

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.

«Утверждаю»



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально-гуманитарной направленности
«Я Кулинар»**

возраст участников: 12-16 лет

срок реализации программы: 36 часов

Составитель: Сальникова Н.Б.

Уровень программы: углубленный.

Состав группы: до 6 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: модифицированная

Программа переутверждена на 20__ год, протокол
педагогического/методического совета

№__ от «__» _____ 20__ г.

И.о. директор ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково

Медведева О.А. _____

(подпись)

Программа переутверждена на 20__ год, протокол
педагогического/методического совета

№__ от «__» _____ 20__ г.

И.о. директор ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково

Медведева О.А. _____

(подпись)

Балаково 2023 г

Паспорт программы

| | |
|--|--|
| <p>1) Наименование программы</p> | <p>«Я Кулинар»</p> |
| <p>2) Разработчик программы</p> | <p>Сальникова Н.Б., инструктор по труду в государственном бюджетном учреждении Саратовской области «Центр психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково.</p> |
| <p>3) Цели и задачи программы</p> | <p>Цель: Подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.</p> <p>Задачи:</p> <p><i>Обучающие:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● закрепить знания правил внутреннего распорядка, инструкции по охране труда; ● усовершенствовать приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.); ● расширить знания о правилах личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи; ● усовершенствовать знания о правилах оказания первой помощи при ожогах, порезах; ● расширить знания по технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, блюд из яиц; ● расширить знания сервировки стола к завтраку и подачи горячих напитков. ● закрепить методы тепловой обработки овощей. ● закрепить приемы нарезки овощей; ● расширить знания методов хранения продуктов; ● расширить знания о классификации теста и работы с ним; ● расширить технологии приготовления первых блюд; ● познакомить с понятием полуфабрикаты; ● научить готовить полуфабрикаты; ● научить пользоваться мясорубкой. Познакомить с историей возникновения блюд (пельмени, тефтели т.д) и технологией их приготовления . <p><i>Развивающие:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● развить внимание, память; ● развить творческое мышление; ● развить трудолюбие; ● развить навыки самостоятельной деятельности; ● развить навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы; |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ●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. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ●воспитать аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие; ●продолжить формировать интерес к кулинарии; ●воспитать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности; ● воспитать мотивацию к здоровому образу жизни. |
| 04)Сроки реализации программы | 36 часов |
| 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 результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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; технология и подача вторых блюд; технология приготовления полуфабрикатов; приобретут навыки пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога; 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 |

| | |
|--|--|
| | <p>членами коллектива в совместной творческой деятельности; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Метапредметные результаты – 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. <p>Количественные параметры: 100% учащихся показали положительную динамику в освоении программы.</p> <p>Качественные параметры: повышение уровня знаний по кулинарным терминам и методам приготовления пищи.</p> |
| <p>7) Организация контроля реализации программы</p> | <p>Текущий контроль: административный контроль, открытое занятие.</p> <p>Итоговый контроль: «Турнир шефов»-вопросы по кулинарии, открытое занятие.</p> |

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы «Я Кулинар» - социально-гуманитарная, поскольку подразумевает формирование у обучающихся общей и кулинарной культуры. Программа направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся, расширение их информированности в данной образовательной области, обогащение навыков общения и совместной деятельности в ходе освоения программы. Приобретение навыков в приготовлении кулинарных блюд.

Новизна данной программы состоит в том, что она является углубленной и у воспитанников появляется возможность расширить свои знания и умения в области кулинарии так как, программа рассчитана на учащихся, которые уже прошли обучение по программам «Юный Кулинар» - ознакомительный уровень и «Школа Кулинара» - базовый уровень или учащиеся, которые прошли вводный тест в программу «Я Кулинар».

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 «Я Кулинар». В процессе обучения учащиеся обретают более расширенные знания в кулинарии, которые смогут использовать в повседневной жизни. В процессе обучения 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. Программа направлена на усвоение социальных норм и культурных ценностей, профессиональное саморазвитие и самореализацию обучающихся в обществе.

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что дети, освоившие программу, будут более уверенными, подготовленными к жизни, смогут самостоятельно приготовить запасы на зиму, полуфабрикаты, приготовить первое блюдо и подать его с пирогами. Встретить гостей за красиво сервированным столом и с полноценным меню. Первые годы после выпуска воспитанники сталкиваются с финансовыми трудностями и умение приготовить блюда с минимальными продуктами будет им полезным навыком.

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 «Я Кулинар» имеет преимущественно практическую направленность. Программа дает более углубленные практические умения, 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 12-16 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 программам «Юный Кулинар» и «Школа Кулинара» или учащиеся, которые прошли вводный тест в программу «Я Кулинар». В процессе обучения осуществляется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности.

Уровень программы дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Я Кулинар» на углубленном уровне рассчитана на 36 часов. Занятия проводятся по 1-2 академических часа 1-2 раза в неделю.

Объем программы, срок освоения программы 36 часов, сентябрь 2023-апрель 2024.

Формы обучения: очная

Режим занятий: 1-2 академических часа 1-2 раза в неделю

Цель и задачи программы

Цель программы: Подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Задачи:

Обучающие:

- закрепить знания правил внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- усовершенствовать приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- расширить знания о правилах личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;

- усовершенствовать знания о правилах оказания первой помощи при ожогах, порезах;
- расширить знания по технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, блюд из яиц;
- расширить знания сервировки стола к завтраку и подачи горячих напитков.
- закрепить методы тепловой обработки овощей.
- закрепить приемы нарезки овощей;
- расширить знания методов хранения продуктов;
- расширить знания о классификации теста и работы с ним;
- расширить технологии приготовления первых блюд;
- познакомить с понятием полуфабрикаты;
- научить готовить полуфабрикаты;
- научить пользоваться мясорубкой. Познакомить с историей возникновения блюд (пельмени, тефтели т.д.) и технологией их приготовления.

Развивающие:

- развить внимание, память;
- развить творческое мышление;
- развить трудолюбие;
- 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;
- продолжить формировать интерес к кулинарии;
- воспитать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- воспитать мотивацию к здоровому образу жизни.
- 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;
- расширить знания по технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, блюд из яиц;
- расширить знания сервировки стола к завтраку и подачи горячих напитков.
- повторить методы тепловой обработки овощей.
- повторить приемы нарезки овощей;
- расширить знания методов хранения продуктов;

- повторить классификации теста и работы с ним;
- повторить и расширить технологии приготовления первых блюд;
- познакомить с понятием полуфабрикаты;
- научить готовить полуфабрикаты;
- научить пользоваться мясорубкой.

Формы контроля: административный контроль, открытое занятие.
Итоговый контроль: «Турнир шефов» -вопросы по кулинарии, 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; технология и подача вторых блюд технология приготовления полуфабрикатов; 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 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.

Оценка эффективности реализации Программы.

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: увеличение качества знаний практического содержания программы, повышение уровня умения работы в коллективе(методика И. А. Шевченко «Выявление уровня социальной адаптации подростков в коллективе», умения договариваться, приходить к общему решению. Повышение показателей понимания и сохранения инструкции до конца работы «Опосредованное запоминание» автора Л. Н. Леонтьева, Повышение качества знаний теоретического содержания программы(анкетирование, контрольные вопросы)

1.4. Учебный план

| №п/п | Наименование тем | Количество часов | | |
|--------------|---|------------------|-----------|-----------|
| | | Аудиторные | | Всего |
| | | теория | практика | |
| 1 | Вводное занятие. Входящий мониторинг/входящая диагностика | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 2 | Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 3 | Завтрак | 3 | 7 | 10 |
| 4 | Обед | 7 | 13 | 20 |
| 5 | «Турнир шефов»- Итоговое занятие | 1 | 1 | 2 |
| 6 | Исходящий мониторинг | 1 | 1 | 2 |
| Итого | | 13 | 23 | 36 |

1.5. Содержание программы

1. Вводное занятие. Диагностика, тестирование.

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

Теория: Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим 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, мясорубкой, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практика: повторить 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 Завтрак.

3.1 *Теория:* Меню завтрака

Практика: составить меню завтрака. Рассчитывать количество продуктов.

3.2 **Бутерброды. Горячие напитки.**

Теория: Повторение, расширение знаний о видах бутербродов и горячих напитков техник их приготовления.

Практика: приготовление горячих напитков и бутербродов.

3.3 **Блюда из яиц.**

Теория: Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки, жарки яиц. Правила подачи, сроки реализации. Повторение правил безопасных приемов работы на кухне.

Практика: Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет, варёных яиц – вкрутую, всмятку) оформление блюд.

3.4 **Выпечка**

Теория: повторение классификаций теста и технике его приготовления.

Практика: Выпечка пирога с яблоками

3.5 **Пицца из слоеного теста.**

Теория: Рецептура и технология приготовления пиццы.

Практика: Приготовление пиццы.

3.6 **Сервировка стола на завтрак.**

Теория: Повторение и расширение знаний о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом, правила обращения с едой и столовыми приборами.

Практика: Подбор столовых приборов и посуды для завтрака в соответствии с меню. Выполнение сервировки стола к завтраку, отработка навыков эстетического оформления стола с учетом подаваемых блюд

4.Обед

4.1 **Меню на обед**

Теория: Составление меню на обед.

Практика: Организация рабочего места, подготовка продуктов.

4.2 **Первые блюда**

4.2.1 **Борщ**

Теория: Питательная ценность первых блюд

Практика: Приготовление борща

4.2.2 **Гороховый суп**

Теория: Последовательность приготовления горохового супа и правильная подача.

Практика: Приготовление горохового супа

4.2.3 **Щи**

Теория: Последовательность приготовления щей и правильная подача.

Практика: Приготовление щей

4.3 Вторые блюда

4.3.1 Классификация вторых блюд

Теория: Питательная ценность вторых блюд

Практика: Организация рабочего места, подготовка продуктов.

4.3.2 Полуфабрикаты

Теория: Понятие кулинарные полуфабрикаты.

Практика: Организация рабочего места, подготовка продуктов, работа на мясорубке.

4.3.3 Фарш

Теория: блюда из фарша, техника его приготовления.

Практика: Приготовление фарша.

4.3.4 Макароны по-флотски.

Теория: техника приготовления макаронных изделий с фаршем на сковороде.

Практика: приготовление макарон по-флотски

4.3.5 Пельмени.

Теория: История появления пельменей в России. Рецептура и технология приготовления пельменей с различными начинками.

Практика: Приготовление пельменей.

4.4 Салат

4.4.1 Салат из свеклы с чесноком.

Теория: Технология приготовления салатов из варёных овощей.

Практика: Приготовление салата из свёклы и чеснока.

4.4.2 Оливье

Теория: Рецептура салата оливье, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

4.5 Компот

Теория: технология приготовления компота.

Практика: Приготовление компота.

5 Итоговое занятие «Турнир шефов»

Теория:

Практика: актуализация знаний по программе «Я Кулинар».

6 Исходящий мониторинг.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Условия реализации программы

2.1.1. Нормативно-правовое обеспечение проектирования

программы-представлено на основе действующего законодательства:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022г. №678-Р
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации до

2025 года, утвержденная
от 29.05.2015 г. №996-р:

распоряжением Правительства РФ

- Указа Президента Российской Федерации от 21 июля 2020 года №474 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказа от 23 августа 2017 года N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Санитарных правил 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);
- Приказа Минтруда России от 05 мая 2018 г. №298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (зарегистрирован Минюстом России 28 августа 2018 г., регистрационный №25016);
- Концепции развития дополнительного образования детей Саратовской области на 2022-2030 годы, утвержденной приказом №141 от 08.02.2022 г.;
- Устава ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково;
- Положения о порядке разработки, утверждения и реализации дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ ГБУ СО «ЦППМС» г. Балаково.

2.1.1. нормативно-правовое обеспечение В «Центре психолого-педагогического и медико-социального сопровождения детей» г. Балаково имеется учебный кабинет для проведения занятий по программе «Я Кулинар».

2.1.2. материально-техническое обеспечение 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.

2.2. Календарный учебный график

Календарный план реализации дополнительной общеобразовательной программы «Я Кулинар»

| № п/п | Название модуля, темы | Плановый срок Вс. 10 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ (1-2 часа) | Фактический срок | Примечание (причина переноса занятия) |
|-------|--|---|------------------|--|
| 1. | Вводное занятие. Входящая диагностика. | 10.09.2023г. | | |
| 2. | Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи. | 17.09.2023г. | | |
| 3. | Завтрак | 24.09.2023г. 1.10.2023г. 8.10.2023г. 15.10.2023г. 29.10.2023г. 5.11.2023г. | | |
| 4. | Обед | 12.11.2023г. 19.11.2023г. 26.11.2023г. 1.10.2023г. 3.12.2023г. 10.12.2023г. 21.01.2024г. 28.01.2024г. 4.02.2024г. 11.02.2024г. 18.02.2024г. 25.02.2024г. | | |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------|--|--|
| | | | | |
| 5. | «Турнир шефов»- Итоговое занятие | 3.03.2024г. | | |
| 6. | Исходящий мониторинг | 17.03.2024г. | | |

2.3. Формы контроля

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

Итоговый контроль: открытое занятие «Турнир шефов».

2.3. Формы подведения итогов открытое занятие «Турнир шефов», контрольные вопросы, задания.

2.4. Методическое обеспечение программы

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 | Групповая, в малых группах | Объяснительный, иллюстративный | Беседа |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-----------------------------------|--|
| | кулинарии, гигиена приготовления пищи | | ый, показ | |
| 3 | Завтрак | презентация, практическое занятие, беседа | словесный, наглядный практический | Практическое задание Открытое занятие |
| 4 | Обед | беседа, практическое занятие | словесный, наглядный практический | Практическое задание |
| 5 | «Турнир шефов»- Итоговое занятие | беседа, практическое занятие | словесный, наглядный практический | Практическое задание Открытое занятие |
| 6 | Исходящий мониторинг | Групповая, работа в парах | Словесный | Тестирование |

2.5. Оценочные материалы

| Критерий | Показатель | Индикатор | Диагностический инструментарий |
|--|---|--|--|
| I Критерий освоения образовательной программы | 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. «Турнир шефов»-открытое занятия. |
| Группа критериев личностного развития | | | |
| Познавательное развитие | Пространственное восприятие | Пространственные представления | Методика «Собери узор из кубиков» Б. Никитин |
| Межличностное | Навыки | Коммуникативны | методика И. А. |

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|--|
| общение | группового взаимодействия | е и регулятивные умения | Шевченко «Выявление уровня социальной адаптации подростков в коллективе» |
| Функциональное состояние | Эмоциональное состояние | Восприятие себя | «Опосредованное запоминание» автора А. Н. Леонтьева |

2.6. Рабочая программа курса, модулей Тематическое планирование

| №п/п | Наименование тем | Количество часов | | Всего |
|--------------|---|----------------------|-----------|-----------|
| | | Аудиторные теория | практика | |
| 1 | Вводное занятие. Входящий мониторинг/входящая диагностика | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 2 | Техника безопасности на занятиях по кулинарии, гигиена приготовления пищи | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 3 | Завтрак | 3 | 7 | 10 |
| 4 | Обед | 7 | 13 | 20 |
| 5 | «Турнир шефов»- Итоговое занятие | 1 | 1 | 2 |
| 6 | Исходящий мониторинг | 1 | 1 | 2 |
| Итого | | 13 | 23 | 36 |

2.7. Рабочая программа воспитания

Целью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Я Кулинар», является подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Воспитательные задачи:

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

2.8. Календарный план воспитательной работы

| Дата | Событие |
|--------|----------------------------------|
| Ноябрь | Открытое занятие « Пельмени» |
| Март | «Турнир шефов»- Итоговое занятие |

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 питанияразработан 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. Перегятко). – 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.1001recept.com/>Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/>Варим. Парим. Кулинария.

Приложения

Методика И.А.Шевченко

Для выявления уровня адаптации подростков в коллективе подходит методика И. А. Шевченко «Выявление уровня социальной адаптации подростков в коллективе» [11], которая предназначена для детей 13–17 лет, где А – адаптация, С – социум, Я – личность «Я», Д – деятельность, Л – шкала лжи. Текст вопросника состоит из 24 утверждений, описывающих состояние личности в различных ситуациях, исходя из которых, можно сделать вывод об уровне адаптации подростков к социальному окружению (А/С), процессу обучения (А/Д) и к своей личности на данный момент (А/Я).