

Муниципальное учреждение Управление образования Миллеровского района  
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
Мальчевский межшкольный учебный центр

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического  
совета МБУ ДО Мальчевский МУЦ  
Протокол от «19» июля 2023 г.  
№6

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБУ ДО  
Мальчевский МУЦ  
А.Н.Ковалева  
Приказ от «19» июля 2023 г.  
№56



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

**«Кулинарный калейдоскоп»**

Направленность: социально-гуманитарная

**Целевая группа программы:** учащиеся от 9  
до 14 лет

**Срок реализации:** 72 часа

**Разработчик:** педагог дополнительного  
образования Панова Елена Александровна

ст.Мальчевская  
2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	7
2.1 Учебный план	7
III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
3.1 Условия реализации программы	11
3.2 Формы контроля и аттестации	12
3.3 Планируемые результаты	13
IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	15
V. ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ИНСТРУМЕНТАРИЙ	16
VI. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	17
VII. ПРИЛОЖЕНИЯ	18
Приложение 1	18
Приложение 2	26
Приложение 3	27
Приложение 4	27
Приложение 5	28

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеразовательная общеразвивающая программа составлена в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмом Минобрнауки России от 18.11.2015 N 09-3242 "О направлении информации" (вместе с "Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)";
- Письмом Минобрнауки России от 29.03.2016 N ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей) - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Уставом муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Мальчевский межшкольный учебный центр», утвержденным начальником Муниципального учреждения управления образования Миллеровского района приказ от 04.08.2020 г. № 527 и другими локальными актами учреждения.

Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи. Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно». Содержание программы нацелено на формирование и развитие творческого потенциала детей, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни.

### **Актуальность.**

Программа способствует социализации подростков, их профессиональному самоопределению на основе социальных практик, что способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения.

### **Отличительные особенности программы, новизна.**

Данная программа была разработана на основе программы «Учимся готовить» Е.И. Газиевой, педагога дополнительного образования ГБОУ Школа № 2001 г. Москвы. Новизна усматривается в том, что знания и навыки, полученные учащимися в процессе приготовления пищи, предоставляют им возможность попробовать себя во многих профессиях, связанных с кулинарией и питанием: повар, пекарь, кондитер, бармен, что в свою очередь способствует ранней профориентации школьников. Кроме того, в школьной программе по технологии отводится определенное количество времени для приобщения к кулинарии только девочек, а данная программа дает возможность приобрести навыки самообслуживания и мальчикам.

**Цель** - создание условий для формирования у обучающихся устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на традициях национальной кухни, получение специальных знаний и навыков, необходимых для социализации и адаптации в жизненном пространстве через приобщение к культуре приготовления пищи.

### **Задачи**

#### **обучающие:**

- формировать знания, умения и навыки по технологии приготовления различных блюд, их подаче и сервировке стола, раскрыть кулинарные способности каждого ребенка;
- познакомить детей с историей кулинарии, способами обработки продуктов, лечебными свойствами некоторых продуктов;
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.
- обеспечить использование санитарно-гигиенических правил и норм;
- ознакомить с правилами кулинарного этикета.

#### **развивающие:**

- повысить эстетический вкус учащихся;
- привить навыки экономного ведения домашнего хозяйства;
- развить память, логическое мышление, внимание, творческое воображение, творческую активность.

#### **воспитательные:**

- привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам России;
- воспитать трудолюбие и культуру труда, чувство товарищества и взаимопомощи, ответственность за порученное дело;
- формировать культуру общения.

### **Характеристика программы**

**Направленность:** социально-гуманитарная.

**Тип:** традиционная.

**Вид:** модифицированная.

**Уровень освоения:** базовый.

**Объем и срок освоения программы** 72 часа, 1 год, 36 недель.

**Режим занятий** 1 раз в неделю по 2 часа. Длительность учебного занятия – 45 минут. Перерыв между занятиями 10 минут.

**Тип занятий:** теоретический, практический.

**Форма обучения:** очная.

Образовательная деятельность по данной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (п.2, ст.14, № 273-ФЗ). Обучение проводится с использованием как традиционных форм: лекции с элементами беседы, так и активных форм обучения: дискуссии, соревнования, демонстрация основных практических приемов, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий. Формы организации деятельности обучающихся - групповая. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

**Адресат программы** учащиеся в возрасте 9-14 лет независимо от уровня подготовки.

**Наполняемость группы** не более 15 человек. Программа может быть адаптирована для учащихся с особыми образовательными потребностями, в том числе для детей-инвалидов, прием которых осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и по решению ПМПК. В этом случае численный состав может быть сокращен.

## II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

### 2.1 Учебный план

Таблица 1

#### Учебный план

№ п/п		Количество часов			Форма контроля, аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	<b>Раздел 1.</b> Вводное занятие. Техника безопасности.	1	1	2	беседа, ответы на вопросы анкеты (Приложение 2)
2	<b>Раздел 2.</b> История русской кухни.	2	8	10	беседа, практическая работа
3	<b>Раздел 3.</b> Сервировка стола.	1	1	2	педагогическое наблюдение, соревнование
4	<b>Раздел 4.</b> Бутерброды.	1	1	2	педагогическое наблюдение, соревнование
5	<b>Раздел 5.</b> Блюда из овощей.	1	3	4	устный опрос, практическая работа
6	<b>Раздел 6.</b> Холодные блюда и закуски.	1	1	2	презентация, практическая работа
7	<b>Раздел 7.</b> Блюда из мяса.	1	1	2	устный опрос, практическая работа
8	<b>Раздел 8.</b> Молоко и молочные продукты.	1	1	2	устный опрос, практическая работа
9	<b>Раздел 9.</b> Блюда из яиц.	1	1	2	устный опрос, практическая работа
10	<b>Раздел 10.</b> Десерты.	1	1	2	беседа, практическая работа
11	Промежуточная аттестация.		2	2	выставка блюд Приложение 3
12	<b>Раздел 11.</b> Первые блюда.	1	3	4	письменный опрос, практическая работа
13	<b>Раздел 12.</b> Блюда из круп.	1	5	6	устный опрос, практическая работа
14	<b>Раздел 13.</b> Растительные продукты питания.	1	3	4	беседа, практическая работа

15	<b>Раздел 14.</b> Блюда из теста и мучные изделия.	1	13	14	устный опрос, практическая работа
16	<b>Раздел 15.</b> Горячие напитки.	1	1	2	презентация, практическая работа
17	<b>Раздел 16.</b> Основы рационального питания.	1	1	2	беседа, практическая работа
18	<b>Раздел 17.</b> Способы обработки пищевых продуктов.	1	1	2	устный опрос, практическая работа
19	<b>Раздел 18.</b> Заготовки продуктов впрок.	1	1	2	беседа, практическая работа
20	<b>Раздел 19.</b> Питание школьника.	1	1	2	беседа
21	Итоговое занятие.		2	2	выставка блюд Приложение 4
<b>Итого:</b>		<b>19</b>	<b>53</b>	<b>72</b>	

### Содержание учебного плана

#### **Раздел 1.**Вводное занятие. Техника безопасности.

Тема 1.1. Теория. Правила работы в кабинете- лаборатории. Техника безопасности при работе с режущими инструментами, у электрической плиты и духового шкафа. Пожарная безопасность. Правила санитарии и гигиены.  
Тема 1.2. Практическая работа.Правила гигиены и санитарии при выполнении практических работ. Ответы на вопросы входной анкеты.

#### **Раздел 2.**История русской кухни.

Тема 2.1.Теория. Изучение особенностей приготовления пищи в русских народных традициях. Исторические сведения о национальной русской кухне.  
Тема 2.2. Практическая работа. Приготовление печенья из песочного теста.  
Тема 2.3.Практическая работа.Приготовление вареников с капустой, картофелем.  
Тема 2.4. Практическая работа. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.  
Тема 2.5.Практическая работа.Приготовлениепельменей.

#### **Раздел 3.**Сервировка стола.

Тема 3.1.Теория. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.  
Тема 3.2. Практическая работа. Сервировка стола к воскресному завтраку.

#### **Раздел 4.**Бутерброды.

Тема 4.1.Теория.Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов.

Тема 4.2. Практическая работа. Приготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов.

**Раздел 5. Блюда из овощей.**

Тема 5.1. Теория. Виды овощей. Влияние на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.

Тема 5.2. Практическая работа. Салат из моркови и капусты.

Тема 5.3. Практическая работа. Картофель жаренный, картофельное пюре.

**Раздел 6. Холодные блюда и закуски.**

Тема 6.1. Теория. Разнообразие вариантов приготовления закусок.

Тема 6.2. Практическая работа. Нарезка колбасы, твердого сыра и приготовление закуски из них.

**Раздел 7. Блюда из мяса.**

Тема 7.1. Теория. Виды мясных продуктов. Виды полуфабрикатов из рубленного мяса.

Тема 7.2. Практическая работа. Изготовление котлет.

**Раздел 8. Молоко и молочные продукты.**

Тема 8.1. Теория. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Тема 8.2. Практическая работа. Приготовление молочной лапши.

**Раздел 9. Блюда из яиц.**

Тема 9.1. Теория. Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии.

Тема 9.2. Практическая работа. Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.

**Раздел 10. Десерты.**

Тема 10.1. Теория. Знакомство с десертами: мороженым, пирожным, муссом, желе.

Тема 10.2. Практическая работа. Приготовление кондитерских колбасок.

**Промежуточная аттестация. Выставка блюд.**

Самостоятельная работа по приготовлению блюда по заданию педагога.

**Раздел 11. Первые блюда.**

Тема 11.1. Теория. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.

Тема 11.2. Практическая работа. Приготовление куриного бульона, борща, горохового супа.

**Раздел 12. Блюда из круп.**

Тема 12.1. Теория. Виды круп, роль круп в рационе человека.

Тема 12.2. Практическая работа. Приготовление гречневой каши с мясом.

Тема 12.3. Практическая работа. Приготовление каши Гурьевской и манной запеканки.

**Раздел 13. Растительные продукты питания.**

Тема 13.1. Теория. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания

Тема 13.2. Практическая работа. Приготовление блюд из пищевых растений: картофельные оладьи, капустные котлеты.

**Раздел 14.**Блюда из теста и мучные изделия.

Тема 14.1.Теория. Секреты вкусной выпечки. Историческая справка. Особенности приготовления различных видов теста.

Тема 14.2. Практическая работа. Выпечка пирожков.

Тема 14.3. Практическая работа. Приготовление сдобного дрожжевого теста.

Тема 14.4. Практическая работа. Выпечка блинов.

Тема 14.5. Практическая работа. Выпечка оладий.

Тема 14.6. Практическая работа. Выпечка «хвороста».

**Раздел 15.**Горячие напитки.

Тема 15.1.Теория.История появления чая, его сорта, состав. Особенности приготовления какао.

Тема 15.2. Практическая работа.Приготовление какао, травяного чая.

**Раздел 16.**Основы рационального питания.

Тема 16.1.Теория. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физически нагрузок.

Тема 16.2. Практическая работа.Составление схем приготовления различных блюд. Приготовление пшенной каши с тыквой.

**Раздел 17.**Способы обработки пищевых продуктов.

Тема 17.1.Теория. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Тема 17.2. Практическая работа.Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, овощи на пару.

**Раздел 18.**Заготовки продуктов впрок.

Тема 18.1.Теория. Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.

Тема 18.2. Практическая работа.Квашение капусты, компот из яблок и ягод.

**Раздел 19.**Питание школьника.

Тема 19.1.Теория. Питательна ценность пищевых продуктов. Значение питания в жизни человека. Правила составления меню школьника.

Тема 19.2. Практическая работа. Составление меню.

**Итоговое занятие.**Выставка блюд.

Самостоятельная работа приготовления блюда по выбору учащегося.

## 2.2 Календарный учебный график

Начало учебного периода определяется Уставом МБУ ДО Мальчевский МУЦ.

- Дата начала обучения - 01.09.2023 г;
- Дата окончания обучения - 31.05.2024;
- Количество учебных недель – 36;

- Количество учебных дней – 72;
- Каникулы – отсутствуют;
- Календарный учебный график см. в Приложении 1

### III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Условия реализации программы Материально-техническое оснащение

Для реализации программы используется 2 помещения:

- учебная аудитория на 15 посадочных мест для обучающихся, рабочее место педагога, компьютер с доступом в Интернет, медиапроектор, экран для демонстрации презентаций для теоретических занятий;
- кулинарная лаборатория для практических занятий.

Учебное помещение должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил, установленных Санитарными правилами (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

**Обязательное условие** проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов, соблюдение строгое выполнение правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, технологии обработки продуктов.

#### **Оборудование и инвентарь:**

- электрическая печь с духовым шкафом;
- холодильник;
- микроволновая печь;
- производственные и подсобные столы;
- раздача;
- весы настольные циферблатные;
- миксер электрический;
- электрочайник;
- моечные ванны;
- сушилки для посуды;
- электроводонагреватель;
- шкаф для моющих средств;
- шкаф для одежды;
- раковина для мойки рук;
- противни;
- кастрюли на 40л., 30л, 20л, 10л, 5л, 3л;
- сковороды чугунная и алюминиевая;
- доски разделочные деревянные и пластмассовые;
- хлебница;
- подносы алюминиевые и пластмассовые;
- мясорубка;
- жаровня;
- миски алюминиевые, пластмассовые;

- чайник, кофейник;
- ковши, вёдра, весёлки, скалки, шумовка, венчик, ножи кухонные, дуршлаг, лопатка, сито, тёрки, приспособления для фигурной нарезки овощей;
- тарелки порционные для 1 блюд, тарелки полу порционные для 1 блюд, тарелки для 2 блюд, тарелки пирожковые;
- сервиз чайный на 12 персон, сервиз кофейный на 6 персон;
- ложки столовые, вилки столовые, стаканы чайные, солонки, скатерти, салфетки льняные.

#### **Муляжи блюд:**

- «Зразы донские»;
- «Цыплёнок табака»;
- «Биточки с гарниром»;
- «Котлеты свекольные»;
- «Оладьи»;
- «Крупеник из гречневой каши»;
- «Фаршированный яичный омлет»;
- «Зразы рубленые со сложным гарниром»;
- «Сырники в сметанном соусе».

Информационное обеспечение:

#### **Плакаты:**

- «Способы нарезки овощей»;
- «Подготовка овощей для фарширования»;
- «Сложные формы нарезки овощей»;
- «Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы и котлетной массы»;
- «Способы тепловой обработки продуктов»;
- «Горячие блюда из овощей»;
- «Холодные блюда и закуски»;
- «Бутерброды»;
- «Блюда и гарниры из круп»;
- «Классификация супов»;
- «Блюда из яиц»;
- «Блюда из творога»;
- «Сладкие блюда и напитки»;
- «Сервировка столов».

### **Кадровое обеспечение**

Программа «Кулинарный калейдоскоп» реализуется педагогом дополнительного образования, соответствующим Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298н).

### **3.2 Формы контроля и аттестации**

Реализация программы «Кулинарный калейдоскоп» предусматривает входной, текущий, промежуточный и итоговый контроль.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Текущий и промежуточный – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы, определения результатов обучения. Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом, определения изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися и тестирования. Цель-введение их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы. Текущий контроль включает в себя устные опросы, оценку выполнения групповых индивидуальных заданий приготовления блюд с использованием технико-технологических карт. Промежуточный контроль осуществляется после 1 полугодия освоения программы и включает в себя выставку работ обучающихся. Итоговый контроль осуществляется после окончания реализации программы так же в форме выставки работ, выполненных учащимися самостоятельно по выбору.

### **3.3 Планируемые результаты**

#### **Предметные**

У учащихся будут сформированы знания по:

- истории возникновения кулинарного искусства;
- профессиям, связанным с искусством кулинарии и здоровым питанием, многообразию блюд;
- способам оформления блюд;
- основам технологии приготовления блюд из круп, мяса, рыбы, яиц, дрожжевого и без дрожжевого теста;
- основам правил подачи блюд.

Умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- готовить блюда из круп, яиц, без дрожжевого теста, бутерброды, десерты, напитки;
- украшать готовые блюда;
- правильно вести себя за столом.

#### **Личностные**

У учащихся будут сформированы:

- принципы рационального питания;
- толерантность (разновозрастное сотрудничество на основе общего коллективного творчества).

#### **Метапредметные**

У учащихся будут сформированы регулятивные УУД:

- использовать правила техники безопасности при работе с режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- применять санитарно-гигиенические требования к приготовлению

пищи;

- пользоваться правилами этикета;
- проявлять индивидуальные творческие способности при оформлении блюд.

**Коммуникативные УУД:**

- включаться в диалог, в коллективное обсуждение, проявлять инициативу и активность;
- работать в группе, управлять поведением партнера;
- обращаться за помощью;
- формулировать свои затруднения;
- предлагать помощь и сотрудничество;
- слушать собеседника;
- договариваться о распределении функций в совместной деятельности, приходить к общему решению;
- формулировать собственное мнение и позицию.

### **Воспитательный потенциал**

**Цели:** обеспечить системное педагогическое сопровождение личностного развития детей, создание условий для их субъективной позиции, формирование гражданских, патриотических и нравственных качеств, развитие их способностей и одаренностей.

**Задачи:**

- содействовать формированию патриотизма и активной гражданской позиции;
- воспитать чувство личной ответственности за любое самостоятельно принятое решение;
- формировать коммуникативные качества, личности (чувства товарищества и коллективизма).

**Формы проведения:** организуются мероприятия воспитательного характера: праздники, конкурсы, соревнования, беседы, различные акции. Используются новые формы воспитательной работы: социальные акции и профессиональные пробы.

## IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация программы предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

- групповые теоретические беседы с учащимися;
- индивидуальные теоретические и практические задания потехнико-технологическим картам;
- групповые практические задания по приготовлению блюд;
- групповые практические задания по сервировке стола.

При реализации программы используются следующие методы и приемы обучения:

- педагогического наблюдения;
- практического занятия;
- беседы.

Нетрадиционные формы занятия:

- урок-соревнование.

**Из дидактического обеспечения необходимо наличие:**

- технико-технологических картс перечнем необходимых продуктов и порядкомприготовления и подачи каждого приготавливаемого на занятии блюда (Приложение 5).

**Презентаций:**

- «Бутерброды»;
- «Напитки»;
- «Формы нарезки овощей»;
- «Примеры сервировки стола»;
- «Правила этикета»;
- «Правила здорового питания»;
- «Меню школьника».

**Видеороликов:**

- «Изменение русской традиционной кухни во время правления Петра 1»;
- «Откуда что произошло. Происхождение блюд»;
- «Мифы и история о яблоках на Руси».

**ЭОР**

[www.learningsapps.ru](http://www.learningsapps.ru)

## V. ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ИНСТРУМЕНТАРИЙ

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням: низкий, средний, высокий.

При низком уровне освоения программы обучающийся освоил менее 50% содержания образовательной программы:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;
2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
3. низкая эстетика подачи готового блюда.

При среднем уровне освоения программы обучающийся освоил от 50 до 70% содержания образовательной программы:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. средний уровень соблюдения рецептуры;
3. средний уровень эстетики подачи готового блюда;

При высоком уровне освоения программы обучающийся освоил более 70% содержания образовательной программы:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;
2. высокий уровень соблюдения рецептуры;
3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельно задания по технико-технологическим картам, практические задания по приготовлению и подаче изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

## VI. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Нормативно-правовые акты

1. Указ Президента РФ от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».
2. Указ Президента РФ об объявлении 2023 года Годом педагога и наставника (Указ Президента Российской Федерации от 27 июня 2022 года № 401).
3. Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809 «Об утверждении основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».
4. «Стратегия национальной безопасности РФ», утв. Указом Президента РФ от 02.07.2021 № 400 (пункты: 33, 40, 83, 93).
5. Концепция развития дополнительного образования детей (утв. Распоряжением Правительства РФ от 28 августа 2014 г. №1726-р).
6. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р).
7. Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 года N 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования"» (с изменениями на 31 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 8 января 2021 года).
8. Национальная система учительского роста (утв. Распоряжением Правительства РФ от 31 декабря 2019 г. № 3273-р).
9. Распоряжение Правительства РФ от 2 декабря 2021 г. № 3427-р «Об утверждении стратегического направления в области цифровой трансформации образования, относящейся к сфере деятельности Министерства просвещения РФ».
10. «Об утверждении Правил осуществления просветительской деятельности», утв. постановлением Правительства РФ от 01.07.2022 № 1195 (пункт 4).
11. Национальный проект "Образование" (утв. президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. №16).
12. Федеральные проекты: «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации», «Успех каждого ребенка» (реализуется с 01.01.2020 г., протокол от 24.12.2018 №16).
13. Методические рекомендации о механизме привлечения организаций дополнительного образования детей к профилактике правонарушений несовершеннолетних: Письмо Минобрнауки России от 03.04.2017 № ВК-1068/09.
14. Целевая модель развития региональной системы дополнительного образования детей (приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467).
15. Методические рекомендации по реализации стратегии развития воспитания на уровне субъекта РФ: Письмо Минпросвещения России от 07.04.2021 № 06-433.

16. Профессиональный стандарт "Педагог дополнительного образования детей и взрослых", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. N 652н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 декабря 2021 г., регистрационный N 66403), действующим до 1 сентября 2028 года.
17. Государственная программа Ростовской области «Развитие образования» (утв. постановлением Правительства РО от 17.10.2018 г. № 646).
18. Постановление Правительства Ростовской области от 08.12.2020 № 289 «О мероприятиях по формированию современных управленческих решений и организационно-экономических механизмов в системе дополнительного образования детей в Ростовской области в рамках федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование»».
19. Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 14.03.2023 № 225 «О проведении независимой оценки качества дополнительных общеобразовательных программ в Ростовской области».

#### **Литература для педагога**

1. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. – М.: РИПОЛ классик, 2011.
2. Овощи и фрукты - основа вашего рациона. Международный год овощей и фруктов, 2021, справочный документ
3. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015.
4. Физиология пищеварения (Учебное пособие)  
Зарифьян А.Г., Кононец И.Е., Наумова Т.Н., Макимбетова Ч.Э.

#### **Литература для учащихся (родителей)**

1. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009.
2. Руфанова Е. Кухни народов мира / Е. Руфанова. – М.: Слог, 2011.  
Светлова Е.В. Сервировка праздничного стола и этикет застолья / Е.В. Светлова – М.: Лада, 2009..
3. Э. Тэри «Маленький шеф. Простые рецепты для всей семьи»-М.:Манн, Иванов и Фербер 2021 .
4. И. Чадеева «Приготовление для детей»-М.:ХлебСоль 2018 .  
А. Лопатина, М. Скребцова «Овощи целители»-М.:Нобель Пресс 2018 .

#### **Интернет-ресурсы**

1. [www.povar.ru](http://www.povar.ru)
2. [www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)
3. [www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)
4. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

5. [www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)
6. [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)
7. [www.111receptov.ru](http://www.111receptov.ru)

## VII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

### Календарный учебный график Дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарный калейдоскоп»

№ п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1	05.09.2023	Правила работы в кабинете-лаборатории. Техника безопасности при работе с режущими инструментами, у электрической плиты и духового шкафа. Пожарная безопасность. Правила санитарии и гигиены.	1	14.30-15.15	объяснение	учебная аудитория	устный опрос
2	05.09.2023	Правила гигиены и санитарии при выполнении практических работ. Ответы на вопросы входной анкеты.	1	15.25-16.10	практическое занятие	учебная аудитория	практическая работа
3-4	12.09.2023	Изучение особенностей приготовления пищи в русских народных традициях. Исторические сведения о национальной русской кухне.	2	14.30-16.10	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
5-6	19.09.2023	Приготовление печенья из песочного теста.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

7-8	26.09.2023	Приготовление вареников с капустой, картофелем.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
9-10	03.10.2023	Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.	2	14.30-16.10	практическое занятие	учебная аудитория	практическая работа
11-12	10.10.2023	Приготовление пельменей.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
13	17.10.2023	Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.	1	14.30-15.15	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
14	17.10.2023	Сервировка стола к воскресному завтраку.	1	15.25-16.10	соревнование	учебная аудитория	практическая работа
15	24.10.2023	Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос
16	24.10.2023	Приготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов.	1	15.25-16.10	соревнование	кулинарная лаборатория	практическая работа
17	31.10.2023	Виды овощей. Влияние на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос
18	31.10.2023	Салат из моркови и капусты.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

19-20	07.11.2023	Картофель жаренный, картофельное пюре.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
21	14.11.2023	Разнообразие вариантов приготовления закусок.	1	14.30-15.15	беседа	учебная аудитория	презентация
22	14.11.2023	Нарезка колбасы, твердого сыра и приготовление закуски из них.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
23	21.11.2023	Виды мясных продуктов. Виды полуфабрикатов из рубленного мяса.	1	14.30-15.15	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
24	21.11.2023	Изготовление котлет.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
25	28.11.2023	Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос
26	28.11.2023	Приготовление молочной лапши.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
27	05.12.2023	Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос

28	05.12.2023	Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
29	12.12.2023	Знакомство с десертами: мороженым, пирожным, муссом, желе.	1	14.30-15.15	беседа	учебная аудитория	устный опрос
30	12.12.2023	Приготовление кондитерских колбасок.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
31	19.12.2023	Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	письменный опрос
32	19.12.2023	Приготовление куриного бульона	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
33-34	26.12.2023	Промежуточная аттестация.	2	14.30-16.10	выставка блюд	кулинарная лаборатория	самостоятельная работа
35-36	09.01.2024	Приготовление борща, горохового супа.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
37	16.01.2024	Виды круп, роль круп в рационе человека.	1	14.30-15.15	рассказ	Учебная аудитория	устный опрос
38	16.01.2024	Приготовление каши Гурьевской.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
39-40	23.01.2024	Приготовление гречневой каши с мясом.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

41-42	30.01. 2024	Приготовление манной запеканки.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
43	06.02. 2024	Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос
44	06.02. 2024	Приготовление блюд из пищевых растений: картофельные оладьи.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
45-46	13.02. 2024	Приготовление блюд из пищевых растений: капустные котлеты.	2	14.30-16.10			
47	20.02. 2024	Секреты вкусной выпечки. Историческая справка. Особенности приготовления различных видов теста.	1	14.30-15.15	беседа	учебная аудитория	устный опрос
48	20.02. 2024	Приготовление сдобного дрожжевого теста.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
49-50	27.02. 2024	Приготовление сдобного дрожжевого теста.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

51-52	05.03. 2024	Выпечка пирожков.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
53-54	12.03. 2024	Выпечка пирожков.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
55-56	19.03. 2024	Выпечка блинов.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
57-58	26.03. 2024	Выпечка оладий.	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
59-60	02.04. 2024	Выпечка «хвороста».	2	14.30-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
61	09.04. 2024	История появления чая, его сорта, состав. Особенности приготовления какао.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	презентация
62	09.04. 2024	Приготовление какао, травяного чая.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
63	16.04. 2024	Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физически нагрузок.	1	14.30-15.15	лекция	учебная аудитория	устный опрос
64	16.04. 2024	Составление схем приготовления различных блюд. Приготовление пшеничной каши с тыквой.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

65	23.04.2024	Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.	1	14.30-15.15	беседа	Учебная аудитория	
66	23.04.2024	Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, овощи на пару.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
67	07.05.2024	Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.	1	14.30-15.15	беседа	учебная аудитория	устный опрос
68	07.05.2024	Квашение капусты, компот из яблок и ягод.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
69	14.05.2024	Питательна ценность пищевых продуктов. Значение питания в жизни человека. Правила составления меню школьника.	1	14.30-15.15	беседа	учебная аудитория	устный опрос
70	14.05.2024	Составление меню.	1	15.25-16.10	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
71-72	21.05.2024	Итоговое занятие.	2	14.30-16.10	выставка блюд	кулинарная лаборатория	самостоятельная работа



**Анкета для входного контроля**

**1. Что готовят из картофеля?**

- А) суп
- Б) кашу
- В) пюре +
- Г) сок

**2. Сок можно отжать из...**

- А) яблока, груши +
- Б) картошки
- В) лука
- Г) чеснока

**3. Где необходимо хранить консервы?**

- А) в комнате
- Б) в пакете
- В) в холодильнике +
- Г) нет верного ответа

**4. Что готовят из рыбы?**

- А) пюре
- Б) уху +
- В) лапшу
- Г) салат

**5. Что относится к морепродуктам?**

- А) мидии +
- Б) огурцы
- В) птица
- Г) лимон

**6. Что такое субпродукты?**

- А) рыбное мясо, хвосты, печень
- Б) кожа, лапы, клюв
- В) печень, легкие, почки +
- Г) нет правильного ответа

**7. Сколько хранятся консервы?**

- А) 3 месяца
- Б) 2-3 года +
- В) 15 лет
- Г) 5-6 лет

**8. Что относится к фруктам?**

- А) огурец
- Б) картошка

- В) виноград, смородина +
- Г) тыква, капуста

**9. Для чего служит микроволновая печь?**

- А) для разогрева
- Б) для приготовления
- В) для разморозки
- Г) все ответы верны +

**10. Чем кушают суп?**

- А) вилок
- Б) ножом
- В) ложкой +
- Г) половником

**11. Суп состоит из ...**

- А) основы
- Б) гарнира
- В) основы и гарнира +
- Г) нет верного ответа

**12. По этикету нож должен располагаться?**

- А) слева от тарелки
- Б) вверху тарелки
- В) справа от тарелки +
- Г) Ввтарелке

**13. Какой бывает чай?**

- А) зеленый, черный
- Б) белый, красный
- В) красный, травяной
- Г) все ответы верны +

**14. Из какой крупы можно приготовить молочную кашу**

- А) рис
- Б) пшено
- В) манка
- Г) все ответы верны +



**Перечень блюд для выбора учащимися для прохождения промежуточной аттестации**

1.	печенье из песочного теста.	П
2.	открытые бутерброды.	О
3.	закрытые бутерброды.	З
4.	горячие бутерброды.	Г
5.	салат из свежих овощей.	С
6.	пшенная каша с тыквой.	П
7.	овощи на пару.	О
8.	закуска из колбасы и сыра.	З
9.	суп молочная лапша.	С
10.	отлеты из капусты.	К

**Перечень блюд для выбора учащимися для прохождения итоговой аттестации**

1.	салат с зеленью	О
2.	гороховый суп.	Г
3.	орщ флотский.	Б
4.	речневая каша рассыпчатая.	Г

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 5.  | исовая каша с черносливом.                                 | Р |
| 6.  | ареники в ассортименте (с картофелем, капустой, творогом). | В |
| 7.  | линчики с творогом.  | Б |
| 8.  | ельмени по-домашнему.                                      | П |
| 9.  | исквитный рулет с повидлом.                                | Б |
| 10. | афельные трубочки.   | В |

Приложение 5

**Примеры технико-технологических карт, используемых при выполнении практических работ**

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**«Компот из сухофруктов»**

**РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
с/фрукты	100	285	10,0	28,5
Сахар	100	100	10,0	10,0
Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Вода	1000	1000	100,0	100,0
<b>Выход</b>	100,0		10,0	

### Технологический процесс

Сушеные сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

### Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед подачей порционируют в стаканы. Температура подачи комнатной температуры. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленного компота из сухофруктов, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### «Салат из свеклы с яблоками»

### РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Свекла	85,6	67,0	8,56	6,7
Яблоки	35,7	25,0	3,57	2,5
Сахар	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	100,0		10,0	

### Технологический процесс

Промытую свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или измельчают на овощерезке), добавляют нарезанные

соломкой очищенные яблоки с удаленными семенными гнездами, перемешивают. Вводят сахар и соль. Перед подачей и заправляют растительным маслом.

### **Требования к оформлению, реализации и хранению**

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов в холодильнике при температуре +4/-2 градусов. Хранение заправленных салатов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

### **Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата из свеклы с яблоками, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 298758671356317544631232521185682992068791923292

Владелец Воропаева Ирина Валентиновна

Действителен с 30.01.2024 по 29.01.2025