

Департамент образования Администрации г.о. Самара

**Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр детского творчества «Металлург» г.о. Самара**



Принята
на методическом совете
« 8 » августа 2024 г.
Протокол №1

«Утверждаю»
Директор «ЦДТ «Металлург»
М.С. Анохина
8 августа 2024 г.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Хозяюшка»**

Направленность программы – социально-гуманитарная
Уровень освоения программы – базовый
Форма обучения - очная
Срок реализации – 2 года
Возраст детей – 7-14 лет

Разработчики:

Левина Г.А., педагог
дополнительного образования,
Сморкалова Н.А., методист

Самара, 2024

Оглавление

Краткая аннотация.....	3
1. Пояснительная записка.....	4
1.1. Цель и задачи программы.....	8
1.2. Формы, методы и технологии, используемые для реализации программы.....	9
1.3. Ожидаемые результаты	10
1.4. Критерии и способы определения результативности.....	11
1.5. Виды и формы контроля и диагностика результатов.....	13
1.6. Работа с родителями.....	14
2. Содержание программы.....	14
2.1. Содержание программы курса 1-го года обучения.....	14
2.1.1. Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов».....	15
2.1.2. Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок».....	19
2.1.3. Модуль «Ждем гостей».....	23
2.2. Содержание программы курса 2-го года обучения.....	29
2.2.1. Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов»	29
2.2.2. Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок».....	33
2.2.3. Модуль «Приготовление изделий из теста».....	37
3. Ресурсное обеспечение программы.....	43
3.1. Учебно-методическое обеспечение программы.....	43
3.2. Материально-техническое обеспечение программы.....	44
4. Список литературы.....	45
5. Приложение №1.....	47

Краткая аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Хозяюшка» рассчитана на 2 года обучения и имеет базовый уровень освоения. Рассчитана на учащихся в возрастном диапазоне 7-14 лет.

Программа имеет развивающий характер и ориентирована на содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, формированию культуры питания, овладение начальными знаниями и умениями в области кулинарии. Изучая программу, учащиеся смогут узнать о рациональном питании, научиться первичной обработки и нарезки овощей, приготовлению несложных холодных блюд, изделий из теста, декоративному оформлению пищи, а также освоят правила столового этикета, научатся сервировать стол, изготавливать поделки для украшения интерьера и праздничного стола. Полученные знания и умения детям и подросткам смогут использовать в решении жизненных ситуаций.

Отличительной особенностью программы:

- Модульное построение содержания программы. Программы курса 1-го и 2-го года обучения включают в себя 3 тематических модуля, дополняющих друг друга и способствующих достижению основной цели общеобразовательной программы.

- Применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направленностей, в том числе использование в программе по декоративно-прикладному творчеству при освоении материала знакомство с русской национальной культурой.

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.07.2022 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Письмо министерства образования и науки Самарской области от 30.03.2020 № МО-16-09-01/434-ТУ (с «Методическими рекомендациями по подготовке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ к прохождению процедуры экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО»).
- Письмо МО и НСО от 12.09.2022. № МО/1141-ТУ (с «Методическими рекомендациями по разработке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ»).

Направленность программы – социально-гуманитарная

Уровень освоения программы – базовый.

Питание является одной из основных потребностей человека, а приготовление пищи – одной из самых древних сфер его деятельности. Искусство приготовления пищи получило название *кулинарии* (от латинского *culina* – «кухня»). На протяжении многих веков человечество приобретало огромный опыт в области кулинарной обработки продуктов питания. Также с развитием общества совершенствовались и изменялись способы приготовления пищи.

Актуальность данной программы заключается в том, что формирование основ культуры питания учащихся важно для на сохранения их здоровья в течение всей жизни, а освоение основ кулинарного дела дает возможность детям проявлять самостоятельность на кухне и приготавливать несложные блюда для себя и своих родных. Изучение столового этикета даст возможность детям более уверенно чувствовать себя в гостях или местах общественного питания. Полученные знания и умения ребята могут использовать для решения жизненных ситуаций. В целом данная программа содействует успешной социализации и социальной адаптации подрастающего поколения, что очень актуально для общества.

В отличие от школьных уроков «Технологии» программа «Хозяюшка» рассчитана на совместное (мальчики и девочки) и разновозрастное обучение детей и подростков.

Заниматься по данной программе могут как все желающие дети, так и дети с ограниченными возможностями здоровья. Работа педагога с детьми с ограниченными возможностями здоровья осуществляется по индивидуальному образовательному маршруту. Обучение происходит в присутствии законного представителя ребенка. Требуется предоставление медицинской справки о состоянии здоровья данного ребенка.

Содержание данной программы ориентировано на удовлетворение индивидуальных потребностей детей в личностном развитии и реализации своего творческого потенциала. Кроме того, реализация данной программы создает предпосылки для развития пищевой промышленности Самарской

области, появления молодых специалистов в сфере общественного питания, что является одним из приоритетных направлений развития нашего региона.

Новизна программы заключается в ориентации на формирование и развитие функциональной грамотности учащихся. Педагогическая целесообразность использования данного подхода в образовательном процессе объясняется увеличением внутренней мотивации учащихся, формированием у них знаний, умений и навыков практической деятельности, которые помогут им в повседневной жизни, что значительно увеличивает возможность успешной социализации детей.

Программа построена по следующим принципам:

- принцип доступности (учебная и воспитательная работа строится с учетом возрастных, индивидуальных и гендерных особенностей учащихся, уровня их обученности);
- принцип индивидуализации (личностно-ориентированный подход);
- дифференцированный подход (учебный процесс адаптируется к познавательным возможностям каждого учащегося, предъявляются требования, соответствующие уровню его развития; педагогом используются адекватные методы и формы обучения, определяется характер и степень дозировки помощи со стороны педагога, темп изучения материала).

Отличительной особенностью программы:

- Применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направленностей, в том числе использование в программе социально-гуманитарной направленности при освоении материала знакомство с техниками декоративно-прикладного творчества.

- Модульный принцип построения ее содержания. Содержание программ курса 1 и 2 года обучения состоят из трех автономных модулей, дополняющих друг друга и способствующих достижению основной цели.

Каждый из модулей имеет свою специфику и направлен на решение своих собственных педагогических задач.

Модули 1-го года обучения:

Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов» - предполагает ознакомление учащихся с правилами рационального питания, с полезными свойствами овощей и фруктов, со способами и приемами первичной обработки и нарезки овощей и фруктов, культурой их потребления.

Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок» - предполагает ознакомление учащихся с правилами рационального питания, обучение приготовлению некоторых видов холодных блюд и закусок.

Модуль «Ждем гостей» - предполагает ознакомление учащихся с правилами столового этикета, обучение сервировке стола, приготовлению простых и быстрых блюд для встречи гостей, изготовлению поделок для украшения интерьера и праздничного стола.

Модули 2-го года обучения:

Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов» - предполагает ознакомление учащихся с правилами рационального питания, с полезными свойствами овощей и фруктов, со способами и приемами первичной обработки и нарезки овощей и фруктов, культурой их потребления.

Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок» - предполагает ознакомление учащихся с правилами рационального питания, обучение приготовлению некоторых видов холодных блюд и закусок.

Модуль «Приготовление изделий из теста» - предполагает ознакомление учащихся с технологиями замеса различных видов теста, обучение приготовлению различных изделий из теста.

Содержание учебно-тематических планов модулей возможно из года в год частично корректировать. В план вносятся изменения, отражающие новые достижения в области данного вида декоративно-прикладного

творчества, условий, а также особенности характеристик коллектива. Решение об изменениях в учебном плане принимается в начале курса обучения на основании результатов опроса детей.

Продолжительность реализации программы - 2 года.

Форма обучения – очная.

Возраст обучающихся - от 7 до 14 лет.

Объем учебных часов:

На 1-й год обучения программа рассчитана на 144 часа в год (3 модуля по 48 часов, каждый из которых по 4 часа в неделю).

На 2-й год обучения программа рассчитана на 144 часа в год (3 модуля по 48 часов, каждый из которых по 4 часа в неделю).

Режим проведения занятий: два раза в неделю по 2 часа с перерывом в 15 минут.

В состав групп детского объединения рекомендуется включать на 1-й год обучения не более 15 человек, на 2-ой год обучения – не более 12 человек. При комплектовании групп учитываются уровень знаний и умений, возрастные особенности ребенка.

1.1. Цель и задачи программы

Цель программы – содействие успешной социализации и социальной адаптации, формированию и развитию кулинарных и художественно-творческих способностей детей и подростков, а также их приобщению к здоровому питанию.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить учащихся с историей развития кулинарного искусства, правилами застольного этикета и сервировки стола;
- дать представление о рациональном питании и режиме питания человека;
- обучить технологии первичной обработки продуктов питания и технологии приготовления пищи;

- обучить способам изготовления украшений из пищевых продуктов для оформления блюд;
- обучить способам оформления праздничного стола и изготовления поделок для украшения интерьера дома.
- способствовать формированию предпосылок информационной грамотности как компонента функциональной грамотности.

Развивающие:

- способствовать развитию креативного мышления как компонента функциональной грамотности;
- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

1.2. Формы, методы и технологии, используемые для реализации программы

В процессе обучения используются различные методы, формы и технологии обучения. При их выборе педагог учитывает соответствие форм и методов уровню подготовки детей и их возрасту, а также соответствие содержанию изучаемого материала.

Методы обучения:

- Словесные методы (рассказ, беседа, инструкция, объяснение материала, инструктаж правилам техники безопасности и санитарии).
- Наглядные методы (показ образцов изделий, фото- и видеоматериалов, учебных электронных презентаций).

- Практические методы (практические упражнения по первичной обработке продуктов питания, по приготовлению и украшению блюд, сервировке стола и пр., игры по развитию памяти и внимания, упражнения для развития креативности, организация выставки и пр.)
- Аналитические методы (самоконтроль во время выполнения операции, организация рефлексии на занятии).

Формы проведения занятий

Учебный процесс сочетает разные типы занятий: групповые, теоретические, практические, творческие, игровые.

Педагоги, реализующие данную программу, используют следующие формы занятий:

- учебное занятие;
- обучение в динамических парах (более успевающие обучают менее успевающих);
- учебная игра;
- открытое занятие.

Педагогические технологии:

Личностно-ориентированное обучение - содержание, методы и приемы данной технологии обучения направлены на то, чтобы раскрыть и развить способности каждого ребенка.

Развивающее обучение - развитие психологических особенностей: способностей, интересов, личностных качеств и отношений между людьми; при котором учитываются и используются закономерности развития, уровень и особенности индивидуума.

Игровые технологии – игра, обладая высоким развивающим потенциалом, является одной из форм организации занятия или может быть той или иной его частью (введения, объяснения, закрепления, упражнения, контроля).

Технология коллективного творческого дела – организация совместной деятельности учащихся, направленной на коллективный поиск, планирование и реализации поставленных творческих задач.

Здоровьесберегающие технологии - это система работы образовательного пространства по сохранению и развитию здоровья всех участников образовательного процесса.

Информационные технологии - использование в образовательном процессе мультимедийных информационных средств обучения, а также элементов дистанционного обучения.

1.3. Ожидаемые результаты

Освоение детьми дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программа «Хозяюшка» направлено на достижение комплекса результатов в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов второго поколения (ФГОС).

Предметные результаты после окончания курса обучения каждого модуля дополнительной общеразвивающей программы «Хозяюшка» конкретизируются в программе модулей и соответствуют их специфике и содержанию.

Личностные результаты:

- интерес к творческой деятельности, активность и самостоятельность детей в учебной деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со взрослыми и сверстниками;
- владение социальными нормами и правилами поведения;
- формирование информационной грамотности;
- развитие качеств творческого мышления.

Метапредметные результаты:

- умение анализировать, сравнивать, систематизировать;

- умение ориентироваться в потоке учебной информации, осмыслять и усваивать ее;
- умение принимать и выполнять поставленную задачу;
- умение осуществлять самоконтроль в процессе запланированной деятельности;
- положительное отношение к учению;
- умение слушать и понимать педагога и своих товарищей;
- умение планировать и согласованно выполнять совместную деятельность.

1.4. Критерии и способы определения результативности

Результативность образовательной программы отражает достижение учащимися детского объединения предметных, метапредметных и личностных результатов.

Достижение **личностных и метапредметных результатов** отслеживается педагогом преимущественно на основе собеседований и наблюдений за учащимися в ходе учебных занятий, участия ребят в коллективных творческих делах и мероприятиях детского объединения и образовательного учреждения.

Педагогические наблюдения обобщаются в конце курса обучения и по желанию родителей могут быть представлены в виде характеристики по форме, установленной образовательной организацией.

Предметные результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы отражают сформированность у учащихся теоретических знаний и практических умений и навыков. Контроль и оценка предметных результатов обучения осуществляются с помощью критериальной таблицы. Итоги диагностики предметных результатов фиксируются педагогом в журнале.

Критерии оценивания предметных результатов обучения

Показатели	Критерии оценки	Уровень подготовки	Методы диагностики
Т е о р е т и ч е с к а я п о д г о т о в к а			
Знания	Владеет некоторыми конкретными знаниями. Знания воспроизводит дословно.	Низкий	Наблюдение, тестирование, контрольный

	Запас знаний близкий к содержанию образовательной программы. Неполное владение понятиями, терминами, законами, теорией.	Средний	опрос и др.
	Запас знаний полный. Информацию воспринимает, понимает, умеет переформулировать своими словами.	Высокий	
П р а к т и ч е с к а я п о д г о т о в к а			
Специальные умения и навыки	В практической деятельности допускает серьезные ошибки, слабо владеет специальными умениями и навыками.	Низкий	Наблюдение, контрольное задание, анализ творческих работ
	Владеет специальными умениями, навыками на репродуктивно-подражательном уровне.	Средний	
	Владеет творческим уровнем деятельности (самостоятелен, высокое исполнительское мастерство, качество работ, достижения на различных уровнях)	Высокий	

Так же учитывается активность и результаты участие учащихся в конкурсных мероприятиях различного уровня.

Важной составляющей образовательного процесса в детском объединении является организация демонстрации приобретенного учащимися в процессе занятий мастерство. Презентации работ могут проводиться в конце занятия, организовываться по итогам изучения разделов, в конце курса обучения.

Критериями оценки созданных учащимися работ выступают следующие показатели:

- качество работы и соблюдение гигиенических требований;
- четкое соблюдение технологических приемов и последовательности выполнения;
- аккуратность выполнения;
- самостоятельность выполнения;
- художественное оформление.

1.5. Виды и формы контроля и диагностики результатов

Программа предусматривает осуществление контроля на различных этапах процесса обучения:

- **Предварительный контроль** (на начальном этапе обучения с целью определения уровня готовности к восприятию учебного материала)
- **Текущий контроль** (в процессе обучения с целью выявления пробелов в усвоении материала программы)
- **Итоговый контроль** (в конце курса обучения с целью диагностирования уровня усвоения программного материала и соответствия прогнозируемым результатам обучения)

Методы контроля и диагностика результатов: наблюдение, опрос, беседа, анкетирование, тестирование, презентация, итоговое занятие.

1.6. Работа с родителями

В работе с родителями используются следующие формы:

- родительские собрания, индивидуальные беседы (в том числе и в дистанционной форме посредством образовательной платформы «Сферум»);
- опрос и анкетирование родителей на предмет удовлетворенности обучением.

2. Содержание программы

2.1. Содержание программы курса 1-го года обучения

Учебный план программы курса 1-го года обучения

Наименование модуля	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов.	48	12,5	35,5
Приготовление холодных блюд и закусок.	48	12	36
Ждем гостей.	48	13	35
ИТОГО:	144	37,5	106,5

2.1.1. Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, приобщение к здоровому питанию, формирование основных знаний и умений первичной обработки и нарезки овощей и фруктов.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать общее представление об искусстве кулинарии;
- познакомить с полезными свойствами овощей и фруктов;
- дать представление о рациональном питании и режиме питания человека;
- обучить технологии первичной обработки овощей и фруктов;
- обучить различным способам нарезки овощей и фруктов
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;
- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения:

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности;
- требования санитарии и гигиены;
- краткие исторические сведения о развитии кулинарного искусства;
- принципы рационального питания;
- технологию первичной обработки овощей и фруктов;
- технику нарезки простыми, сложными и художественными способами.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- производить первичную обработку овощей и фруктов;
- выполнять работу по устным инструкциям педагога;
- нарезать овощи и фрукты простыми, сложными и художественными способами.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение
2.	История развития кулинарии.	2	1,5	0,5	Опрос, наблюдение,
3.	Первичная обработка и нарезка овощей.	40	9,5	30,5	Опрос, наблюдение, анализ работ, зачет
4.	Первичная обработка и нарезка фруктов.	2	0,5	1,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
5.	Итоговое занятие.	2	0	2	Игра по станциям
	Итого:	48	12,5	35,5	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с правилами техники безопасности.

Знакомство с понятием «кулинария». Знакомство с требованиями санитарии и гигиены питания. Правила организации рабочего места.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

2. История развития кулинарии.

Знакомство с историческими сведениями о развитии кулинарии.

Знакомство с понятиями «пищевой рацион человека». Расширение пищевого рациона человека. Сбалансированное питание. Режим питания.

Практическая работа:

- Проведение викторины. Упражнения для развития креативности.

3. Первичная обработка и нарезка овощей.

Организация рабочего места повара в овощном цехе. Требования к рабочему месту. Виды ножей, досок.

Классификация овощей. Полезные свойства овощей.

Классификация фруктов. Полезные свойства фруктов.

Первичная обработка картофеля. Техника нарезки картофеля простыми формами: кубиками, брусочками, соломкой, дольками, ломтиками. Техника нарезки картофеля сложными формами: бочоночки, груши, чесночки.

Первичная обработка капусты. Техника нарезки капусты простыми формами: соломкой, шашками.

Первичная обработка лука. Техника нарезки лука простыми формами: кольцами, полукольцами, мелким кубиком.

Первичная обработка моркови. Техника нарезки моркови простыми формами: соломкой, кружочками, ломтиками. Техника нарезки моркови сложными формами: звёздочки, шестерёнки.

Первичная обработка свеклы. Техника нарезки свеклы простыми формами: соломкой.

Первичная обработка редьки. Техника нарезки редьки простыми формами: соломкой и ломтиками.

Первичная обработка томатов. Техника нарезки томатов простыми формами: дольки, ломтики. Техника нарезки томатов художественными формами: розочки.

Первичная обработка свежих огурцов. Техника нарезки свежих огурцов простыми формами: кубиками, ломтиками, соломкой. Техника нарезки свежих огурцов художественными формами: колокольчики, листочки.

Способы подготовки овощей к фаршированию.

Практическая работа:

- Выполнение упражнений по нарезке овощей простыми, сложными и художественными формами.
- Выполнение зачётной работы «Простые формы нарезки овощей».
- Выполнение зачётной работы «Сложные формы нарезки овощей».

4. Первичная обработка и нарезка фруктов.

Виды фруктов и их польза в питании человека. Способы и техника нарезки фруктов.

Практическая работа:

- Выполнение упражнений по нарезке фруктов.
- Выполнение задания на основе жизненной ситуации.

5. Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Проведение игры по станциям «Овощи и фрукты – родник здоровья»

2.1.2. Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, приобщение к здоровому питанию, формирование основных знаний и умений приготовления холодных блюд и закусок.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать общее представление об искусстве кулинарии;
- дать представление о рациональном питании и режиме питания человека;
- познакомить с видами холодных блюд и закусок.
- обучить технологии подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- обучить технике нарезки продуктов;
- обучить технологии приготовления различных видов бутербродов;
- обучить технологии приготовления салатов из овощей и фруктов;
- обучить технологии приготовления мясных салатов;
- обучить технологии приготовления рыбных салатов;
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;
- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;

- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения:

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности;
- требования санитарии и гигиены;
- краткие исторические сведения о развитии кулинарного искусства;
- виды холодных блюд и закусок;
- принципы рационального питания;
- технологию подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- технику нарезки продуктов простым способом;
- технологию приготовления открытых, закрытых бутербродов и бутербродов-канапе;
- технологию приготовления овощных и фруктовых, мясных и рыбных салатов.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- работать по устной инструкции педагога;
- производить подготовку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- нарезать продукты простым способом;
- приготавливать открытые, закрытые бутерброды и бутерброды-канапе;
- приготавливать несложные салаты из овощей и фруктов;
- приготавливать несложные мясные и рыбные салаты.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение
2.	Приготовление бутербродов.	8	2	6	Опрос, наблюдение
3.	Приготовление овощных и фруктовых салатов.	18	4,5	13,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
4.	Приготовление мясных салатов.	12	3	9	Опрос, наблюдение, анализ работ
5.	Приготовление рыбных салатов.	6	1,5	4,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
6.	Итоговое занятие.	2	0	2	Конкурс
	Итого:	48	12	36	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с понятиями «пищевой рацион человека» и «режим питания». Знакомство с краткими историческими сведениями о развитии кулинарии. Знакомство с понятием «холодные блюда и закуски». Виды холодных блюд и закусок. Правила техники безопасности и санитарии. Организация рабочего места в холодном цехе. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения по развитию креативности.

2. Приготовление бутербродов.

Знакомство с видами бутербродов: открытые, закрытые, канапе и др. Отличительные особенности бутербродов.

Технология приготовления открытых бутербродов.

Технология приготовления закрытых бутербродов.

Технология приготовления бутербродов – канапе.

Практическая работа:

- Приготовление открытых, закрытых бутербродов и бутербродов – канапе.
- Упражнения по развитию креативности.

3. Приготовление овощных и фруктовых салатов.

Подготовка продуктов для приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Техника нарезки продуктов простым способом: соломкой, кубиком, ломтиком, дольками и пр.

Практическая работа:

- Приготовление салата из свежей капусты с морковью.
- Приготовление салата из свежей капусты с томатами.
- Приготовление салата из свежей капусты со свежими огурцами.
- Приготовление острого салата из моркови.
- Приготовление салата из свежей свеклы с морковью.
- Приготовление салата из отварной свеклы с яблоком.
- Приготовление салата из редиса с яйцом.
- Приготовление салата «Нежность».
- Приготовление сладкого фруктового салата.
- Упражнения по развитию креативности.

4. Приготовление мясных салатов.

Подготовка продуктов для приготовления мясных салатов. Техника нарезки продуктов.

Практическая работа:

- Приготовление салата «Семицветик».
- Приготовление салата «Ташкент».
- Приготовление салата «Мясной».
- Приготовление салата «Столичный».

- Приготовление салата «Береза».
- Приготовление салата «Любимый».

5. Приготовление рыбных салатов.

Подготовка продуктов для приготовления рыбных салатов. Техника нарезки продуктов.

Практическая работа:

- Приготовление салата «Мимоза».
- Приготовление салата «Фасоленка».
- Приготовление салата «Жемчужные раковины».
- Упражнения по развитию креативности.

6. Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Проведение конкурса на лучшее приготовление холодного блюда

2.1.3. Модуль «Ждем гостей»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, развитие творческих способностей, формирование основных знаний и умений приготовления закусок, горячих и холодных напитков, сервировки стола и праздничному оформлению.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать общее представление об искусстве кулинарии;
- дать представление о рациональном питании;
- сформировать представление о традициях гостеприимства;
- обучить технологии обработки и нарезки продуктов;
- обучить технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- обучить технологии приготовления горячих и холодных напитков;
- обучить правилам сервировки стола;
- обучить складыванию салфетки различными способами;
- обучить правилам столового этикета;

- обучить способам и приемам оформления праздничного стола и изготовления декора для украшения интерьера дома;
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;
- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать формированию уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности, требования санитарии и гигиены;
- краткие исторические сведения о развитии кулинарного искусства;
- принципы рационального питания;
- виды столовой посуды, приборов, белья;
- правила пользования столовыми приборами;
- правила сервировки стола;
- способы складывания салфеток;
- технологию обработки и нарезки продуктов;

- технологию приготовления холодных блюд и закусок: бутербродов, рулетов, салатов и пр.;
- технологию приготовления горячих и холодных напитков: чая, кофе, морса.
- способы изготовления различного декора для оформления праздничного стола и украшения дома.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- определять виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- правильно пользоваться столовыми приборами;
- сервировать стол;
- складывать салфетки различными способами;
- производить подготовку и нарезку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- приготавливать холодные блюда и закуски: бутерброды, рулеты, салат и пр.;
- приготавливать горячие и холодные напитки: чай, кофе, морс.
- изготавливать различный декор для оформления праздничного стола и украшения дома;
- работать по устным инструкциям педагога.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение
2.	Сервировка стола.	6	2,5	3,5	Опрос, наблюдение
3.	Изготовление декора для оформления	26	6,5	19,5	Опрос, наблюдение,

	праздничного стола и украшения дома.				анализ работ
4.	Приготовление напитков.	2	0,5	1,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
5.	Приготовление холодных блюд и закусок.	10	2,5	7,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
6.	Итоговое занятие.	2	-	2	Конкурс
	Итого:	48	13	35	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с краткими историческими сведениями о развитии кулинарии. Знакомство с принципами рационального питания. Знакомство с традициями гостеприимства и правилами столового этикета.

Практическая работа:

- Упражнения по столовому этикету в различных предлагаемых обстоятельствах.
- Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

2. Сервировка стола.

Знакомство с видами столовой посуды, приборов и столового белья.

Правила сервировки стола.

Способы и техника складывания салфеток: вентилятор, веер, сутана, блуза.

Практическая работа:

- Упражнения по сервировки стола.
- Складывание салфеток различными способами: вентилятор, веер, сутана, блуза.
- Упражнения для развития креативности.

3. Изготовление декора для оформления праздничного стола и украшения дома.

Техника безопасности при работе с колюще-режущими инструментами.

Технология изготовления салфетницы. Материалы и инструменты, необходимые для работы.

Технология изготовления подставки под горячее. Материалы и инструменты, необходимые для работы.

Технология изготовления подсвечника из стеклянной банки и природных материалов. Материалы и инструменты, необходимые для работы.

Технология изготовления гирлянды из флажков. Материалы и инструменты, необходимые для работы.

Технология изготовления вазы в технике декупаж. Материалы и инструменты, необходимые для работы.

Технология изготовления декора для оформления для официального стола:

- цветы из атласных лент;
- цветы из гофрированной бумаги;
- банты для драпировки стола;
- панно в технике салфеточного квиллинга.

Практическая работа:

- Изготовление салфетницы.
- Изготовление подставки под горячее.
- Изготовление подсвечника из стеклянной банки и природных материалов.
- Коллективно-творческое дело. Изготовление гирлянды из флажков «С днем рождения».
- Изготовление вазы в технике декупаж.
- Изготовление декора для оформления для официального стола: цветы из атласных лент и гофрированной бумаги, банты для драпировки стола, панно в технике салфеточного квиллинга.

- Упражнения для развития креативности.

4. Приготовление напитков.

Правила техники безопасности и санитарии. Правила организации рабочего места.

Знакомство с видами чая. Отличительные особенности чаев. Правила заваривания чая.

Знакомство с видами кофе. Полезные свойства кофе. Способ заваривания растворимого кофе. Способы заваривания кофе в турке.

Знакомство с понятием «морс». Полезные свойства морса. Рецепты приготовления морса из ягод.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Приготовление чая.
- Приготовление растворимого кофе.

5. Приготовление холодных блюд и закусок.

Знакомство с понятием «холодные блюда и закуски». Виды холодных блюд и закусок. Правила техники безопасности и санитарии. Правила организации рабочего места.

Технология обработки продуктов для приготовления холодных блюд.

Техника нарезки продуктов: соломка, кубик, ломтик.

Технология приготовления бутербродов: сладких, открытых.

Технология приготовления бутербродного торта.

Технология приготовления рулета из лаваша.

Технология приготовления салатов.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Отработка навыков нарезки продуктов.
- Приготовление бутербродов: сладких, открытых.
- Приготовление бутербродного торта.
- Приготовление рулета из лаваша.

- Приготовление салата «Винегрет».

6. Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Проведение конкурса «На пороге гости»

2.2. Содержание программы курса 2-го года обучения

Учебный план программы курса 2-го года обучения

Наименование модуля	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов.	48	10,5	37,5
Приготовление холодных блюд и закусок.	48	12	36
Приготовление изделий из теста	48	11,5	36,5
ИТОГО:	144	34	110

2.2.1. Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, приобщение к здоровому питанию, формирование знаний и умений первичной обработки и нарезки овощей и фруктов, основ карвинга.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать представление о режиме сбалансированного питания человека;
- обучить технологии первичной обработки овощей и фруктов;
- обучить различным способам нарезки овощей и фруктов;
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;

- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения:

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности и требования санитарии и гигиены;
- принципы сбалансированного питания человека;
- общие принципы подбора инструмента и инвентаря для обработки и нарезки овощей и фруктов;
- технологию первичной обработки овощей и фруктов;
- технику нарезки простыми, сложными и художественными способами.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- производить первичную обработку овощей и фруктов;
- работать по письменным и устным инструкциям педагога;
- нарезать овощи и фрукты простыми, сложными и художественными способами.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение

2.	Питание и жизнедеятельность человека.	4	1,5	2,5	Опрос, наблюдение,
3.	Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов.	12	2	10	Опрос, наблюдение, анализ работ, зачет
4.	Художественная нарезка овощей и фруктов.	28	6	22	Опрос, наблюдение, анализ работ
5.	Итоговое занятие.	2	-	2	Игра по станциям
	Итого:	48	10,5	37,5	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с правилами техники безопасности.

Знакомство с требованиями санитарии и гигиены питания. Правила организации рабочего места.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

2. Питание и жизнедеятельность человека.

Знакомство с историческими сведениями о развитии кулинарии.

Знакомство с понятиями «сбалансированное питание». Принципы сбалансированного питания. Меню сбалансированного питания.

Особенности и традиции русской кухни. Что ели наши предки.

Практическая работа:

- Составление примерного меню сбалансированного питания для себя.
- Проведение викторины.
- Упражнения для развития креативности.

3. Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов.

Требования к рабочему месту. Правила подбора инструмента инвентаря. Технология первичной обработки овощей и фруктов.

Техника нарезки простыми формами: соломкой, кубиками, брусочками, ломтиками, кольцами, полукольцами, дольками.

Техника нарезки сложными формами: бочоночки, чесночки, звёздочки, шестерёнки.

Практическая работа:

- Выполнение упражнений по нарезке овощей и фруктов: картофель, капуста, морковь, апельсин и пр.
- Практическая зачетная работа по нарезке овощей и фруктов.
- Составление композиции веера из овощей.
- Упражнения для развития креативности.

4. Художественная нарезка овощей и фруктов.

Знакомство с понятием «карвинг». Общие рекомендации по карвингу.

Приемы и техника вырезания ромашки и розы из редьки.

Приемы и техника вырезания лилии и розы из редиса.

Приемы и техника вырезания колокольчиков, листочков из свежих огурцов.

Приемы и техника вырезания розы и корзины из томата.

Приемы и техника вырезания роз из картофеля.

Приемы и техника вырезания лебедя из яблока.

Приемы и техника вырезания корзины из тыквы.

Приемы и техника вырезания люпина из яблока.

Знакомство с понятием «карбование». Карбование цитрусовых.

Техника вырезания корзин из апельсина.

Практическая работа:

- Выполнение упражнений по художественной нарезке овощей и фруктов.
- Составление композиции «герань»
- Составление орнамента из овощей.

- Выполнение задания на основе жизненной ситуации.

5. Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Вырезание и составление композиции из овощей и фруктов.

2.2.2. Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, приобщение к здоровому питанию, формирование знаний и умений приготовления холодных блюд и закусок.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать представление о режиме сбалансированного питания человека;
- познакомить с видами холодных блюд и закусок.
- обучить технологии подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- обучить технике нарезки продуктов;
- обучить технологии приготовления бутерброда- сэндвича;
- обучить технологии приготовления салатов из свежих и вареных овощей;
- обучить технологии приготовления мясных и рыбных салатов;
- обучить технологии приготовления слоеных салатов;
- способам и приемам художественного оформления салатов;
- обучить технологии приготовления окрошки;
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;
- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;

- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения:

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности и требования санитарии и гигиены;
- виды холодных блюд и закусок;
- принципы сбалансированного питания человека;
- технологию подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- технику нарезки продуктов разными способом;
- технологию приготовления бутерброда-сэндвича, тарталетных бутербродов;
- технологию приготовления овощных, мясных и рыбных салатов;
- технологию приготовления окрошки.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- производить подготовку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;
- нарезать продукты разными способами;
- приготавливать бутерброда-сэндвича, тарталетных бутербродов;
- приготавливать салаты из свежих и вареных овощей, мясных и рыбных салатов;

– приготавливать окрошку.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение
2.	Приготовление бутербродов.	2	0,5	1,5	Опрос, наблюдение
3.	Приготовление салатов.	40	10	30	Опрос, наблюдение, анализ работ
4.	Приготовление окрошки.	2	0,5	1,5	Опрос, наблюдение, анализ работ
5.	Итоговое занятие.	2	0	2	Конкурс
	Итого:	48	12	36	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с понятиями «пищевой рацион человека» и «режим питания». Знакомство с краткими историческими сведениями о развитии кулинарии. Знакомство с понятием «холодные блюда и закуски». Виды холодных блюд и закусок. Правила техники безопасности и санитарии. Организация рабочего места в холодном цехе. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд.

Практическая работа:

- Организация рабочего места.
- Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

2. Приготовление бутербродов.

Знакомство с видами бутербродов: открытые, закрытые, сэндвичи, таралетные бутерброды и др.

Технология приготовления сэндвичей.

Технология приготовления тарталетных бутербродов.

Практическая работа:

- Приготовление сэндвичей и тарталетных бутербродов.
- Упражнения для развития креативности.

3. Приготовление салатов.

Подготовка продуктов для приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Техника нарезки продуктов разными способами. Слоеные салаты. Способы художественного оформления салатов.

Знакомство с рецептами салатов из свежих и вареных овощей, мясных и рыбных салатов.

Практическая работа:

- Приготовление салата из отварного картофеля с луком.
- Приготовление винегрета.
- Приготовление салатов:
 - «Цветочная поляна», «Миланский», «Румяные щёчки», «Пряный», «Изумрудный город», «Эксклюзив», «Деликатес», «Петушок», «Морской», «Крабовый», «Мясной».
- Приготовление салата из свежих огурцов с сыром.
- Приготовление салата из отварной свёклы с чесноком и орехами.
- Приготовление салата из моркови с редькой и сыром.
- Приготовление мясного салата со свежей капусты и сладким перцем.
- Приготовление слоёного салата.
- Приготовление салата из свежих помидоров с чипсами.
- Выполнение задания на основе жизненной ситуации.

4. Приготовление окрошки.

Окрошка: история происхождения блюда. Основные ингредиенты.

Общий принцип приготовления окрошки.

Практическая работа:

- Приготовление окрошки.
- Упражнения для развития креативности.

5. Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Проведение конкурса «Ждем гостей со всех властей»

2.2.3. Модуль «Приготовление изделий из теста»

Цель модуля: содействие успешной социализации и социальной адаптации учащихся, развитие творческих способностей, формирование основных знаний и умений приготовления изделий из теста.

Задачи модуля:

Обучающие:

- дать представление об изделиях из теста, их полезных свойствах, вреде и противопоказаниях, классификации изделий из теста;
- обучить технологии замешивания дрожжевого, пельменного теста;
- обучить технологии приготовления мучных блюд: вареники, пельмени, манты;
- обучить технологии приготовления мучных гарниров: домашней лапши;
- обучить технологии приготовления мучных кулинарных и булочных изделий: плюшек, ватрушек, курника, конвертиков с начинкой и пр.
- обучить технологии приготовления мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, куличей и пр.
- обучить технологии приготовления выпечки из творога: сырники, творожная запеканка;
- обучить технологии изготовления соленого теста и декоративных поделок из него;
- формировать умения понимать и использовать информацию, представленную в различных формах.

Развивающие:

- развивать качества креативного мышления: фантазию, оригинальность, гибкость;

- способствовать развитию моторики рук, двигательных способностей, внимания, памяти;
- способствовать развитию коммуникативных способностей детей;
- способствовать развитию навыков саморегуляции.

Воспитательные:

- способствовать формированию культуры труда;
- способствовать формированию ценностного отношения к своему здоровью;
- способствовать освоению социальных норм и правил поведения в обществе.

Ожидаемые предметные результаты обучения

По окончании курса обучения учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности, требования санитарии и гигиены;
- полезные свойства изделий из теста, вред и противопоказания;
- технологию замешивания дрожжевого, пельменного, песочного;
- технологию приготовления мучных блюд: вареники, пельмени, манты;
- технологию приготовления мучных гарниров: домашней лапши;
- технологию приготовления мучных кулинарных и булочных изделий: плюшек, ватрушек, курника, конвертиков с начинкой и пр.;
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, куличей и пр.
- технологию приготовления выпечки из творога: сырников, творожной запеканки;
- технологию изготовления соленого теста и декоративных поделок из него.

По окончании курса обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, санитарные и гигиенические нормы;
- замешивать дрожжевое и пельменное тесто;

- приготавливать мучные блюда: вареники, пельмени, манты;
- приготавливать мучные гарниры: домашней лапши;
- приготавливать мучные кулинарные и булочные изделия: плюшек, ватрушек, курника, конвертиков с начинкой и пр.;
- приготавливать мучных кондитерских изделий: печенья, кексов, куличей и пр.;
- приготавливать выпечку из творога: сырников, творожной запеканки;
- изготавливать соленое тесто и декоративные поделки из него;
- работать по письменной и устной инструкции педагога.

Учебно-тематический план

№	Название темы	Количество часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие.	2	1	1	Опрос, наблюдение
2.	Технология приготовления теста.	6	1	5	Опрос, наблюдение
3.	Приготовление украшений из теста.	4	1	3	Опрос, наблюдение
4.	Технология приготовления мучных блюд.	6	1,5	4,5	Опрос, наблюдение, выставка, дегустация
5.	Технология приготовления мучных гарниров.	2	0,5	1,5	Опрос, наблюдение, выставка, дегустация
6.	Технология приготовления мучных кулинарных и булочных изделий.	10	2,5	7,5	Опрос, наблюдение, выставка, дегустация
7.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	6	1,5	4,5	Опрос, наблюдение, выставка, дегустация
8.	Технология приготовления изделий из творога.	4	1	3	Опрос, наблюдение, выставка, дегустация

9.	Технология изготовления декоративных поделок из соленого теста.	6	1,5	4,5	Опрос, наблюдение, выставка
10.	Итоговое занятие.	2	-	2	Конкурс
	Итого:	48	11,5	36,5	

Содержание учебной деятельности

1. Вводное занятие.

Знакомство с режимом и планом работы детского объединения.

Знакомство с понятием «изделия из теста», с полезными свойствами изделий из теста, вреде и противопоказания к употреблению. Знакомство с видами изделий из теста. Виды теста и начинок. Правила организации рабочего места.

Практическая работа:

- Организация рабочего места. Первичная диагностика учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

2. Технология приготовления теста.

Знакомство со способами приготовления дрожжевого теста: опарный и безопарный. Необходимые ингредиенты. Технология замеса дрожжевого теста.

Необходимые ингредиенты для пельменного теста. Технология замешивания пельменного теста.

Практическая работа:

- Замес дрожжевого и пельменного теста.
- Зачет «Замес пельменного теста».

3. Приготовление украшений из теста.

Способы изготовления украшений из теста. Варианты украшений краев пирога. Необходимые кухонные инструменты и приспособления.

Технология изготовления розочек, косичек, решёток, завитки, улитки и пр.

Практическая работа:

- Изготовление из теста розочек, косичек, решёток, завитки, улитки и пр.

- Упражнения для развития креативности.

4. Технология приготовления мучных блюд.

Знакомство с мучными блюдами и их особенностями. Способы приготовления начинки.

Технология приготовления пельменей. Необходимые продукты. Начинка для пельменей. Раскатка теста. Техника лепки пельменей.

Технология приготовления вареников. Необходимые продукты. Варианты начинки для вареников. Раскатка теста. Техника лепки вареников.

Технология приготовления мантов. Необходимые продукты. Начинка для мантов. Раскатка теста. Техника лепки мантов.

Практическая работа:

- Приготовление полуфабрикатов пельменей, вареников, мантов.
- Отваривание полуфабрикатов изделий производится учащимися дома самостоятельно.

5. Технология приготовления мучных гарниров.

Знакомство с видом изделий из теста «мучные гарниры». Технология приготовления домашней лапши. Необходимые продукты.

Практическая работа:

- Приготовление домашней лапши.

6. Технология приготовления мучных кулинарных и булочных изделий.

Знакомство с мучными кулинарными и булочными изделиями.

Технология приготовления плюшки из дрожжевого теста. Необходимые продукты. Способы и приемы формовки плюшки.

Технология приготовления ватрушки из дрожжевого теста. Необходимые продукты.

Технология приготовления конвертиков с начинкой. Необходимые продукты.

Технология приготовления ватрушки «Лакомка». Необходимые продукты.

Технология приготовления курника. Необходимые продукты.

Практическая работа:

- Приготовление полуфабриката плюшки из дрожжевого теста.
- Приготовление полуфабриката ватрушки из дрожжевого теста.
- Приготовление полуфабриката конвертиков с начинкой.
- Приготовление полуфабриката ватрушки «Лакомка».
- Приготовление полуфабриката курника.
- Выпекание полуфабрикатов изделий производится учащимися дома самостоятельно.
- Выполнение задания на основе жизненной ситуации.

7. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Знакомство с мучными кондитерскими изделиями.

Технология приготовления печенья из песочного теста. Технология замеса песочного теста. Необходимые продукты. Варианты формовки печенья.

Технология приготовления теста для имбирного печенья. Необходимые продукты.

Технология приготовления теста для куличей. Необходимые продукты.

Практическая работа:

- Замес песочного теста. Приготовление полуфабриката печенья. Самостоятельное выпекание песочного печенья дома.
- Замес теста для имбирного печенья.
- Замес теста для куличей.

8. Технология приготовления изделий из творога.

Технология приготовления сырников. Необходимые продукты.

Технология приготовления творожной запеканки. Необходимые продукты.

Практическая работа:

- Приготовление полуфабрикатов сырников. Самостоятельное выпекание сырников дома.

- Приготовление массы для творожной запеканки. Самостоятельное выпекание запеканки дома.

9. Технология изготовления декоративных поделок из соленого теста.

Рецепт соленого теста. Технология замеса соленого теста.

Технология лепки поделок из соленого теста. Приемы соединений отдельных частей. Сушка изделий из солёного теста.

Практическая работа:

- Изготовление поделок из соленого теста по художественному замыслу учащихся.
- Упражнения для развития креативности.

10.Итоговое занятие.

Практическая работа:

- Проведение конкурса «Фантазии из теста»

3. Ресурсное обеспечение программы

3.1. Учебно-методическое обеспечение

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Хозяюшка» обеспечена следующими учебно-методическими материалами:

- методические рекомендации по проведению занятий;
- конспекты проведения открытых и итоговых занятий;
- учебные пособия по кулинарии;
- учебные пособия по декоративно-прикладному искусству;
- наглядные пособия по изготовлению украшений из овощей для оформления различных блюд;
- набор образцов столовых приборов;
- плакат кухонных инструментов и приспособлений;
- фотоальбомы с образцами готовых изделий;
- инструктажи по технике безопасности.

3.2. Материально-техническое обеспечение

Для успешной реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Хозяюшка» необходимо наличие просторного светлого помещения, оборудованного столами и стульями, обеспеченного холодным и горячим водоснабжением.

Необходимое оборудование:

- Разделочные доски.
- Ножи, ложки, вилки.
- Тарелки, чашки.
- Миски для перемешивания продуктов.
- Кастрюли.
- Скалки.
- Дуршлаг.
- Столовая посуда для сервировки стола.
- Скатерти.
- Бумажные и тканевые салфетки.
- Набор материалов и инструментов для изготовления поделок: бумага, ткань, нитки, ножницы, клей и т.п.

4. Список литературы

1. Барановский, В.А. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / В.А.Барановский. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2021.
2. Давыдова, О.И. Кухня народов среднего Поволжья / О.И.Давыдова, Т.А. Верховская. - Самара: Самарский дом печати, 2022.
3. Джексон, Дж. Поделки из бумаги / Дж. Джексон. - М.: Росмэн, 2016.
4. Долженко, Г.И. Сто поделок из бумаги / Г.И.Долженко. - М.: Академия развития, 2018.
5. Ефремова, А.М. Большая энциклопедия поделок / А.М.Ефремова. - М.: Просвещение, 2017.
6. Ковалев, Н.И. Русская кулинария / Н.И. Ковалев. - Л.: ИМА-пресс. 1991.
7. Крупская, Ю.В. Технология / Ю.В.Крупская. - М.: Издательский центр «Вентана-граф», 2018.
8. Кузнецова, М.М. Украшение блюд. Цветы из овощей / М.М.Кузнецова - М.: «Олма Пресс», 2021.
9. Кулинария для всех. - Нижний Новгород: Фидес, 2022.
10. Мороз, Е. Необычные украшения из обычных овощей / Е.Мороз - М.: Астрель, 2019.
11. Мороз, Е. Необычные украшения из обычных фруктов / Е. Мороз. - М.: Астрель, 2019.
12. Мусийчук, М. В. Развитие креативности: упражнения и тесты/ М.В. Мусийчук. – М.: ФЛИНТА, 2017.
13. Мюллер, М. Праздник на столе / М.Мюллер, Э.М. Прач. – Издательский дом «Ниола XXI век», 2020.
14. Нагибина, М.И. Из простой бумаги мастерим как маги / М.И.Нагибина. - М.: Академия развития, 2018.

15. Педагогическая диагностика в работе классного руководителя / Н.А.Панченко. - Волгоград, 2016.
16. Садовник, Ян. Весёлые рецепты / Я. Садовник. - М.: Айрис-пресс, 2021.
17. Салаты и закуски / Сост. О.Шабанова. - Нижний Новгород: ООО «Слог», 2021.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Экономика, 2020.
19. Степанов, П.В. Диагностика и мониторинг процесса воспитания в школе / П.В.Степанов, Д.В.Григорьев, И.В.Кулешова. - М.: Академия развития, 2013.
20. Украшение стола. Серия «Золотая библиотека хозяйки». - М.: «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2015.
21. Хорст, Хангиш. Искусство сервировки: салфетки. - М.: Ниола Пресс, 2018.

Календарно-тематический план 1 года обучения

Название модуля	Тема урока	Кол-во часов
<i>Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей и фруктов»</i>	Вводное занятие. Правила техники безопасности. Требования санитарии и гигиены питания. Первичная диагностика учащихся.	2
	История развития кулинарии. Пищевой рацион человека. Викторина	2
	Организация рабочего места повара в овощном цехе. Требования к рабочему месту. Виды ножей, досок. Классификация овощей. Практическая работа.	2
	Первичная обработка и нарезка картофеля. Нарезка картофеля кубиками, брусочками	2
	Первичная обработка и нарезка картофеля. Нарезка картофеля соломкой	2
	Первичная обработка и нарезка картофеля. Нарезка картофеля дольками, ломтиками	2
	Первичная обработка и нарезка капусты. Нарезка капусты соломкой, шашками	2
	Первичная обработка и нарезка лука. Нарезка лука кольцами, полукольцами, мелким кубиком.	2
	Первичная обработка и нарезка моркови. Нарезка моркови соломкой.	2
	Первичная обработка и нарезка моркови. Нарезка моркови кружочками, ломтиками	2
	Первичная обработка и нарезка свёклы. Нарезка свеклы соломкой	2
	Первичная обработка и нарезка редьки. Нарезка редьки соломкой и ломтиками	2
	Практическая работа по теме: «Простые формы нарезки овощей»	2
	Первичная обработка и нарезка картофеля. Сложные формы нарезки картофеля: бочонки	2
	Первичная обработка и нарезка картофеля. Сложные формы нарезки картофеля: груши, чесночки	2
	Первичная обработка и нарезка моркови. Сложные формы нарезки моркови:	2

	звёздочки, шестерёнки	
	Практическая работа по теме: «Сложные формы нарезки овощей»	2
	Первичная обработка и нарезка томатов. Нарезка томатов: дольки, ломтики	2
	Первичная обработка и нарезка свежих огурцов. Нарезка огурцов кубиками, ломтиками, соломкой	2
	Виды фруктов и их польза в питании человека. Способы нарезки фруктов	2
	Подготовка овощей к фаршированию	2
	Художественные формы нарезки томатов: розочки	2
	Художественные формы нарезки огурцов: колокольчики, листочки	2
	Итоговое занятие. Игра по станциям «Овощи и фрукты – родник здоровья»	2
<i>Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок»</i>	Вводное занятие. Пищевой рацион человека. Правила техники безопасности и санитарии. Организация рабочего места в холодном цехе. Первичная диагностика учащихся.	2
	Приготовление бутербродов.	2
	Виды бутербродов. Приготовление открытых бутербродов	2
	Виды бутербродов. Приготовление открытых бутербродов	2
	Виды бутербродов. Приготовление закрытых бутербродов	2
	Приготовление бутербродов - канапе	2
	Приготовление овощных и фруктовых салатов.	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление салата из свежей капусты с морковью	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление салата из свежей капусты с томатами	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление салата из свежей капусты со свежими огурцами	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление острого салата из моркови	2
	Техника нарезки продуктов.	2

	Приготовление салата из свежей свеклы с морковью	
	Техника нарезки продуктов. Приготовление салата из отварной свеклы с яблоком	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление салата из редиса с яйцом	2
	Приготовление салата «Нежность»	2
	Техника нарезки продуктов. Приготовление сладкого фруктового салата	2
	Приготовление мясных салатов.	2
	Технология подготовки продуктов	2
	Приготовление салата «Семицветик»	2
	Технология подготовки продуктов. Приготовление салата «Ташкент»	2
	Технология подготовки продуктов. Приготовление салата «Мясной»	2
	Технология подготовки продуктов. Приготовление салата «Столичный»	2
	Технология подготовки продуктов. Приготовление салата «Береза»	2
	Технология подготовки продуктов. Приготовление салата «Любимый»	2
<i>Модуль «Ждем гостей»</i>	Вводное занятие. Традиции гостеприимства и правила застольного этикета. Первичная диагностика учащихся	2
	Сервировка стола. Виды столовой посуды и приборов, белья	2
	Способы складывания салфеток: вентилятор, веер	2
	Способы складывания салфеток: сутана, блуза	2
	Изготовление салфетницы	2
	Изготовление салфетницы	2
	КТД. Изготовление гирлянды флажков «С днём рождения»	2
	Изготовление подсвечника	2
	Изготовление вазы в технике декупаж	2
	Изготовление вазы в технике декупаж	2
	Изготовление цветов из атласных лент для официального стола	2
	Изготовление цветов из гофрированной	2

	бумаги для официального стола	
	Изготовление бантов для драпировки стола	2
	Изготовление подставки под горячее	2
	Изготовление подставки под горячее	2
	Изготовление панно в технике салфеточного квиллинга для официального стола	2
	Изготовление панно в технике салфеточного квиллинга для официального стола	2
	Приготовление напитков чая, кофе, морса из клюквы	2
	Техника обработки и нарезки продуктов. Приготовление сладких бутербродов	2
	Техника обработки и нарезки продуктов. Приготовление открытых бутербродов	2
	Техника обработки и нарезки продуктов. Приготовление бутербродного торта	2
	Техника обработки и нарезки продуктов. Приготовление рулета из лаваша	2
	Техника обработки и нарезки продуктов. Приготовление винегрета	2
	Конкурс «На пороге гости»	2

Календарно-тематический план 2 года обучения

Раздел (название раздела либо модуля)	Тема урока	Кол-во часов
<i>Модуль «Первичная обработка и нарезка овощей. Овощные фантазии»</i>	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Правила санитарии и гигиены в питании человека. Первичная диагностика	2
	Питание и жизнедеятельность человека	2
	История русской кухни и её особенности	2
	Простые формы нарезки: соломка, брусочки, кубики. Нарезка картофеля	2
	Простые формы нарезки. Нарезка капусты соломкой. Нарезка лука кольцами, полукольцами. Нарезка картофеля дольками	2
	Простые формы нарезки. Нарезка моркови соломкой, кубиками, ломтики.	2

	Сложные формы нарезки овощей: бочоночки, чесночки, звёздочки, шестерёнки	2
	Практическая работа по нарезке овощей и фруктов	2
	Составление композиции веера из овощей	2
	Общие рекомендации по карвингу. Художественное вырезание ромашки из редьки.	2
	Украшения из овощей. Вырезание розы из редьки	2
	Украшения из овощей. Вырезание лилии из редиса	2
	Вырезание розы из редиса	2
	Вырезание колокольчиков, листочков из свежих огурцов	2
	Вырезание лебедя из яблока	2
	Вырезание роз из томатов	2
	Вырезание корзины из томатов	2
	Вырезание роз из картофеля	2
	Составление композиции «герань»	2
	Вырезание корзины из тыквы	2
	Вырезание люпина из яблока	2
	Карбование цитрусовых. Вырезание корзин из апельсина	2
	Составление орнамента из овощей	2
	Итоговое занятие. Практическая работа по вырезанию и составлению композиции из овощей	2
<i>Модуль «Приготовление холодных блюд и закусок»</i>	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарии. Организация рабочего места в холодном цехе	2
	Приготовление сэндвичей, тарталетных бутербродов	2
	Приготовление овощных салатов. Приготовление салата из отварного картофеля с луком	2
	Приготовление винегрета	2
	Приготовление салата «Цветочная поляна»	2
	Приготовление салата «Миланский»	2
	Приготовление салата из свежих огурцов с сыром	2

	Приготовление салата «Румяные щёчки»	2
	Приготовление салата «Пряный»	2
	Приготовление салата из отварной свёклы с чесноком и орехами	2
	Приготовление салата из моркови с редькой и сыром	2
	Приготовление салата «Изумрудный город»	2
	Приготовление салата «Любимый»	2
	Приготовление мясных салатов. Приготовление салата «Мясной»	2
	Приготовление мясного салата со свежей капустой и сладким перцем	2
	Приготовление слоёного салата	2
	Приготовление окрошки	2
	Приготовление салата «Эксклюзив»	2
	Приготовление салата «Деликатес»	2
	Приготовление салата «Петушок»	2
	Приготовление салата из свежих помидоров с чипсами	2
	Приготовление рыбных салатов. Приготовление салата «Морской»	2
	Приготовление салата «Крабовый»	2
	Практическая работа. Конкурс: «Ждём гостей со всех волостей»	2
<i>Модуль «Тесто и изделия из него»</i>	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарии при работе с тестом. Классификация изделий из теста	2
	Приготовление дрожжевого теста	2
	Приготовление плюшек из дрожжевого теста	2
	Приготовление розочек из дрожжевого теста	2
	Приготовление ватрушки из дрожжевого теста	2
	Приготовление украшений из теста	2
	Приготовление пельменного теста	2
	Приготовление вареников из теста	2
	Приготовление пельменей	2
	Приготовление мантов	2
	Приготовление лапши домашней	2
	Практическая работа по изготовлению пельменного теста	2

	Приготовление курника	2
	Приготовление конвертиков с начинкой	2
	Приготовление ватрушки «Лакомка»	2
	Приготовление печенья из песочного теста	2
	Приготовление теста для имбирного печенья	2
	Приготовление теста для куличей	2
	Приготовление творожной запеканки	2
	Приготовление сырников	2
	Приготовление солёного теста и поделок из него	2
	Приготовление солёного теста и поделок из него	2
	Приготовление солёного теста и поделок из него	2
	Конкурс «Фантазии из теста»	2