромеханическое оборудование для приготовления пищи;
- сформировать практические трудовые умения и навыки, их применение в быту;
- сформировать навыки самостоятельного приготовления и оформления блюд, анализа их вкусовых качеств;
- сформировать позитивное эмоциональное отношение к духовно-нравственным ценностям, коммуникативной и трудовой деятельности.

Воспитательные

- сформировать потребности в саморазвитии и самосовершенствовании, становлении положительной мотивации и личностной целеустремленности к овладению кулинарным искусством;
- сформировать навыки самообслуживания, самостоятельности, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю;
- сформировать опыт поведения, готовность следовать принятым духовно-нравственным нормам, национальным общественным ценностям;
- сформировать культуру здорового и безопасного образа жизни;

Развивающие

- удовлетворить индивидуальные потребности обучающихся в интеллектуальном, нравственном, художественно-эстетическом развитии;
- развить творческие способности и эстетический вкус;
- развить уверенную самостоятельную деятельность, готовность к взаимодействию в коллективе.

Планируемые результаты обучения:

При условии успешной реализации данной программы с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающиеся:

Предметные:

обладают знаниями в области кулинарии в соответствии со своим возрастом;

обладают навыками работы с инструментами и оборудованием для приготовления пищи;

правильно организуют свой труд, знают правила техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности.

Метапредметные:

стремятся к овладению новыми знаниями о кулинарии;

развиты инициатива и аккуратность в процессе приготовления пищи;

сформированы навыки грамотного поведения на кухне и за столом.

Личностные:

сформированы навыки здорового питания;

развиты уверенность при самостоятельной деятельности, готовность к взаимодействию в коллективе;

развиты навыки самоорганизации и адекватной самооценки.

Учебный план

№ п/п	Разделы программы и темы занятий	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу «Няшки-вкусняшки». 2 ч				
1.1	Вводное занятие. Зачем нужна еда.	1	1	-	Беседа
1.2	Чистота – залог здоровья.	1	1	-	Беседа
2	Что нужно на кухне. 8 ч				
2.1	Кухонная посуда, виды, назначение, уход	2	1	1	Беседа, наблюдение
2.2	Бытовая техника на кухне, назначение, уход	2	1	1	Наблюдение
2.3	Столовая посуда, столовые приборы. Сервировка стола.	2	1	1	Наблюдение
2.4	Этикет за столом.	1	1	-	Беседа
2.5	Итоговое занятие «Что нужно на кухне»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
3	Еда – без вреда. 10 ч				
3.1	Пирамида правильного питания Разнообразие продуктов питания	4	3	1	Беседа
3.2	Овощи и фрукты – лучшие продукты	2	1	1	Наблюдение
3.3	Где и как мы едим	2	1	1	Наблюдение
3.4	Всякому нужен и обед, и ужин	1	1	-	Беседа
3.5	Итоговое занятие «Еда – без вреда»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
4	Овощи – кладезь витаминов. 10 ч				
4.1	Первичная обработка овощей	4	1	3	Наблюдение
4.2	Салат из овощей	2	-	2	Наблюдение, дегустация
4.3	Овощной гарнир	2	-	2	Наблюдение, дегустация
4.4	Горячее блюдо из овощей	1	-	1	Наблюдение, дегустация
4.5	Итоговое занятие «Овощи – кладезь витаминов»	1	1	-	Итоговый опрос по

					разделу
5	Хлеб на нашем столе. 10 ч				
5.1	Бутерброды – простые и сложные.	2	1	1	Беседа
5.2	Крупы. Приготовление каши	2	1	1	Наблюдение, дегустация
5.3	Гарнир из круп	2	-	2	Наблюдение, дегустация
5.4	Запеканки из круп и макаронных изделий	2	-	2	Наблюдение, дегустация
5.5	Макаронные изделия	1	-	1	Наблюдение, дегустация
5.6	Итоговое занятие «Хлеб на нашем столе»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
6	Яйцо – идеальный продукт. 4 ч				
6.1	Повседневные блюда из яиц.	2	1	1	Наблюдение, дегустация
6.2	Блюда из яиц на праздничный стол.	1	-	1	Наблюдение, дегустация
6.3	Итоговое занятие «Яйцо – идеальный продукт»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
7	Молоко коровье всем дает здоровье. 6 ч				
7.1	Блюда из молока	2	1	1	Беседа, дегустация
7.2	Блюда из творога	2	-	2	Наблюдение, дегустация
7.3	Молочные напитки	1	-	1	Наблюдение, дегустация
7.4	Итоговое занятие «Молоко коровье всем дает здоровье»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
8	Тесто – это интересно. 6 ч				
8.1	Приготовление песочного теста	2	1	1	Беседа, дегустация
8.2	Приготовление бисквита	2	-	2	Наблюдение, дегустация
8.3	Приготовление заварного теста	1	-	1	Наблюдение, дегустация

8.4	Итоговое занятие «Тесто – это интересно»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
9	Без воды нет жизни. 4 ч				
9.1	Приготовление горячих напитков	2	1	1	Беседа.
9.2	Приготовление холодных напитков	1	-	1	Наблюдение, дегустация
9.3	Итоговое занятие «Без воды нет жизни»	1	1	-	Итоговый опрос по разделу
10	Сказочная кулинария. 10 ч				
10.1	Колобок.	2	1	1	Беседа. дегустация
10.2	Печатный пряник.	2	1	1	Наблюдение, дегустация
10.3	Пирожки.	2	1	1	Наблюдение, дегустация
10.4	Плюшки с корицей.	2	1	1	Наблюдение, дегустация
10.5	Зазеркальный пудинг.	2	1	1	Наблюдение, дегустация
10.6	Совместное чаепитие. Подведение итогов.	2	-	2	Мониторинг усвоения программы Представление самостоятельно выполненного десерта
	Всего:	72	32	40	

Содержание программы

1. Раздел «Введение в дополнительную общеобразовательную (общеразвивающую) программу «Няшки-вкусняшки», 2 ч

1.1. Вводное занятие. Зачем нужна еда.

Теория: знакомство с содержанием программы, основные знания о кулинарии; история развития и расширение пищевого рациона человека; правила поведения в кабинете на занятии.

Текущий контроль: беседа о важности питания.

1.2. Чистота – залог здоровья.

Теория: правила безопасности труда, санитарии и гигиены; личная гигиена, спецодежда; санитарные требования к кухне, оборудованию и процессу приготовления пищи; средства санитарии.

Текущий контроль: беседа о значимости санитарии на кухне.

2. Раздел «Что нужно на кухне», 8 ч

2.1. Кухонная посуда, виды, назначение, уход.

Теория: классификация по назначению и применению кухонной посуды; инструменты и приспособления, которые используются при приготовлении еды, виды и применение.

Практика: рациональное размещение инструментов на рабочих местах, отработка приемов работы с инструментами, освоение навыков владения инструментами, правилами ухода за ними.

Текущий контроль: беседа о использовании посуды, наблюдение за тем, как обучающийся используют инструменты и посуду.

2.2. Бытовая техника на кухне, назначение, уход.

Теория: незаменимая крупная бытовая техника – плита и холодильник; мелкая бытовая техника, упрощающая работу на кухне; техника безопасности при работе с бытовой техникой.

Практика: освоение навыков работы на электроприборах, освоение правил ухода за бытовой техникой.

Текущий контроль: наблюдение за тем, как обучающийся включают/выключают плиту и др. бытовые приборы.

2.3. Столовая посуда, столовые приборы. Сервировка стола.

Теория: столовая посуда, виды и применение, материалы изготовления особенности эксплуатации; столовые приборы для будней и праздничного стола; основы сервировки, способы сворачивания салфеток; сервировка стола к завтраку, обучающиеся расставляют под руководством педагога посуду на бумажный шаблон (Приложение № 1).

Практика: отработка последовательности мытья посуды, следуя инструкции педагога (сортировка, удаление остатков пищи, мытье посуды моющим средством, полоскание, сушка).

Текущий контроль: наблюдение за освоением бытового навыка (мытьё посуды), соблюдением последовательности операций и качеством их выполнения; за сервировкой стола.

2.4. Этикет за столом.

Теория: правила поведения за столом; этикет.

Текущий контроль: беседа о правилах поведения за столом.

2.5. Итоговое занятие «Что нужно на кухне».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, назначение посуды и уход за ней; проверка практических умений, навыки работы с бытовой техникой.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

3. Раздел «Еда – без вреда», 10 ч

3.1. Пирамида правильного питания. Разнообразие продуктов питания.

Теория: культура питания как составляющая здорового образа жизни; из чего состоит пирамида здорового питания; значение жиров, белков, углеводов и витаминов для правильной работы организма; вредные продукты и привычки в питании; потребность в пище в зависимости от возраста и физических нагрузок.

Практика: применение на практике метода «Правило тарелки» (Приложение № 3).

Текущий контроль: беседа о здоровом образе жизни.

3.2. Овощи и фрукты – лучшие продукты.

Теория: роль фруктов и овощей в обеспечении человека жизненно важными биологически активными веществами; растительная пища – это источник здоровья человека, молодости и красоты.

Практика: приготовление канапе из овощей, фруктов и ягод на свой вкус.

Текущий контроль: наблюдение за составлением канапе из предложенных фруктов.

3.3. Где и как мы едим.

Теория: правила гигиены во время еды вне дома, структура общественного питания, преимущество полноценного питания и вред питания «всухомятку», опасность испорченных продуктов.

Практика: посещение кафе, освоение правил поведения в общественном месте (как выбрать и заказать блюдо, этикет за столом).

Текущий контроль: наблюдение за поведением в общественном месте.

3.4. Всякому нужен и обед, и ужин.

Теория: режим питания, количество приемов пищи, интервалы между приемами пищи, распределение пищи в течение дня.

Текущий контроль: беседа, как составить меню.

3.5. Итоговое занятие «Еда – без вреда».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, значение питания в жизни человека; культура питания и основы здорового питания.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

4. Раздел «Овощи – кладезь витаминов», 10 ч

4.1. Первичная обработка овощей.

Теория: разнообразие овощей, сортировка, мойка, очистка и нарезка;

виды блюд из овощей и технология приготовления (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые); оформление готового блюда и подача на стол.

Практика: обучающиеся моют, чистят и нарезают овощи кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками; освоение способов тепловой обработки овощей для салата.

Текущий контроль: наблюдение за использованием овощечистки, ножа и разделочной доски и т.д.; наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими жидкостями.

4.2. Салат из овощей.

Практика: приготовление простого салата из сырых или вареных овощей.

Примерный перечень практических заданий: салат из свежих огурцов, винегрет и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за процессом приготовления салата, дегустация.

4.3. Овощной гарнир.

Практика: приготовление гарнира из овощей.

Примерный перечень практических заданий: картофельное пюре, овощное рагу, отварная цветная капуста и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за использованием кастрюль, ножа и др.; наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими жидкостями; дегустация гарнира из овощей.

4.4 Горячее блюдо из овощей.

Практика: приготовление горячего блюда из овощей.

Примерный перечень практических заданий: драники картофельные, овощная запеканка и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими поверхностями; дегустация.

4.5 Итоговое занятие «Овощи – кладезь витаминов».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, разнообразие овощей, их пищевая ценность; блюда из овощей.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

5. Раздел «Хлеб на нашем столе», 10 ч

5.1. Бутерброды – простые и сложные.

Теория: основные виды, способы обработки и производства продуктов из круп (мука, макаронные изделия, хлопья и т.д.); хлеб и хлебобулочные изделия; классификация бутербродов.

Практика: приготовление бутербродов, каждый обучающийся нарезает один продукт, и для составления бутерброда обмениваются ими.

Примерный перечень практических заданий: бутерброд с сыром, гренок с джемом, сэндвич и т.д.

Текущий контроль: беседа о пользе и вреде хлеба и хлебобулочных изделий.

5.2. Крупы. Приготовление каши.

Теория: пищевая ценность круп, технология приготовления каш. Значение каши в рационе питания.

Практика: приготовление каши.

Примерный перечень практических заданий: молочная рисовая каша, овсяная каша и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими поверхностями, дегустация каши.

5.3. Гарнир из круп.

Практика: приготовление гарнира из круп.

Примерный перечень практических заданий: гречка рассыпчатая, плов и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением правил техники безопасности при работе с горячими жидкостями, дегустация.

5.4. Запеканки из круп и макаронных изделий.

Практика: приготовление запеканки.

Примерный перечень практических заданий: запеканка с рисом и зеленью, запеканка из творога и макарон и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими поверхностями, дегустация запеканки.

5.5. Макароны изделия.

Практика: приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень практических заданий: отварные макароны.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением технологической последовательности, дегустация.

5.6. Итоговое занятие «Хлеб на нашем столе».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, крупы и продукты из них; пищевая ценность круп; блюда из круп.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

6. Раздел «Яйцо – идеальный продукт», 4 ч

6.1. Повседневные блюда из яиц.

Теория: яйцо — как полезный продукт, богатый животным белком и витаминами; определение свежести яиц.

Практика: приготовление повседневного блюда из яиц.

Примерный перечень практических заданий: яичница, омлет и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением технологической последовательности, дегустация.

6.2. Блюда из яиц на праздничный стол.

Практика: приготовление блюда из яиц на праздничный стол.

Примерный перечень практических заданий: фаршированные яйца, цветы из яиц для украшения блюда и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за украшением блюд, дегустация.

6.3. Итоговое занятие «Яйцо – идеальный продукт».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, пищевая ценность яиц; блюда из яиц.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

7. Раздел «Молоко коровье всем дает здоровье», 6 ч

7.1. Блюда из молока.

Теория: значение молока, молочных и кисломолочных продуктов, их значение в питании человека; определение свежести молока; ассортимент молочных продуктов.

Практика: приготовление блюда из молока.

Примерный перечень практических заданий: суп молочный с рисом, панакота и т.д.

Текущий контроль: беседа о пользе/вреде молочных продуктов, дегустация.

7.2. Блюда из творога.

Практика: приготовление блюда из творога.

Примерный перечень практических заданий: сырники, суфле из творога, творожный десерт и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением технологической последовательности, дегустация.

7.3. Молочные напитки.

Практика: приготовление молочного напитка.

Примерный перечень практических заданий: какао, чай с молоком и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими жидкостями, дегустация.

7.4. Итоговое занятие «Молоко коровье всем дает здоровье».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, молоко, молочные и кисломолочные продукты; пищевая ценность молока; блюда из молока и молочных продуктов.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

8. Раздел «Тесто – это интересно», 6 ч

8.1. Приготовление песочного теста.

Теория: откуда к нам пришло тесто; технология приготовления различных видов теста; мучные изделия в домашних условиях; безглютеновые мучные изделия.

Практика: приготовление песочного теста.

Примерный перечень практических заданий: печенье, пирог открытый с творогом и т.д.

Текущий контроль: беседа о видах теста и их особенностях, дегустация.

8.2. Приготовление бисквита.

Практика: приготовление бисквита.

Примерный перечень практических заданий: кексы, бисквит с изюмом и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением рецептуры и режимов выпечки бисквита, дегустация.

8.3. Приготовление заварного теста.

Практика: приготовление заварного теста.

Примерный перечень практических заданий: эклеры с заварным кремом, профитроли и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими поверхностями, дегустация.

8.4. Итоговое занятие «Тесто – это интересно».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, мучные и кондитерские изделия; пищевая ценность мучных изделий; кондитерские и мучные изделия.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

9. Раздел «Без воды нет жизни», 4 ч

9.1. Приготовление горячих напитков.

Теория: значение напитков в питании человека; полезные и вредные напитки; технология приготовления холодных и горячих напитков.

Практика: приготовление горячего напитка.

Примерный перечень практических заданий: чай черный, компот и т.д.

Текущий контроль: беседа о важности воды в жизни живых существ.

9.2. Приготовление холодных напитков.

Практика: приготовление холодного напитка.

Примерный перечень практических заданий: молочный коктейль, морс, натуральный лимонад и т.д.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с кухонной техникой, дегустация.

9.3. Итоговое занятие «Без воды нет жизни».

Теория: закрепление теоретических знаний по разделу, значение напитков в питании; пищевая ценность напитков; технология приготовления напитков.

Текущий контроль: итоговый опрос по разделу (Приложение № 2).

10. Раздел «Сказочная кулинария», 10 ч

10.1. Колобок.

Теория: особенности русской кухни в повседневной пище, основные продукты и блюда из них, их упоминание в сказках; сказка «Колобок».

Практика: изготовление колобка из дрожжевого теста.

Текущий контроль: беседа о различных блюдах в народных и авторских сказках, дегустация.

10.2. Печатный пряник.

Теория: представление о достатке в русских сказках; «Сказка о рыбаке и рыбке».

Практика: выпекание пряников.

Текущий контроль: наблюдение за выполнением росписи пряников, за проявлением творчества, дегустация.

10.3. Пирожки.

Теория: пирожки в русских народных и литературных сказках; «Сказка о мертвой царевне и семи богатырях».

Практика: приготовление пирожков.

Примерный перечень практических заданий: пирожки с творогом, повидлом и другими начинками.

Текущий контроль: наблюдение за освоением бытового навыка, соблюдением последовательности операций и качеством их выполнения, дегустация.

10.4. Плюшки с корицей.

Теория: кулинарные изделия в европейских произведениях для детей; «Три повести о Малыше и Карлсоне»; плюшки от фрекен Бок.

Практика: приготовление плюшек с корицей.

Текущий контроль: наблюдение за четким соблюдением технологической последовательности, дегустация.

10.5. Зазеркальный пудинг.

Теория: необычные рецепты в волшебных сказках; «Алиса в стране чудес».

Практика: приготовление пудинга.

Текущий контроль: наблюдение за соблюдением техники безопасности при работе с горячими поверхностями, дегустация.

10.6. Совместное чаепитие.

Практика: демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, самостоятельное приготовление блюда (творожный десерт, фруктовый салат и т.д.), конкурс на лучшее оформление десерта; совместное чаепитие.

Аттестация по итогам освоения программы: мониторинг усвоения программы, представление самостоятельно выполненного десерта (Приложение № 4, 5).

Календарный учебный график реализации дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Няшки-вкусняшки»

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество часов в неделю	Количество учебных недель
1 год	сентябрь	май	2	36

Организационно-педагогические условия реализации программы

Создание специальных образовательных условий в учреждении дополнительного образования начинается с организации материально-технической базы, включающей архитектурную среду. Архитектура здания учреждения и прилегающая к ней территория соответствует общим требованиям, предъявляемым к образовательным организациям, в которых осуществляется деятельность по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

Для реализации ДООП «Няшки-вкусняшки» необходимо: просторное светлое помещение для занятий, соответствующее СанПиН, оборудованное раковиной, плитой, шкафами для хранения продуктов и посуды, инструментов и мелкого оборудования, специальной литературы. Помещение должно быть оборудовано вытяжкой, стены покрыты моющими материалами.

Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническая база для реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Няшки-вкусняшки» достаточна. Для проведения учебных занятий необходимо:

1. Оборудованный кабинет (электрплита, мойка, холодильник, столы, вытяжка).
2. Инструменты для обработки пищевых продуктов (ножи, разделочные доски, терки и т.д.).
3. Столовая и кухонная посуда, столовые приборы.
4. Мелкая бытовая техника для кухни.
5. Текстиль для кухни (скатерти и салфетки для сервировки).
6. Спецодежда для приготовления пищи (фартуки, головные уборы).

Материалы, используемые при реализации данной программы:

1. продукты питания: крупы, овощи, яйца, мука и т.д.;
2. соль, сахар;
3. специи.

Информационное обеспечение.

Информационно-образовательная среда включает совокупность технологических средств (компьютер, мультимедийный проектор с экраном и др.), культурные и организационные формы информационного взаимодействия.

- www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=5 Рецепты изделий из теста
- www.russianfood.com/search/content/?kw=%F1%E0%EB%E0%F2%FB

Рецепты салатов

- www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=122796 Рецепты блюд из яиц
- www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=127456 Рецепты блинов
- www.russianfood.com/search/content/index.php?kw=%EA%E0%F8%E8

www.russianfood.com/search/content/index.php?kw=%E1%F3%F2%E5%F0%E1%F0%EE%E4%FB&area=total&seektrg=title&submit=%C8%F1%EA%E0%F2%FC Рецепты каш

• www.russianfood.com/search/content/index.php?kw=%E1%F3%F2%E5%F0%E1%F0%EE%E4%FB&area=total&seektrg=title&submit=%C8%F1%EA%E0%F2%FC Рецепты бутербродов

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Няшки-вкусняшки» осуществляется квалифицированными педагогическими работниками, образование которых соответствует профилю программы.

Реализация ДООП «Няшки-вкусняшки» предполагает различные формы контроля промежуточных и текущих результатов:

Промежуточная аттестация.

Промежуточный контроль проводится один раз в год (в конце декабря) и направлен на выявление уровня усвоения полученных знаний, умений и навыков. Контроль осуществляется в виде мониторинга с заполнением контрольно-оценочного листа (Приложение № 4).

Текущий контроль.

Текущий контроль педагог проводит на каждом занятии, создает для каждого ситуацию успеха. Контроль проходит в форме наблюдения и беседы по разделам программы.

Аттестация по итогам освоения программы

Итоговое занятие направлено на обобщение полученных знаний, проверку уровня сформированности умений и навыков. Оно проводится в виде чаепития, на котором дети самостоятельно готовят простой десерт на свой выбор, накрывают стол, принимают гостей (родителей). Выполненный десерт оценивается педагогом по критериям (Приложение №5)

Оценочные материалы

Контроль реализации программы (порядок, периодичность и сроки проведения, обязательные формы и их количество) проводится с учетом возрастных особенностей.

Содержательный контроль направлен на выявление индивидуальной динамики развития ребенка (от начала учебного года к концу) с учетом личностных особенностей и индивидуальных успехов, отслеживается положительная динамика развития обучающегося.

Воспитательная работа

Реализация программы «Няшки-вкусняшки» призвана способствовать решению целого ряда воспитательных задач. Эти задачи в объединении реализуется и в ходе обучения, и через систему следующих мероприятий:

- совместные чаепития;

- проведение экскурсий, посещение выставок и музея, совместный поход в кино;
- проведение «Дня именинника»;
- проведение игровых программ;
- приготовление вкусных подарков к праздникам (пряники, куличи и т.д.);
- подготовка и участие в конкурсах и выставках.

Для создания целостной системы воспитания и обучения основам кулинарии большое место отводится приобщению родителей к участию в жизни детского коллектива. Работа с родителями:

- родительские собрания;
- знакомство родителей с целями и задачами детского объединения;
- индивидуальные беседы с родителями по интересующим их темам;
- совместные мероприятия.

Педагогом используются следующие группы методов и формы воспитания:

- методы формирования сознания личности (взглядов, убеждений, идеалов): через беседы и рассказы;
- методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения: через педагогические требования, поручения, создание воспитывающих ситуаций, практическая деятельность по программе;
- методы стимулирования деятельности и поведения: через поощрение и похвала.

Основным результатом воспитательной работы должна быть наиболее полное развитие ребенка с учетом возрастных и личностных характеристик.

Методические материалы

Освоение ДООП «Няшки-вкусняшки» проходит в форме практических занятий в сочетании с изучением теоретических основ кулинарного искусства. Каждое учебное занятие состоит из трех частей: вводно-мотивационной, операционно-исполнительной, оценочно-рефлексивной.

- Вводно-мотивационная включает ритуал приветствия, мытья рук, одевания спецодежды, установление и поддержание эмоционально-положительного контакта с обучающимися, что способствует созданию установок на позитивную ориентацию на занятия и совместную деятельность.

- Содержание операционно-исполнительной предусматривает выполнение практического задания по разделам программы обучения.

- Оценочно-рефлексивная представляет собой подведение итогов: дегустация приготовленного блюда, оценивание деятельности обучающихся, рефлексирование происходящего.

При выполнении практического задания приоритетная роль отводится

показу педагогом приемов и порядка ведения работы. На начальном этапе обучения должно преобладать подробное изложение содержания каждой задачи, последовательности и практических приемов ее решения, что обеспечит грамотное выполнение работы. По мере усвоения программы от обучающихся требуется не только отработка технических приемов, но и развитие эмоционального отношения к выполняемой работе. Активное использование учебно-методических материалов необходимо обучающимся для успешного восприятия содержания учебной программы.

Методическое обеспечение программы включает приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса.

- **Наглядный метод** применяется на всех учебных занятиях по всем разделам программы. Этот метод включает показ наглядных пособий.

- **Словесный метод** – это объяснение, рассказ, беседа. Метод применяется как на теоретических занятиях, так и на практических занятиях при объяснении этапов выполнения кулинарных работ.

Эти два метода позволяют решать такие учебные задачи как: формирование начального представления об искусстве кулинарии, истории кулинарного искусства народов России; формирование знаний об основных понятиях - терминах, используемых в кулинарии:

- **Практический метод** – это практическое выполнение задания по показу педагога. Учащиеся повторяют все этапы выполнения практической работы за педагогом. Этот метод позволяет решать такие учебные задачи как: формирование знаний, умений и навыков, необходимых для работы с продуктами и инструментами, обучение приемам работы с кухонной техникой; формирование бытовых навыков; формирование умений самостоятельно приготовить блюдо в пределах программы.

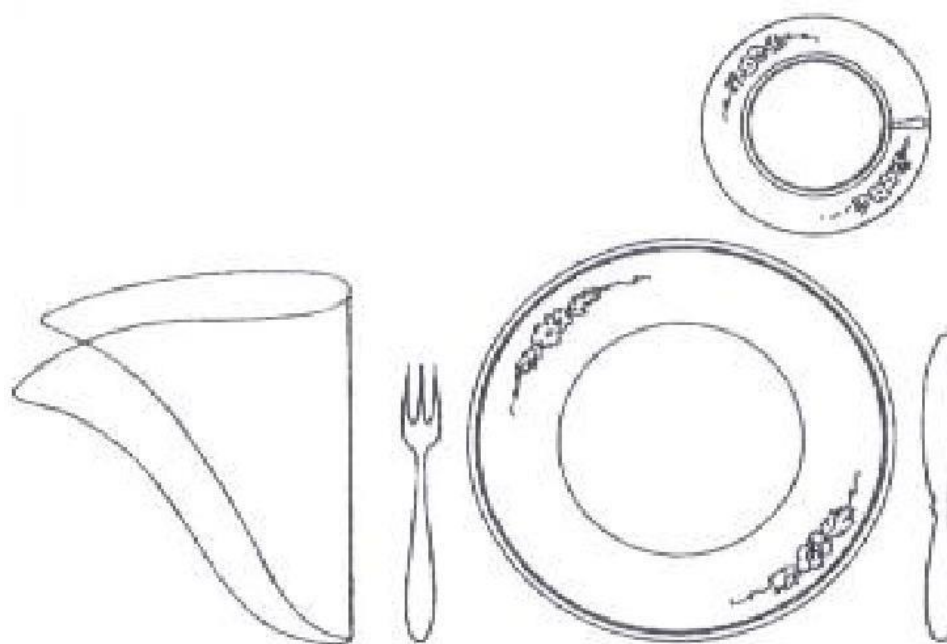
- **Проблемный метод** – это обучение, протекающее в форме разрешения поставленных проблемных ситуаций. Проблема должна активировать мыслительные процессы учащихся и побудить их к активному поиску решения. Помимо усвоения знаний, метод проблемного обучения позволяет учащимся овладеть способами их получения: поисковой практикой; навыками анализа; самостоятельной исследовательской деятельностью; компоновкой полученной информации. Проблемное обучение предполагает использование нестандартных способов решения поставленных задач, следовательно, развивает творческие способности учащихся, требует от них проявления интеллектуальной, а также личностной и социальной активности. Такой практико-ориентированный комплекс форм, методов и учебно-методических пособий, позволяет педагогу обеспечить эффективное руководство работой обучающихся по приобретению практических умений и навыков на основе теоретических знаний. Методическое обеспечение программы включает приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса, дидактические материалы. Для обеспечения наглядности и доступности изучаемого материала используются разные

виды методической доступности и методические материалы.

Список литературы

1. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – М., 2019. 304 с.
2. Шатун, Л. Г. Кулинария: учебное пособие / Л. Г. Шатун. – М., 2013. 320 с.
3. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2005. 160 с.
4. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2010. 349 с.
5. Ауэрман Л.Я., Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М., 2007. 96 с.
6. Борисова Н.Е. Сказочная кулинария. Рецепты и истории для маленьких поварят. – М., 2015. 151 с.
7. Дыбина О.В. Приобщение к миру взрослых. Игры-занятия по кулинарии для детей. – М., 2017. 128 с.

Шаблон для сервировки стола к завтраку.



Вопросы для итогового опроса по разделам.

1. Что нового вы узнали из изученного материала?
2. Что вас удивило?
3. О чем заставило задуматься?
4. Какие навыки вы приобрели?
5. Как вы будете их использовать в повседневной жизни?

Правило тарелки

Суть метода: берут обычную тарелку диаметром 20-25 см и визуальюно делят ее пополам. Затем одну из частей еще раз делим на две равных части. В итоге получаем 3 части: 1 большую и 2 равных поменьше. Каждую из частей заполняем по определенному принципу:

- 1 часть (половина тарелки) – овощная;
- 2 часть (1/4) – гарнир;
- 3 часть (1/4) – белковая.

Распределение пищи таким образом позволяет человеку получить максимальное количество основных макрокомпонентов в течение дня.



Мониторинг результатов обучения по дополнительной образовательной программе

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Баллы
1. Теоретическая подготовка ребёнка			
1.1. Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Соответствие теоретических знаний ребёнка программным требованиям	Минимальный уровень (ребёнок овладел менее чем ½ объёма знаний, предусмотренных программой)	1
		Средний уровень (объём усвоенных знаний составляет более 1/2)	5
		Максимальный уровень (ребёнок освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период)	10
1.2. Владение специальной терминологией	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Минимальный уровень (ребёнок, как правило, избегает употреблять специальные требования)	1
		Средний уровень (ребёнок сочетает специальную терминологию с бытовой)	5
		Максимальный уровень (специальные термины употребляет осознанно в полном соответствии с их содержанием)	10
ВЫВОД:	Уровень теоретической подготовки	Низкий	2-6
		Средний	7-14
		Высокий	15-20
2. Практическая подготовка ребёнка			
2.1. Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям.	Минимальный уровень (ребёнок овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков)	1
		Средний уровень (объём освоенных умений и навыков составляет более 1/2)	5
		Максимальный уровень (ребёнок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период)	10
2.2. Владение специальным оборудованием и оснащением	Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения	Минимальный уровень (ребёнок испытывает серьёзные затруднения при работе с оборудованием)	1
		Средний уровень (работает с оборудованием с помощью педагога)	5
		Максимальный уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей)	10
2.3. Творческие навыки	Креативность в выполнении практических заданий	Начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребёнок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога)	1
		Репродуктивный уровень (выполняет, в основном, задания на основе образца)	5
		Творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества)	10
ВЫВОД:	Уровень практической	Низкий	3-10

	подготовки	Средний	11-22
		Высокий	23-30
3.Общеучебные умения и навыки ребёнка			
3.1.Учебно-интеллектуальные умения: 3.1.1.Умение подбирать и анализировать специальную литературу	Самостоятельность в подборе и анализе литературы	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога)	1
		Средний уровень (работает с литературой с помощью педагога или родителей)	5
		Максимальный уровень (работает с литературой самостоятельно, не испытывает особых трудностей)	10
3.1.2.Умение пользоваться компьютерными источниками информации	Самостоятельность в использовании компьютерными источниками информации	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с компьютерными источниками информации, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога)	1
		Средний уровень (работает с компьютерными источниками информации с помощью педагога или родителей)	5
		Максимальный уровень (работает с компьютерными источниками информации самостоятельно, не испытывает особых трудностей)	10
3.1.3.Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу (писать рефераты, проводить самостоятельные учебные исследования)	Самостоятельность в учебно-исследовательской работе	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в учебно-исследовательской работе, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога)	1
		Средний уровень (пишет рефераты, проводит самостоятельные учебные исследования с помощью педагога или родителей)	5
		Максимальный уровень (пишет рефераты самостоятельно, проводит самостоятельные учебные исследования, не испытывает особых трудностей)	10
3.2. Учебно-коммуникативные умения: 3.2.1.Умение слушать и слышать педагога	Адекватность восприятия информации, идущей от педагога	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении слушать и слышать педагога)	1
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении слушать и слышать педагога)	5
		Максимальный уровень (обучающийся умеет слушать и слышать педагога)	10
3.2.2.Умение выступать перед аудиторией	Свобода владения и подачи обучающимися подготовленной информацией	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении выступать перед аудиторией)	1
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении выступать перед аудиторией)	5
		Максимальный уровень (обучающийся свободно владеет подготовленной информацией и умеет выступать перед аудиторией)	10
3.2.3.Умение вести полемику, участвовать в дискуссии	Самостоятельность в построении дискуссионного выступления, логика в построении	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении вести дискуссию, логически построить	1

	доказательств	доказательства)	
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении вести дискуссию, логически построить доказательства)	5
		Максимальный уровень (обучающийся умеет вести дискуссию, логически построить доказательства)	10
3.3.Учебно-организационные умения и навыки: 3.3.1.Умение организовать своё рабочее (учебное) место	Способность самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой)	1
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой)	5
		Максимальный уровень (обучающийся умеет самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой)	10
3.3.2.Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в соблюдении правил безопасности в процессе деятельности)	1
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в соблюдении правил безопасности в процессе деятельности)	5
		Максимальный уровень (обучающийся соблюдает правила безопасности в процессе деятельности)	10
3.3.3.Умение аккуратно выполнять работу	Аккуратность и ответственность в работе	Минимальный уровень (обучающийся испытывает серьёзные затруднения в умении аккуратно выполнять работу)	1
		Средний уровень (обучающийся испытывает некоторые затруднения в умении аккуратно выполнять работу)	5
		Максимальный уровень (обучающийся умеет аккуратно выполнять работу)	10
ВЫВОД	Уровень общеучебных умений и навыков	Низкий	9-30
		Средний	31-62
		Высокий	63-90
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	Результат обучения ребёнка по дополнительной образовательной программе	Низкий	до 46
		Средний	47-98
		Высокий	99-140

Приложение 5

Критерии оценки выполненного кулинарного изделия.

Для оценки десерта применяется 25 балльная система. Оценка каждого показателя качества оценивается максимум в 5 баллов. При наличии дефектов производится снижение баллов на 1–4. Затем подводится общий итог.

Показатели	Максимум	Снижение	Итого
Внешний вид			
Цвет			
Запах			
Консистенция			
Вкус			
Итого			
Оценка			

Существует шкала органолептической оценки. Существует шкала балльных оценок.

25-22	- отлично;
21-18	- хорошо;
17-15	- удовлетворительно;
14 и менее	- неудовлетворительно.