

Министерство образования Саратовской области  
ГБУ Саратовской области «Центр психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково

Рекомендовано к  
утверждению

Педагогический совет  
ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково  
Протокол заседания № 1  
« 30 » августа 2023 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

социально-гуманитарной направленности

**«Школа Кулинара»**

возраст участников: 10-14 лет

срок реализации программы: 33 часа

**Составитель:** Сальникова Н.Б.

**Уровень программы:** базовый.

**Состав группы:** до 6 человек

**Форма обучения:** очная

**Вид программы:** модифицированная

**Программа переутверждена** на 20\_\_ год, протокол педагогического/методического совета

№\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково

Бузаева Т.А. \_\_\_\_\_

(подпись)

**Программа переутверждена** на 20\_\_ год, протокол педагогического/методического совета

№\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково

Бузаева Т.А. \_\_\_\_\_

(подпись)

Балаково, 2023 г.

## Паспорт программы

<b>1) Наименование программы</b>	<b>«Школа Кулинара»</b>
<b>2) Разработчик программы</b>	Сальникова Н.Б., инструктор по труду в государственном бюджетном учреждении Саратовской области «Центр психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково.
<b>3) Цели и задачи программы</b>	<p><b>Цель:</b> Подготовка учащихся к самостоятельной жизни, семейному устройству через овладение практическими навыками приготовления пищи.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p><b>Обучающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●закрепить знания правил внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;</li> <li>●продолжить формировать интерес к кулинарии;</li> <li>●повторить приемы работы с инструментами и приспособлениями (пожи, овощечистки, терки и т.д.);</li> <li>● повторить правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;</li> <li>● повторить правила оказания первой помощи при ожогах, порезах;</li> <li>●познакомить с методами хранения продуктов;</li> <li>●научить методам хранения продуктов: замораживания, маринования, сушки, соления и квашения продуктов и сроками их реализации;</li> <li>●познакомить с классификацией теста;</li> <li>●Научить работать с разными видами теста: блинное, дрожжевое, слоённое, слоённое.</li> <li>●научить технологии приготовления теста с различными видами разрыхлителей.</li> <li>●научить технологии выпечки блинов, кексов, пирогов и пиццы.</li> <li>●научить технологии приготовления первых блюд;</li> <li>●научить приемам подачи первых блюд.</li> </ul> <p><b>Развивающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●развить внимание, память;</li> <li>● развить творческое мышление;</li> <li>●развить трудолюбие, интерес к приготовлению пищи;</li> <li>● развить навыки самостоятельной деятельности;</li> <li>●развить навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●развить осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;</li> <li>●сформировать умение проводить самоанализ результатов своих достижений;</li> <li>●сформировать умение анализировать работу товарищей.</li> </ul> <p><b>Воспитательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●воспитать аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие;</li> <li>●воспитать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;</li> <li>● воспитать мотивацию к здоровому образу жизни.</li> </ul>
4)Сроки реализации программы	33 часа
5) Исполнители программы	Сальникова Н. Б. инструктор по труду в государственном бюджетном учреждении Саратовской области «Центр психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково.
6) Планируемые результаты программы	<p>К концу обучения по данной программе учащиеся должны достигнуть следующих <b>результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Предметные результаты</b> - знание правил охраны труда при выполнении кулинарных работ; правил личной гигиены при выполнении кулинарных работ; методы хранения продуктов и сроки их реализации; классификации теста; технологии приготовления блинов, кексов, пирогов и пиццы; технология и подача первых блюд; пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога (электроплита, тостер, жарочный шкаф); пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд (ножи, овощечистки, терки и т.д.); устойчивый познавательный интерес к новым способам и методам технологий приготовления блюд.</li> <li>● <b>Личностные результаты</b> – стремление к аккуратности, дисциплинированности, трудолюбию; уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Метапредметные результаты</b> - развитие внимания, памяти зрительно-моторной координации; творческого мышления; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности; навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, умения проводить самоанализ результатов своих достижений; умения анализировать работу товарищей; осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов.</li> </ul> <p><b>Количественные параметры:</b> 100% учащихся показали положительную динамику в освоении программы.</p> <p><b>Качественные параметры:</b> повышение уровня знаний по кулинарным терминам и методам приготовления пищи.</p>
<b>7) Организация контроля реализации программы</b>	Текущий контроль: административный контроль, открытое занятие. Итоговый контроль: «Викторина Кулинаров» - контрольные вопросы, открытое занятие.

## 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

### 1.1. Пояснительная записка

**Направленность** программы «Школа Кулинара» - социально-гуманитарная, поскольку подразумевает формирование у учащихся общей и кулинарной культуры, развитие умения хранить продукты разными методами, умение работать с различными видами теста. Подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда. Программа направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся, расширение их информированности в данной образовательной области, обогащение навыков общения и совместной деятельности в ходе освоения программы.

**Новизна** данной программы состоит в том, что подача материала носит системный характер, а не разрозненные сведения, которые трудно уложить в единую картинку. Впервые программа предусматривает в рамках одной темы получить учащимся весь комплекс знаний и умений – от определения свежести продукта и нюансов приобретения и хранения продукта до тонкостей подачи и сервировки готового блюда. Это позволяет сформировать у учащихся целостное представление о продукте и блюдах из него в частности и открывает простор для фантазий и экспериментов с продуктами.

**Актуальность.** Дети, воспитывающиеся вне семьи, зачастую имеют минимальные знания и умения в кулинарии, что усложняет им социализацию

после выпуска из учреждения. Решению этих проблем призвана программа «Школа Кулинара». В процессе обучения учащиеся обретают более расширенные знания в кулинарии, которые смогут использовать в повседневной жизни. Также формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе. Программа способствует социализации обучающихся, развитию их коммуникативных способностей, направлена на усвоение социальных норм и культурных ценностей, профессиональное саморазвитие и самореализацию учащихся в обществе.

**Педагогическая целесообразность программы** состоит в том, что дети, освоившие программу, будут более уверенными, подготовленными к жизни, смогут самостоятельно приготовить запасы на зиму, приготовить первое блюдо и подать его с пирогами. Первые годы после выпуска воспитанники сталкиваются с финансовыми трудностями и умение приготовить пищу на сковороде за 10 минут с минимальными продуктами будет им полезным навыком. Учащиеся, успешно освоившие программу «Школа Кулинара», могут продолжить обучение по программе углубленного уровня «Я Кулинар».

#### **Отличительные особенности**

настоящей программы от других, доступных автору программ (например, «ШКОЛА ПОВАРЯТ» Разработчики: Дыхман Влада Степановна - педагог дополнительного образования, Соловьева Анна Сергеевна-методист, «Люблю готовить» разработчик - Варгасова А.В., «Поварёнок» разработчик – Андреева С.А., Усова П.И. –педагоги дополнительного образования) является то, что программа «Школа Кулинара» имеет преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки. Особенностью данной программы является, то что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из центра.

**Адресат программы** Программа ориентирована как на нормотипичных учащихся 10-14 лет, так и с ОВЗ (возможно, более старшего возраста с негрубыми интеллектуальными нарушениями), проявляющие интерес к кулинарному искусству. К освоению программы допускаются лица которые уже прошли обучение по программе «Юный Кулинар» или учащиеся, имеющие необходимые начальные знания и умения и подтвердившие их стартовой диагностикой(вводный тест по программе «Школа Кулинара»). В

процессе обучения осуществляется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности.

**Уровень программы, объем и сроки:**  
дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа Кулинара» на базовом уровне рассчитана на 33 часа.

Занятия проводятся по 1-2 академических часа 1-2 раза в неделю.

## **1.2. Цель и задачи программы**

**Цель программы:** Подготовка учащихся к самостоятельной жизни, семейному устройству через овладение практическими навыками приготовления пищи.

**Задачи:**

**Обучающие:**

Обучающие:

- закрепить знания правил внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- продолжить формировать интерес к кулинарии;
- повторить приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- повторить правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- повторить правила оказания первой помощи при ожогах, порезах;
- познакомить с методами хранения продуктов;
- научить методам хранения продуктов: замораживания, маринования, сушки, соления и квашения продуктов и сроками их реализации;
- познакомить с классификацией теста;
- научить работать с разными видами теста: блинное, дрожжевое, сдобное, слоёное.
- научить технологии приготовления теста с различными видами разрыхлителей.
- научить технологии выпечки блинов, кексов, пирогов и пиццы.
- научить технологии приготовления первых блюд;
- научить приемам подачи первых блюд.

**Развивающие:**

- развить внимание, память;
- развить творческое мышление;
- развить трудолюбие, интерес к приготовлению пищи;
- развить навыки самостоятельной деятельности;
- развить навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;
- развить осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;
- сформировать умение проводить самоанализ результатов своих достижений;
- сформировать умение анализировать работу товарищей.

**Воспитательные:**

- воспитать аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие;

- воспитать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- воспитать мотивацию к здоровому образу жизни.

**Срок реализации программы** 33 часа

**Формы обучения:** очная.

**Режим занятий:** 1-2 раза в неделю по 1-2 часа.

**Формы контроля:** Текущий контроль: административный контроль, открытое занятие. Итоговый контроль: открытое занятие.

### 1.3. Планируемые результаты

**предметные результаты:** знание правил охраны труда при выполнении кулинарных работ; правил личной гигиены при выполнении кулинарных работ; методы хранения продуктов и сроки их реализации; классификации теста; технологии приготовления блинов, кексов, пирогов и пиццы; технология и подача первых блюд; пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога (электроплита, тостер, жарочный шкаф); пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд (ножи, овощечистки, терки и т.д.); устойчивый познавательный интерес к новым способам и методам технологий приготовления блюд.

**личностные результаты** стремление к аккуратности, дисциплинированности, трудолюбию; уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.

**метапредметные результаты.** развитие внимания, памяти; творческого мышления; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности; навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, умения проводить самоанализ результатов своих достижений; умения анализировать работу товарищей; осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов.

**Оценка эффективности реализации Программы** проводится на основе критериев, представленных количественными и качественными параметрами.

**Количественные параметры:** увеличение доли воспитанников, проявивших интерес к кулинарии. 100% освоение учащимися методов приготовления блюд, заявленных в программе. 100% освоение учащимися содержания программы.

**Качественные параметры:** Повышение уровня умения работы в коллективе, умения договариваться, приходить к общему решению. Повышение показателей по пространственному восприятию, сенсомоторной координации и мелкой моторики рук. (Гештальт-тест Л. Бендер, Методика «Собери узор из кубиков» Б. Никитин). Повышение качества знаний теоретического содержания программы (контрольные вопросы). Повышение

качества знаний практического содержания программы (контрольные задания).

#### 1.4. Учебный план

№п/п	Наименование тем	Количество часов			Форма аттестации/контроля
		Аудиторные теория	практика	Всего	
1	Вводное занятие. Стартовая диагностика	0,5	0,5	1	Выполнение теста, беседа.
2	Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи	1	1	2	Беседа
3	Способы хранения продуктов	2,5	5,5	8	Практическое задание
4	Изделия из теста	4	10	14	Практическое задание Открытое занятие.
5	Первые блюда	2	4	6	Практическое задание
6	Итоговое занятие «Викторина кулинаров».	0,5	0,5	1	Викторина
7	Итоговая диагностика.	0,5	0,5	1	Выполнение теста, беседа.
<b>Итого</b>		11	22	33	

#### 1.5. Содержание программы

*1. Вводное занятие. Диагностика, тестирование.*

*2. Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи.*

*Теория:* Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми и электрическими плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Практика:* овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими



инструментами, горячей посудой, жидкостью. Отработать приемы оказания первой помощи при порезах и ожогах.

### **3. Способы хранения продуктов.**

#### **3.1. Способы хранения продуктов.**

*Теория:* Значение и способы хранения продуктов. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Организация рабочего места, подготовка продуктов.

#### **3.2. Замораживание, сушка.**

*Теория:* Первичная обработка овощей, фруктов. Способы и методы сушения и замораживания овощей и фруктов, правильное хранение. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Замораживание, сушка овощей, фруктов.

#### **3.3. Соление, квашение.**

*Теория:* Способы и методы соления, квашения продуктов. Правила безопасной работы с ножом. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Квашение капусты

#### **3.4. Маринование.**

*Теория:* Технология маринования, отличительные особенности от других видов хранения продуктов, сроки реализации. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Маринование овощей.

### **4. Изделия из теста**

#### **4.1. Виды теста.**

*Теория:* История, виды, технология приготовления теста. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Определение доброкачественности муки.

#### **4.2. Блины.**

*Теория:* История возникновения блинов. Технология приготовления блинов. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Выпечка блинов.

#### **4.3. Кексы.**

*Теория:* История возникновения кексов. Технология приготовления теста для кексов. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Выпекание кексов.

#### **4.4. Пирог с яблоками.**

*Теория:* Виды пирогов их классификация. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Актуализация знаний по программе: правила безопасной работы с ножом, приемы нарезки фруктов.

*Практика:* Выпечка пирога с яблоками.

#### **4.5. Закрытый пирог (капуста, рыба).**

*Теория:* Рецепт и технология приготовления дрожжевого теста. Последовательность приготовления закрытого пирога. Актуализация знаний

по программе: правила безопасной работы с ножом, приемы шинкования и нарезка овощей.

*Практика:* Приготовление закрытого пирога.

#### 4.6. Пицца.

*Теория:* История появления пиццы в России. Классификация пицц. Рецептура и технология приготовления пицц с различными начинками на разном виде теста.

*Практика:* Приготовление пиццы на сковороде.

#### 4.7. Пицца на слоёном тесте.

*Теория:* Виды слоенного теста, технология работы с ним. Актуализация знаний по программе: правила безопасной работы с ножом, приемы шинкования и нарезка овощей.

*Практика:* Приготовление пиццы на слоёном тесте.

### 5. Первые блюда

#### 5.1 Питательная ценность первых блюд

*Теория:* Значение первых блюд в питании. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Приготовление супа из свежих овощей.

#### 5.2 Технология приготовления бульона.

*Теория:* Значение бульона в рационе питания человека. Последовательность приготовления и правильная подача. Закрепление материала о хлебных гренках. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Приготовление куриного бульона с чесночными гренками.

#### 5.3 Суп с клецками.

*Теория:* Этапы приготовления заправочных супов с использованием заготовок (замороженные овощи) Технология приготовления супа с клецками. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

*Практика:* Приготовление супа с клецками.

### 6. Итоговое занятие «Викторина кулинаров».

6.1 *Теория:* актуализация знаний по программам «Школа Кулинара».

*Практика:* «Викторина кулинаров».

### 7. Итоговая диагностика.

## 1. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

### 2.1. Условия реализации программы

2.1.1. **нормативно-правовое обеспечение проектирования программы** представлено в следующих нормативных документах:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 17.02.2021);
2. Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4

1.	Стол обеденный	1
2.	Стол производственный	2
3.	Стулья	7
4.	Сушилка для столовых приборов	2
5.	Шкаф -сушилка навесной для столовой посуды	1
6.	Шкаф	1
Холодильное оборудование		
1.	Холодильник	1
Электрическое оборудование		
1.	Весы	1
2.	Вытяжка	1
3.	Посудомоечная машина	1
Кухонный инвентарь		
	Доска дерев.	8
	Дурицаг	1
	Консервооткрыватель	1
	Масленка	1
	Набор кастрюль	1
	Нож для сыра	2
	Нож для томатов	2
	Нож для хлеба	2
	Нож для чистки овощей	8
	Нож универсал	8
	Овощечистка	3
	Сковорода 26см	1
	Скалка 3.	3
	Сито 14.	1
	Терка для чеснока	1
	Терка металлическая	3

	Шумовка	2
Столовая посуда и приборы		
1.	Блюдо овальное	2
2.	Вилка столовая	6
3.	Ложка большая	2
4.	Ложка разливочная	2
5.	Ложка чайная	6
6.	Набор подносов	1
7.	Набор стаканов	1
8.	Салатник большой	2
9.	Салатник маленький	6
10.	Салатник средний	3
11.	Тарелка мелкая	10
12.	Тарелка средняя	6
13.	Чайная пара	6
14.	Чайный сервиз	1
Технические средства обучения		
1.	Компьютер	1
2.	Проектор	2
3.	Интерактивная доска	3
Перечень расходных материалов, необходимых для проведения занятий на группу из 6 человек.		
1.	Плѐнка пищевая 450*200	1
2.	Фасовочный пакет (рулон)	1
3.	Салфетки бумажные (уп.)	6
4.	Салфетки для сервировки стола (уп)	6
5.	Шпажки для канапе в ассортименте	50
6.	Полотенца бумажные	6
7.	Моющие средства для посуды	3
8.	Губки для мытья посуды (уп)	6
9.	Чистящие средства для посуды	2
10.	Мыло жидкое	3

## 2.2. Формы контроля

**Текущий контроль:** административный контроль (согласно плану внутреннего контроля).

**Итоговый контроль:** открытое занятие.

**2.3. Формы подведения итогов** открытое занятие «Викторина Кулинара», контрольные вопросы, задания.

## 2.4. Методическое обеспечение программы

### 2.4.1. Образовательные технологии

### 2.4.1. Образовательные технологии, используемые в программе:

*Технология личностно-ориентированного обучения:* выстроена система индивидуальной работы с детьми (учитывающий актуальный уровень развития и индивидуальные особенности обучающихся), которая включает:

— консультирование учащихся при выполнении ими индивидуальных заданий;

— дозированную помощь педагога.

*Технология педагогической поддержки- деятельность педагога направлена на оказание помощи воспитанников в решении их индивидуальных проблем. Логика подачи материала в программе основана на принципе «от теории – к практике», «от простого - к сложному». Это связано с тем, что теоретические знания, полученные на лекционных занятиях, необходимо обязательно применить в практической деятельности для закрепления навыков организаторской деятельности, именно это умение – применить теорию к практике – станет критерием успешности реализации программы.*

### 2.4.2. Формы занятий, методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса

№п/п	Наименование тем	Форма занятий	Приемы и методы	Форма подведения итогов
1	Вводное занятие. стартовая диагностика	Групповая, работа в парах	Словесный	Тестирование
2	Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи	Групповая, в малых группах	Объяснительный, иллюстративный, показ	Беседа
3	Способы хранения продуктов	презентация, практическое занятие	словесный, наглядный практический	Практическое задание
4	Изделия из теста	беседа, практическое занятие презентация,	словесный, наглядный практический	Практическое задание Открытое занятие
5	Первые блюда	беседа, практическое занятие	словесный, наглядный практический	Практическое задание
6	Итоговое занятие «Викторина кулинара».	презентация, беседа, практическое занятие	словесный, иллюстративный, наглядный практический	Викторина Открытое занятие
7	Итоговая диагностика	Групповая, работа в парах	Словесный	Тестирование

сентября 2014 г. № 1726-р:

3. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 09 ноября 2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (ред.30.09.2020);

5. Приказ от 23 августа 2017 года N 816 об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ;

6. Санитарные правила СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28);

7. Приказ Минтруда России от 05 мая 2018 г. № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (зарегистрирован Минюстом России 28 августа 2018 г., регистрационный № 25016);

8. Устав ГБУ СО «Центр ПШМС» г. Балаково;

9. Положение о порядке разработки, утверждения и реализации дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ ГБУ СО «Центр ПШМС» г. Балаково.

### **2.1.2. материально-техническое обеспечение**

В «Центре психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково имеется учебный кабинет для проведения занятий по программе «Юный кулинар». Учебная зона кабинета укомплектована необходимым кухонным оборудованием, количеством мебели для учащихся - столы, стулья, разделочные столы, электрическая четырех конфорочная плита, микроволновая печь, холодильник, кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, ложки, вилки, кухонная и столовая посуда, мойки для посуды и инвентаря, кухонные салфетки, прихватки). Индивидуально у каждого учащегося имеются: фартук, полотенце для рук, головной убор, для работы на практических занятиях по основам по кулинарии.

#### **Технологическое оборудование:**

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт
Тепловое оборудование		
1.	Микроволновая печь	1
2.	Поверхность варочная электрическая	1
3.	Тостер	1
4.	Шкаф духовой электрический	1
5.	Электрочайник	1
Немеханическое оборудование		

## 2.5. Оценочные материалы

Критерий	Показатель	Индикатор	Диагностически инструментарий
<b>I Критерий освоения образовательной программы</b>	1. Теоретическая подготовка по освоенному материалу программы	Соответствие теоретических знаний программным требованиям	Анкетирование
	2. Практическая подготовка	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	Контрольные задания «Итальянская пицца», «Викторина Кулинара»-открытые занятия.
<b>Группа критериев личностного развития</b>			
<b>Познавательное развитие</b>	Пространственное восприятие	Пространственные представления	Методика «Собери узор из кубиков» Б. Никитин
<b>Межличностное общение</b>	Навыки группового взаимодействия	Коммуникативные и регулятивные умения	Методика «Ковер» Р. Овчаровой

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
2. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
5. Школа гастронома и Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2006. № 1-12; 2008. №1-12.
6. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
7. Школа гастронома (комплект журналов). – 2012-2013.
8. Школа гастронома (комплект журналов) – 2015 год

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОНОм совместно с Управлением общественного питания Минторга, специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011. 720 с.

2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А.Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. 512 с.
5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 576с.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.
9. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
10. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М: изд. Эксмо, 2012. – 416 с.
11. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
12. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
13. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

#### **Интернет-ресурсы**

- <http://www.kulinariya.ru>/Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
- <http://www.kulina.ru>/Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
- <http://www.1001recipe.com>/Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
- <http://varimparim.ru>/Варим. Парим. Кулинария.