

Муниципальное учреждение Управление образования Миллеровского района
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Мальчевский дом детства и юношества

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета МБУ ДО МДДиЮ
Протокол от «23» августа 2024 г.
№ 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБУ ДО МДДиЮ
Т.Н. Чередниченко
Приказ от «23» августа 2024 г.
№ 34



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально-гуманитарной направленности**

«Кулинарный калейдоскоп»

Подвид программы: сетевая
Уровень программы: базовый
Целевая группа (возраст): от 9 до 18 лет
Срок реализации: 2 года — 360 часов;
1 год — 144 часа; 2 год — 216 часов
Форма обучения: очная
Разработчик: педагог дополнительного
образования Панова Е.А.

ст.Мальчевская
2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

I КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ.....	3
1.1 Пояснительная записка.....	3
1.2 Цель и задачи программы.....	7
1.3 Содержание программы.....	8
1.4 Планируемые результаты.....	18
II КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ.....	20
2.1 Календарный учебный график.....	20
2.2. Условия реализации программы.....	20
2.3 методическое обеспечение.....	21
2.4 Формы аттестации.....	21
2.5 Диагностический инструментарий (оценочные материалы).....	22
2.6 Рабочие программы учебных модулей.....	23
2.7 Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.....	23
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	46
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1.....	48
Приложение 2.....	50
Приложение 3.....	51
Приложение 4.....	52
Приложение 5.....	59

I КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ

1.1 Пояснительная записка

Нормативно-правовая база

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
2. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 13.07.2020 №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере»;
5. Федеральный проект «Успех каждого ребёнка», утверждённый протоколом заседания проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 07.12.2018 №3;
6. приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей», утверждённый протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации от 30.11.2016 №11;
7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 №996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 №678-р «Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
11. Приказ Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 22.09.2021 №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

13. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 №АК-2563/05 «О методических рекомендациях» направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

14. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы));

15. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016 №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учётом их особых образовательных потребностей);

16. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 30.12.2022 №АБ-3924/06 «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации»;

17. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 №АБ-3935/06 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны»);

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

19. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.368521 «Гигиенические нормативы и требования к

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

20. Постановление Правительства Ростовской области от 08.12.2020 №289 «О мероприятиях по формированию современных управленческих решений и организационно-экономических механизмов в системе дополнительного образования детей в Ростовской области в рамках федерального проекта «Успех каждого ребёнка» национального проекта «Образование»;

21. Приказ министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 01.08.2023 №718 «О проведении независимой оценки качества дополнительных общеразвивающих программ в Ростовской области»;

22. Приказ министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 03.08.2023 №724 «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в Ростовской области.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Актуальность программы

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

Отличительные особенности программы

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

Педагогическая целесообразность программы

Правильное питание — источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи. Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами»,

сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения — поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно». Содержание программы нацелено на культуры здоровья и безопасного образа жизни.

Адресат программы: обучающиеся в возрасте от 9 до 18 лет независимо от уровня подготовки.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 3 часа. Длительность учебного занятия — 40 минут. Перерыв между занятиями 10 минут.

Объём и срок освоения программы: 2 года — 360 часов; 1 год — 144 часа; 2 год — 216 часов. 1 учебный год — 36 недель.

Особенности организации образовательного процесса: программа реализуется в сетевой форме.

Базовая организация: Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования Мальчевский Дом детства и юношества (МБУ ДО МДДиЮ), адрес: Ростовская область Миллеровский район станица Мальчевская улица Ленина дом 22.

Организация участник: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Мальчевская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Мальчевская СОШ), адрес: Ростовская область Миллеровский район станица Мальчевская улица Голдобина дом 1А.

Форма обучения: очная.

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

Виды (формы) занятий: теоретические, практические.

Перечень форм подведения итогов: программа предусматривает использование таких форм контроля, как собеседование, соревнование и творческие задания; промежуточный контроль проводится в конце 1 полугодия

каждого года обучения, итоговый контроль — в 2 полугодия каждого года обучения, проводятся в форме выставки готовых блюд.

1.2 Цель и задачи программы

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

Задачи

развивающие:

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

воспитательные:

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

Обучающие:

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

1.3 Содержание программы

Учебный план 1 год обучения (144 часа)

Таблица 1

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Форма контроля, аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Раздел 1. Вводное занятие	2	2	4	Беседа, ответы на вопросы анкеты (Приложение 1)
2	Раздел 2. Питание школьника	2	4	6	Беседа, практическая работа
3	Раздел 3. Организация рабочего места при приготовлении пищи	2	4	6	Педагогическое наблюдение, соревнование
4	Раздел 4. Правила обработки овощей и грибов	4	10	14	Педагогическое наблюдение, соревнование
5	Раздел 5. Правила этикета. Сервировка стола	4	4	8	Устный опрос, практическая работа
6	Раздел 6. Горячие напитки	2	2	4	Презентация, практическая работа
7	Раздел 7. Холодные блюда и закуски	4	8	12	Устный опрос, практическая работа
8	Раздел 8. Первые блюда	8	16	24	Устный опрос, практическая работа
9	Раздел 9. Блюда из круп	4	8	12	Устный опрос, практическая работа
10	Раздел 10. Блюда и гарниры из макаронных изделий	4	6	10	Беседа, практическая работа
11	Раздел 11. Блюда из яиц	2	6	8	Беседа, практическая работа
12	Раздел 12. Блюда из овощей	4	10	14	Письменный опрос, практическая работа

13	Раздел 13. Молоко и молочные продукты. Блюда из творога	2	6	8	Устный опрос, практическая работа
14	Раздел 14. Блюда из теста	4	6	10	Презентация, практическая работа
15	Раздел 15. Промежуточный контроль	—	2	2	Выставка блюд (Приложение 2)
16	Раздел 16. Итоговый контроль	—	2	2	Выставка блюд (Приложение 3)
Итого		48	96	144	

Учебный план 2 года обучения

Таблица 2

№ п/п	Название раздела, тема	Количество часов			Форма контроля, аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Раздел 1. Вводное занятие. О профессии «повар»	3	—	3	Устный опрос, практическая работа
2	Раздел 2. Требования к качеству пищевых продуктов	3	3	6	Беседа, практическая работа
3	Раздел 3. История русской кухни	3	6	9	Устный опрос, практическая работа
4	Раздел 4. Растительные продукты питания	3	3	6	Презентация, практическая работа
5	Раздел 5. Заготовки продуктов впрок	3	6	9	Беседа, практическая работа
6	Раздел 6. Оборудование ПОП. Правила безопасной работы	3	3	6	Беседа, практическая работа
7	Раздел 7. Обработка овощей. Блюда из овощей	6	12	18	Устный опрос, практическая работа
8	Раздел 8. Блюда и изделия из теста	6	12	18	Презентация, практическая работа

9	Раздел 9. Первые блюда	6	12	18	Беседа, практическая работа
10	Раздел 10. Блюда из рыбы	6	12	18	Устный опрос, практическая работа
11	Блюда из мяса	9	18	27	Беседа, практическая работа
12	Раздел 12. Блюда из каш	6	12	18	Беседа, практическая работа
13	Блюда из макарон	3	9	12	Устный опрос, практическая работа
14	Раздел 14. Блюда из птицы	3	9	12	Устный опрос, практическая работа
15	Раздел 15. Салаты и винегреты	6	12	18	Презентация, практическая работа
16	Раздел 16. Сладкие блюда и напитки	3	9	12	Презентация, практическая работа
17	Раздел 17. Промежуточный контроль	—	3	3	Выставка блюд
18	Раздел 18. Итоговый контроль	—	3	3	Выставка блюд
Итого		72	144	216	

Содержание учебного плана 1 года обучения

Раздел 1. Вводное занятие.

Тема 1.1 Теория. Правила работы в кабинете-лаборатории. Техника безопасности при работе с режущими инструментами, у электрической плиты и духового шкафа. Пожарная безопасность. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. История кулинарии. Понятие сырьё, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо. Правила личной гигиены повара. Правила работы и техника безопасности при выполнении практических работ.

Тема 1.2 Практическая работа. Отработка правил гигиены и санитарии при выполнении практических работ, ответы на вопросы входной анкеты.

Раздел 2. Питание школьника.

Тема 2.1 Теория. Питательная ценность пищевых продуктов. Знания питания в жизни человека. Правила составления меню школьника.

Тема 2.2 Практическая работа. Составление меню на основе рекомендаций, предоставленных педагогом.

Раздел 3. Организация рабочего места при приготовлении пищи.

Тема 3.1 Теория. Типы предприятий общественного питания, их назначение. Санитарные требования к инвентарю и посуде. Организация рабочего места при приготовлении блюд. Технологический процесс и основные способы тепловой обработки, наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение.

Тема 3.2 Практическая работа. Экскурсия в столовую МБОУ Мальчевская СОШ.

Тема 3.3 Отработка навыков организации рабочего места для приготовления пищи.

Раздел 4. Правила обработки овощей и грибов.

Тема 4.1 Теория. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Способы нарезки картофеля и свёклы, их применение. Способы нарезки лука репчатого и зелёного; капусты белокочанной, помидоров и огурцов.

Тема 4.2 Теория. Сложная нарезка овощей и фруктов. Элементы карвинга.

Тема 4.3 Практическая работа. Отработка способов нарезки картофеля, моркови, свёклы, капусты, лука, помидоров, огурцов.

Тема 4.4 Отработка элементов карвинга.

Раздел 5. Правила этикета. Сервировка стола.

Тема 5.1 Теория. Правила поведения за столом, в гостях. Правила предварительной сервировки стола к завтраку, обеду.

Тема 5.2 Теория. Приёмы складывания салфеток.

Тема 5.3 Практическая работа. Сервировка стола по предложенному меню, складывание салфеток.

Тема 5.4 Практическая работа. Решение проблемных ситуаций, возникающих при приёме гостей.

Раздел 6. Горячие напитки.

Тема 6.1 Теория. Классификация горячих напитков, тонизирующие средства, разнообразие чая и его подача к столу, сервировка чайного стола.

Тема 6.2 Практическая работа. Заваривание чая. Сервировка стола к чаю.

Раздел 7. Холодные блюда и закуски.

Тема 7.1 Теория. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Сочетание продуктов. Способы подготовки и нарезки продуктов для бутербродов.

Тема 7.2 Теория. Холодные блюда из яиц. Способы фарширования яиц.

Тема 7.2 Практическая работа. Приготовление закрытых бутербродов на булочках, выпеченных из простого дрожжевого теста.

Тема 7.3 Практическая работа. Приготовление открытых бутербродов.

Тема 7.4 Практическая работа. Приготовление закусочных бутербродов.

Тема 7.5 Практическая работа. Фарширование яиц различными начинками.

Раздел 8. Первые блюда.

Тема 8.1 Теория. Классификация супов. Правила приготовления бульонов.

Тема 8.2 Теория. Разновидности щей: с капустой и щавелем. борщей: с капустой и картофелем, сибирский.

Тема 8.3 Теория. Разновидности рассольников: ленинградский и домашний, супов с крупами: супа-харчо.

Тема 8.4 Теория. Разновидности супов с макаронными изделиями: суп-лапша по-домашнему. Технология приготовления и отпуск супов.

Тема 8.5 Практическая работа. Приготовление и отпуск щей с капустой и щавелем.

Тема 8.6 Практическая работа. Приготовление борща с капустой и картофелем.

Тема 8.7 Практическая работа. Приготовление борща сибирского.

Тема 8.8 Практическая работа. Приготовление рассольника ленинградского.

Тема 8.9 Практическая работа. Приготовление рассольника домашнего.

Тема 8.10 Приготовление супов с крупами.

Тема 8.11 Приготовление супов с макаронными изделиями.

Раздел 9. Блюда из круп.

Тема 9.1 Теория. Виды круп, подготовка их к варке. Правила варки каш.

Тема 9.2 Теория. Виды каш, их характеристика. Способы подачи.

Тема 9.3 Практическая работа. Приготовление каши гречневой рассыпчатой.

Тема 9.4 Практическая работа. Приготовление рисовой рассыпчатой сливным способом.

Тема 9.5 Практическая работа. Приготовление вязкой пшеничной.

Тема 9.6 Практическая работа. Приготовление рисовой каши с черносливом.

Раздел 10. Блюда и гарниры из макаронных изделий.

Тема 10.1 Теория. Виды макаронных изделий. Подготовка их к варке.

Тема 10.2 Теория. Способы варки макаронных изделий (сливным и несливным), способы подачи.

Тема 10.3 Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий: макароны по-флотски.

Тема 10.4 Практическая работа. Приготовление макарон с сыром.

Тема 10.5 Практическая работа. Приготовление макаронника.

Тема 10.6 Практическая работа. Приготовление макарон с соусом бешамель.

Раздел 11. Блюда из яиц.

Тема 11.1 Теория. Классификация яиц. Яичные продукты. Подготовка яиц к тепловой обработке. Блюда из варёных яиц, жаренных, запечённых. Способы подачи таких блюд.

Тема 11.2 Практическая работа. Приготовление и отпуск блюд из яиц варёных «в мешочек».

Тема 11.3 Практическая работа. Приготовление яичницы с гарниром.

Тема 11.4 Практическая работа. Приготовление омлета, запечённого в духовке с гарниром.

Раздел 12. Блюда из овощей.

Тема 12.1 Теория. Классификация и их характеристика. Блюда из отварных и припущенных овощей.

Тема 12.2 Теория. Блюда из грибов. Блюда и гарниры из жареных овощей, приготовление овощных масс.

Тема 12.3 Практическая работа. Приготовление картофельного пюре.

Тема 12.4 Практическая работа. Приготовление запеканки картофельной с мясом.

Тема 12.5 Практическая работа. Приготовление запеканки картофельной с капустой.

Тема 12.6 Практическая работа. Приготовление зраз картофельных.

Тема 12.7 Практическая работа. Приготовление драников.

Раздел 13. Молоко и молочные продукты. Блюда из творога.

Тема 13.1 Теория. Виды молока, пищевая ценность, использование в кулинарии. Молочные продукты, значение в питании.

Тема 13.2 Теория. Питательная ценность творога, значение в питании школьника. Блюда из творога.

Тема 13.3 Практическая работа. Приготовление вареников ленивых с творогом.

Тема 13.4 Практическая работа. Приготовление сырников со сметаной.

Тема 13.5 Практическая работа. Приготовление творожной запеканки.

Раздел 14. Блюда из теста.

Тема 14.1 Теория. Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста.

Тема 14.2 Практическая работа. Приготовление вареников с картофелем.

Тема 14.3 Практическая работа. Приготовление пельменей.

Тема 14.4 Практическая работа. Приготовление блинчиков с творогом.

Раздел 15. Промежуточный контроль.

Тема 15.1 Практическая работа. Оформление выставки готовых блюд.

Раздел 16. Итоговый контроль.

Тема 16.1 Практическая работа. Оформление выставки готовых блюд.

Содержание учебного плана 2 года обучения

Раздел 1. Вводное занятие. О профессии «повар».

Тема 1.1 Теория. Вводное занятие. О профессии «повар». Смежные специальности. Пути получения профессии. Карьерный рост.

Раздел 2. Требования к качеству пищевых продуктов.

Тема 2.1 Теория. Требования к качеству пищевых продуктов. Условия хранения.

Тема 2.2 Практическая работа. Органолептическая оценка качества продуктов.

Раздел 3. История русской кухни.

Тема 3.1 Теория. Изучение особенностей приготовления пищи в русских народных традициях. Исторические сведения о национальной русской кухне.

Тема 3.2 Практическая работа. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Раздел 4. Растительные продукты питания.

Тема 4.1 Теория. Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Тема 4.2 Практическая работа. Приготовление блюда из пищевых растений — капустных котлет.

Раздел 5. Заготовки продуктов впрок.

Тема 5.1 Теория. Заготовки продуктов впрок. Способы консервирования. Условия скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.

Тема 5.2 Практическая работа. Квашение капусты.

Тема 5.3 Практическая работа. Приготовление компота из яблок и ягод.

Раздел 6. Оборудование ПОП. Правила безопасной работы.

Тема 6.1 Теория. Правила эксплуатации оборудования с электрическим приводом (мясорубка, овощерезка, планетарный миксер); с электрическими плитами; духовыми шкафами, холодильными шкафами.

Тема 6.2 Практическая работа. Отработка навыков укрепления сменных механизмов и замена их.

Раздел 7. Обработка овощей. Блюда из овощей.

Тема 7.1 Теория. Обработка капустных, плодовых, салатных и консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.

Тема 7.2 Теория. Правила варки овощей, правила жарки и тушения овощей.

Тема 7.3 Практическая работа. Приготовление фаршированных кабачков.

Тема 7.4 Практическая работа. Приготовление фаршированных баклажанов.

Тема 7.5 Практическая работа. Приготовление фаршированного перца.

Тема 7.6 Практическая работа. Приготовление голубцов с томатно-сметанным соусом.

Раздел 8. Блюда и изделия из теста.

Тема 8.1 Теория. Дрожжевое тесто. Опарный способ приготовления теста.

Тема 8.2 Теория. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.

Тема 8.3 Практическая работа. Приготовление булочек с маком.

Тема 8.4 Практическая работа. Приготовление пирожков, жаренных с картофелем.

Тема 8.5 Практическая работа. Приготовление пирожков, выпеченных с яблоком.

Тема 8.6 Практическая работа. Приготовление ватрушек с повидлом.

Раздел 9. Первые блюда.

Тема 9.1 Теория. Правила варки заправочных супов, их характерные особенности.

Тема 9.2 Теория. Молочные, холодные, сладкие супы, особенности их приготовления.

Тема 9.3 Практическая работа. Приготовление борща украинского с пампушками.

Тема 9.4 Практическая работа. Приготовление борща московского с ватрушками.

Тема 9.5 Практическая работа. Приготовление солянки мясной сборной.

Тема 9.6 Практическая работа. Приготовление супа с мясными фрикадельками.

Раздел 10. Блюда из рыбы.

Тема 10.1 Теория. Разделка рыбы в зависимости от веса.

Тема 10.2 Теория. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.

Тема 10.3 Практическая работа. Приготовление рыбы отварной с соусом польским.

Тема 10.4 Практическая работа. Приготовление рыбы, жаренной по-ленинградски.

Тема 10.5 Практическая работа. Приготовление рыбы тушёной с томатом и овощами.

Тема 10.6 Практическая работа. Приготовление рыбы, жаренной в тесте.

Раздел 11. Блюда из мяса.

Тема 11.1 Теория. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.

Тема 11.2 Теория. Технология приготовления блюд из жаренного и запечённого мяса.

Тема 11.3 Теория. Технология приготовления блюд из тушёного мяса.

Тема 11.4 Практическая работа. Приготовление сосисок отварных с гарниром.

Тема 11.5 Практическая работа. Приготовление гуляша с гарниром.

Тема 11.6 Практическая работа. Приготовление азу по-татарски.

Тема 11.7 Практическая работа. Приготовление плова из курицы.

Тема 11.8 Практическая работа. Приготовление лагмана.

Тема 11.9 Практическая работа. Приготовление шницеля натурального рубленого.

Раздел 12. Блюда из каш.

Тема 12.1 Теория. Ассортимент блюд из каш: котлеты, биточки, запеканки, пудинги.

Тема 12.2 Теория. Технология приготовления, правила отпуска, условия хранения.

Тема 12.3 Практическая работа. Приготовление манных биточков с фруктовым соусом.

Тема 12.4 Практическая работа. Приготовление рисовой запеканки со сладким сметанным соусом.

Тема 12.5 Практическая работа. Приготовление манного пудинга.

Тема 12.6 Практическая работа. Приготовление гречанников.

Раздел 13. Блюда из макарон.

Тема 13.1 Теория. Подготовка макарон к варке. Приготовление блюд из макарон.

Тема 13.2 Практическая работа. Приготовление оладий из спагетти.

Тема 13.3 Практическая работа. Приготовление макарон с грибами и ветчиной.

Тема 13.4 Практическая работа. Приготовление запеканки из макарон с фруктами.

Раздел 14. Блюда из птиц.

Тема 14.1 Теория. Первичная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы.

Тема 14.2 Практическая работа. Приготовление котлет по-киевски.

Тема 14.3 Практическая работа. Приготовление рагу из птицы.

Тема 14.4 Практическая работа. Приготовление котлет, рубленых из куриной грудки с сыром.

Раздел 15. Салаты и винегреты.

Тема 15.1 Теория. Правила приготовления салатов. Подготовка продуктов. Способы нарезки, выбор соусов и заправок.

Тема 15.2 Теория. Винегреты — виды и способы приготовления.

Тема 15.3 Практическая работа. Приготовление салата оливье.

Тема 15.4 Практическая работа. Приготовление салата мимоза.

Тема 15.5 Практическая работа. Приготовление салата греческого.

Тема 15.6 Практическая работа. Приготовление винегрета овощного.

Раздел 16. Сладкие блюда и напитки.

Тема 16.1 Теория. Технология приготовления сладких блюд из фруктов.

Тема 16.2 Практическая работа. Приготовление печённых яблок.

Тема 16.3 Практическая работа. Приготовление жаренных яблок в тесте.

Тема 16.4 Практическая работа. Приготовление какао с молоком.

Раздел 17. Промежуточный контроль.

Тема 17.1 Практическая работа. Оформление выставки готовых блюд.

Раздел 18. Итоговый контроль.

Тема 18.1 Практическая работа. Оформление выставки готовых блюд.

1.4 Планируемые результаты

Личностные результаты

У обучающихся будут сформированы:

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

Метапредметные результаты

У обучающихся будут сформированы познавательные УУД:

- использование правил техники безопасности при работе с режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- применять санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

У учащихся будут сформированы регулятивные УУД:

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

Коммуникативные УУД:

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

Предметные результаты

У учащихся будут сформированы

Знания по:

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

Умения:

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

II КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1 Календарный учебный график

Начало учебного определяется Уставом МБУ ДО Мальчевским Домом детства и юношества.

- Дата начала 2 года обучения — 01.09.2024г;
- Дата окончания 2 года обучения — 31.05.2025г;
- Количество учебных недель — 36;
- Количество учебных дней 72;
- Каникулы — отсутствуют;
- Календарный учебный график 2 года обучения см. Приложение 4.

2.2 Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Для реализации программы используется 2 помещения:

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

Учебное помещение должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил, установленных Санитарными правилами (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20» Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Обязательное условие проведения занятий — наличие доброкачественных продуктов, соблюдение строго выполнения правил личной гигиены педагога и обучающихся, чистоты помещения и рабочих мест, посуды, технологии обработки продуктов.

Кадровое обеспечение

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

2.3 Методическое обеспечение

Реализация программы предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

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

При реализации программы используются следующие методы и приёмы обучения: педагогического наблюдения; практического занятия; беседы. Нетрадиционные формы занятия: урок-соревнование.

Из дидактического обеспечения необходимо наличие: технико-технологических карт с перечнем необходимых продуктов и порядком приготовления и подачи каждого приготовляемого на занятии блюда (Приложение 7).

Презентации: «Бутерброды», «Напитки», «Формы нарезки овощей», «Примеры сервировки стола», «Правила этикета», «Правила здорового питания», «Меню школьника».

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

ЭОР: www.learningsapps.ru

Оборудование и инвентарь: электрическая печь с духовым шкафом, холодильник, микроволновая печь, производственные и подсобные столы, весы настольные циферблатные, миксер электрический, моечные ванны, сушилки для посуды, электропроводонагреватель, шкаф для моющих средств, раковина для мойки рук, противни, кастрюлю на 40л, 30 л, 20 л, 10 л, 2 л, 3 л, сковороды чугунная и алюминиевая, доски разделочные деревянные и пластмассовые, подносы пластиковые, мясорубка, жаровня, миски алюминиевые, пластмассовые, чайник, ковши, вёдра, скалки, шумовка, венчик, ножи кухонные, дуршлаг, лопатки, сито, тёрки, тарелки полу порционные для 1 блюд, тарелки для 2 блюд, тарелки пирожковые, ложки столовые, вилки столовые, стаканы чайные, солонки.

Муляжи блюд: «Зразы донские», «Цыплёнок табака», «Биточки с гарниром», «Котлеты», «Оладьи», «Крупеник из гречневой каши», «Сырники со сметаной».

2.4 Формы аттестации

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

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Текущий и промежуточный — с целью контроля усвоения учащимися

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

2.5 Диагностический инструментарий (оценочные материалы)

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

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

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

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

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

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

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

При высоком уровне освоения программы обучающихся освоил более 70% содержания программы:

- быстро и качественно работает с техническими картами;
- высокий уровень соблюдения рецептуры;
- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельно задания по технико-технологическим картам, практические задания по приготовлению и

подаче изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

2.6 Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей)

Данная дополнительная общеразвивающая программа определяет содержание дополнительного образования по социально-гуманитарной направленности согласно цели и задачам образовательной программы МБУ ДО Мальчевский ДДиЮ.

2.7 Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы

Пояснительная записка

Данная программа воспитания является составной частью дополнительной общеразвивающей программы социально-гуманитарной направленности «Кулинарный калейдоскоп». Разработана с учётом:

- программы воспитания МБУ ДО МДДиЮ (утверждена педсоветом от 23.08.2023г. №1);
- специфики воспитательной работы в данном детском объединении, значения и важности конкретных воспитательных мероприятий для развития личности обучающихся.

Раздел 1. Целевой

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Цель воспитания: формирование гражданских, патриотических и нравственных качеств обучающихся, развития способностей и одарённостей обучающихся через реализацию воспитательного потенциала дополнительных общеобразовательных программ.

Задачи воспитания:

- поддерживать активное участие детей в жизни детского объединения, в жизни учреждения, укрепление коллективных ценностей;
- формировать духовно-нравственные качества личности и ценности на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей;
- формировать гражданско-патриотические качества личности;
- способствовать творческому росту обучающихся через проведение конкурсов, выставок, мероприятий;
- формировать у ребёнка понимания личностной значимости;
- вовлекать родителей (законных представителей) в воспитательную работу с обучающимися для совместных решений проблем личностного развития детей;
- использовать наставничество в воспитании обучающихся;

— содействовать развитию первоначальных профессиональных намерений и интересов.

Планируемые результаты:

- активное участие детей в жизни детского объединения, в жизни учреждения;
- проявления обучающимися духовно-нравственных и гражданско-патриотических качеств;
- творческий рост обучающихся после участия в конкурсах, выставках, мероприятиях;
- приобретение ребёнком понимания личной значимости, нового социального опыта;
- сформированность детского коллектива, в котором наблюдается сплоченность и совместная деятельность;
- участие родителей (законных представителей) в воспитательной работе детского объединения; родители помогают решать проблемы личностного развития детей;
- педагог реализует наставничество в воспитании обучающихся.

1.2 Направления воспитания

Основные направления воспитания: гражданское воспитание, патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание — формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия, трудовое воспитание, экологическое воспитание, ценности научного познания.

1.3 Целевые ориентиры результатов воспитания

для обучающихся 5-11 лет

Гражданско-патриотическое воспитание

Знающий и любящий свою малую родину, свой край, имеющий представление о Родине — России, её территории, расположении.

Сознающий принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявляющий уважение к своему и другим народам.

Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства.

Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.

Имеющий первоначальные представления о правах и ответственности человека в обществе, гражданских правах и обязанностях.

Принимающий участие в жизни объединения, общеобразовательной организации, в доступной по возрасту социально значимой деятельности.

Духовно-нравственное воспитание

Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности.

Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека.

Доброжелательный, проявляющий сопереживание, готовность оказывать помощь, выражающий неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважающий старших.

Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки.

Владеющий представлениями о многообразии Языкового и культурного пространства России, имеющий первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий.

Создающий нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, проявляющий интерес к чтению.

Эстетическое воспитание

Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей.

Проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре.

Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве.

Физическое воспитание — формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде.

Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе.

Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом.

Сознающий и принимающий свою половую принадлежность, соответствующие ей психофизические и поведенческие особенности с учётом возраста.

Трудовое воспитание

Создающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества.

Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление.

Проявляющий интерес к разным профессиям.

Участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.

Экологическое воспитание

Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду.

Проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам.

Выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм.

Ценности научного познания

Выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке.

Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании.

Имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях знания.

Целевые ориентиры результатов воспитания обучающихся 12-14 лет

Гражданское воспитание

Знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам.

Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей.

Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.

Принимающий участие в жизни объединения, образовательной организации, в том числе самоуправления, ориентированный на участие в социально-значимой деятельности.

Патриотическое воспитание

Сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру.

Проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.

Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России.

Знающий и уважающий достижения нашей родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.

Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.

Духовно-нравственное воспитание

Знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности).

Выражающий готовность оценить своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков.

Выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям.

Сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.

Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.

Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве.

Проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей.

Создающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на самовыражение в разных видах искусств, в художественном творчестве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде.

Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность).

Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья.

Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (своё и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.

Способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.

Трудовое воспитание

Уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей.

Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний.

Сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе.

Участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, образовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.

Выражать готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.

Экологическое воспитание

Понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества.

Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной технологической и социальной сред.

Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

Выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе.

Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.

Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.

Ценности научного познания

Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.

Ориентированный в деятельности на научные знания о природе и обществе, взаимосвязях человека с природой и социальной средой.

Развивающий навыки исполнения различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).

Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

Целевые ориентиры результатов воспитания обучающихся 15-18 лет

Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом обществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания.

Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранить и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в ученическом самоуправлении, волонтерском движении, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

Патриотическое воспитание

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Российскому Отечеству, российскую культурную идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, традициям, праздникам, памятникам народов, проживающих в родной стране — России.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении российской культурной идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Действующий и оценивающий своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с осознанием последствий поступков, деятельно выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих этим ценностям.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, согласия людей, народов в России, способный вести диалог с людьми разных национальностей, отношения к религии и религиозной принадлежности, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей; понимания брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания в семье детей; неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России, демонстрирующий устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и мировой духовной культуры.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей в разных видах искусства с учётом российских традиционных духовных и нравственных ценностей, на эстетическое обустройство собственного быта.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), состояния других людей с точки зрения безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием, развивающий способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в разных коллективах, к меняющимся условиям (социальным, информационным, природным).

Трудовое воспитание

Уважающий труд, результаты труда, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны, трудовые достижения российского народа.

Проявляющий способность к творческому созидательному социально значимому труду в доступных по возрасту социально-трудовых ролях, в том числе предпринимательской деятельности в условиях самозанятости или наёмного труда.

Участвующий в социально значимой трудовой деятельности разного вида в семье, общеобразовательной организации, своей местности, в том числе оплачиваемом труде в каникулярные периоды, с учётом соблюдения законодательства.

Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Понимающий специфику трудовой деятельности, регулирования трудовых ориентированный на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Ориентированный на осознанный выбор сферы трудовой, профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе.

Применяющий знания естественных и социальных наук для разумного, бережливого природопользования в быту, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, участвующий в его приобретении другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки в жизни российского общества, обеспечении его безопасности, гуманитарном, социально-экономическом развитии России.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации и критики антинаучных представлений.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Характеристика детского объединения «Кулинарный калейдоскоп»

Направленность детского объединения: социально-гуманитарное. Количество обучающихся объединения составляет 13 человек. Из них мальчиков 5, девочек 8. Обучающиеся имеют возрастную категорию детей от 9 до 18 лет.

2.2. Формы воспитательной работы

Используемые формы воспитательной работы:

- **коллективные (массовые) формы** (зрелищные программы): ярмарки, праздники, фестивали, митинги, парады, слеты, акции, шоу, флэшмобы, батлы.
- **групповые формы**: а) досуговые, развлекательные: тематические вечера, б) игровые программы: конкурсы, квесты, театрализации, интеллектуальные игры; в) информационно-просветительские познавательного характера: выставки, экскурсии, круглые столы, мастер-классы, тематические программы, агитбригады;
- **индивидуальные формы**: беседы, консультации, наставничество

2.3. Методы воспитательного взаимодействия

1. Методы убеждения:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| – Индивидуальная беседа. | – Убеждение, переубеждение. |
| – Разъяснение. | – Доверие. |
| – Просьба. | – Обмен впечатлениями. |
| – Внушение, | – Сотрудничество и др. |
| – Суждение | |

2. Методы:

- Пример для подражания.
- Воспитывающая ситуация.
- Привлечение ребенка в качестве помощника.
- Приучение.

3. Методы педагогической оценки:

- Поощрение (одобрение, похвала, поддержка и др.).
- Наказание (осуждение, недоверие, вызов родителей и др.)

2.4 Технологии проведения воспитательных мероприятий

- Шоу-технологии.
- Здоровьесберегающие технологии.
- Диалоговые технологии.
- Проектные технологии.
- Рефлексивные технологии.
- Технологии индивидуальной поддержки.
- Актуальные традиционные технологии.
- Цифровые и дистанционные технологии и др.

2.5. Содержание воспитательной деятельности

Модуль «Учебное занятие»

Занятие можно рассматривать как лабораторию, где происходит развитие личности ребенка, его социализация, где совершенствуется профессиональное мастерство и компетентность педагога, где ребенок и педагог выступают равноправными субъектами образовательного процесса. Реализация педагогами воспитательного потенциала занятия предполагает создание условий для развития познавательной активности обучающихся, их творческой самореализации.

Модуль «Основные дела детского объединения»

- Мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными праздниками, памяtnыми датами: День Знаний, Новый год.
- Участие во всероссийских акциях, посвящённых значимым событиям в России, мире. Акции: «Блокадный хлеб», «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк», «Окна Победы» и др.
- Социальные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогом, в том числе с участием социальных партнёров, комплексы дел благотворительной, экологической, трудовой и др. направленности. Экологические акции: «День древонасаждения», «Чистый родник», «Сдай батарейку, сохрани природу» и др. Патриотические проекты: «Ваши подвиги в наших сердцах», «Герои нашего времени».
- Церемонии награждения (по итогам учебного периода, года).
- Наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, их отношениями с обучающимися разных возрастов, с педагогами и другими взрослыми.

Модуль «Мероприятия, проводимые вне детского объединения»

Реализация воспитательного потенциала представлена участием в мероприятиях вне детского объединения. Это:

- мероприятия, в том числе организуемые совместно с социальными партнёрами учреждения ДО;
- тематические мероприятия воспитательной направленности, организуемые педагогом дополнительного образования по общеразвивающей программе;
- экскурсии, организуемые педагогом ДО, в том числе, совместно с родителями (законными представителями) обучающихся с привлечением их к организации, проведению, оценке мероприятия;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Окружающая ребенка предметно-эстетическая среда в детском объединении обогащает внутренний мир обучающихся, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию. Для этого в детском объединении:

- оформлено помещение для занятий;
- при проведении мероприятий исполняются гимны Российской Федерации и Ростовской области;
- оформлены стенды, содержащие в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях;
- подготавливаются и размещаются регулярно сменяемые экспозиции творческих работ обучающихся, демонстрирующих их способности, знакомящих с работами друг друга;
- поддерживается эстетический вид и благоустройство всех помещений в учреждении ДО, озеленение территории при учреждении ДО;
- оформлены, поддерживаются и используются игровые пространства, спортивные и игровые площадки зон активного и тихого отдыха;
- педагоги вместе с обучающимися, их родителями участвуют в благоустройстве и оформлении учебных аудиторий, дворовой территории;
- оформляются пространства проведения значимых событий, праздников (событийный дизайн): День Победы, День Защитника Отечества, Новый год;

— обновляются материалы (стенды, плакаты), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Модуль «Наставничество»

Наставник делится с подопечным мудростью, знаниями и поддерживает его тем способом, который последний способен эффективно воспринять с наибольшей пользой. Наставничество является сложным и многогранным процессом, в котором наставник может принимать на себя роли тренера, доверенного лица, друга, проводника, слушателя,

партнёра, вдохновителя, педагога и т. д. В этом двустороннем процессе растёт и развивается не только подопечный, но и наставник.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания и проходит через вовлечение родителей в образовательное пространство детского объединения:

- выстраивание партнёрских взаимоотношений в воспитании обучающихся;
- повышение психолого-педагогической культуры;
- родительский комитет, участвующий в работе детского объединения и в решении вопросов воспитания и социализации их детей;
- родительские дни, во время которых родители могут посещать занятия для получения представления о ходе учебно-воспитательного процесса в детском объединении;
- организация в детском объединении семейных праздников, конкурсов, соревнований, направленных на сплочение семьи и детских объединений;
- родительский чат в WhatsApp с участием педагога, на котором обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;
- информирование родителей о работе учреждения дополнительного образования через сайт;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагога и родителей;
- взаимодействие с законными представителями детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей.

Модуль «Самоуправление»

В детском объединении реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся представлена через участие обучающихся в планировании и анализе воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

В целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды в детском объединении:

- осуществляется деятельность коллектива сотрудников дополнительного образования по созданию эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- проводятся мониторинги рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности;
- проводится воспитательная деятельность по вовлечению обучающихся в проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков, в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.).

Модуль «Социальное партнёрство»

Социальное партнерство детского объединения осуществляется через:

- участие представителей организаций - партнёров в проведении отдельных занятий, мероприятий соответствующей тематической направленности МБУК «Мальчевский ДК».
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных занятий, мероприятий, акций воспитательной направленности МБУК «Мальчевский ДК».

Модуль «Профориентация»

Реализация воспитательного потенциала профориентационной работы в детском объединении представлена:

- проведением профориентационных часов, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своего профессионального будущего;
- проведением с обучающимися профориентационных игр (деловые игры, квесты, кейсы), расширяющие знания о профессиях, способах выбора профессий, особенностях, условиях разной профессиональной деятельности;

— экскурсиями на предприятия, в организации, дающие начальные представления о существующих профессиях и условиях работы;

— освоением обучающимися основ профессии в рамках программы дополнительного образования.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

— формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

— построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося.

При воспитании обучающихся с особыми образовательными потребностями педагог ДО:

— формирует личность ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;

— создает оптимальные условия совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов;

— применяет личностно-ориентированный подход во всех видах деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.2. Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

— публичности, открытости;

— сочетания индивидуального и коллективного поощрения;

— привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, сторонних организаций, их статусных представителей;

– дифференцированности поощрений.

3.3. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания.

Основным методом анализа воспитательного процесса является ежегодный самоанализ воспитательной работы.

Основные направления анализа воспитательного процесса.

1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.

Основным способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение.

2. Состояние совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Способами получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности обучающихся и педагогом ДО могут быть анкетирования и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого педагогом в конце учебного года.

Календарный план воспитательной работы на 2024 — 2025уч.год

№ п/п	Дата	Название, тема мероприятия	Форма	Адрес (место проведения: улица, дом)	Направление воспитания	Мероприятие посвященное
1	06.09 2024	«День открытых дверей»	Беседа, практическое занятие	МБУ ДО МДДиЮ	Нравственное	Акция «День открытых дверей»
2	20.09 2024	Субботник	Уборка территории	МБУ ДО МДДиЮ	Трудовое	Участие в Муниципальном месячнике чистоты
3	19.10 2024	Всемирный день повара	Беседа	МБУ ДО МДДиЮ	Профориентацио нное	Всемирный день повара
4	24.10 2024	Конкурс «Рецепты здоровых и полезных блюд»	Конкурс	МБУ ДО МДДиЮ	Социальное	Месячник «Я выбираю жизнь»

5	01.11 2024	Викторина «Братских народов союз вековой»	Викторина	МБУ ДО МДДиЮ	Патриотическое	День народного единства
6	29.11. 2024	Литературная гостиная «Берегите матерей»	Выступление чтецов	МБУ ДО МДДиЮ	Нравственное	День матери
7	06.12 2024	Беседа «Осторожно гололёд»	Занятие-беседа	МБУ ДО МДДиЮ	Здоровьесбегаю щее	Профилактика
8	13.12 2024	Посиделки «Чай, чаёк!»	Занятие-чаепитие	МБУ ДО МДДиЮ	Социальное	Всемирный день чая
9	28.12 2024	Тематическая выставка готовых блюد «Новогоднее чудо»	Выставка	МБУ ДО МДДиЮ	Социокультурное	Новый год

10	10.01 2025	Квест «Рождественские встречи»	Игра	МБУ ДО МДДиЮ	Духовно- нравственное	Рождество Христово
11	24.01 2025	Музыкально- литературная композиция «Дети блокады»	Музыкально- литературная композиция	МБУ ДО МДДиЮ	Гражданско- патриотическое	День полного снятия блокады Ленинграда
12	14.02 2025	«Есть такая профессия — Родину защищать!»	Совместная творческая деятельность	Место проживание обучающихся	Гражданско- патриотическое	День защитника Отечества
13	07.03 2025	Концерт «Весенние очарование»	Внутри групповой концерт	МБУ ДО МДДиЮ	Нравственное	Международный женский день
14	21.03 2025	Музыкально- игровая программа «Как	Музыкально- игровая программа	МБУ ДО МДДиЮ	Духовно- нравственное	Масленица

		на масленой неделе...»				
15	29.03 2025	«Всемирный день Земли»	Субботник, проходящий на территории учебного центра	МБУ ДО МДДиО	Трудовое	Всемирный день Земли
16	04.04 2025	«Всемирный день супа»	Экскурсия	МБОУ МДДиО	Профориентацио нное	Всемирный день супа
17	12.04 2025	Игра-путешествие «Первые в космосе»	Занятие-игра	МБУ ДО МДДиО	Гражданское	День космонавтики
18	26.04 2025	«Мир, труд, май!»	Общепоселковый субботник	Территория парка имени Голдобина ст. Мальчевская	Трудовое	Праздник весны и труда
19	02.05 2025	Литературно- музыкальная композиция «Победный май!»	Мини-концерт	МБУ ДО МДДиО	Патриотическое	День Победы

20	31.05 2025	Отчётная творческая выставка блюд	Выставка	МБУ ДО МДДиЮ	Социокультурное	Итоговое занятие
----	---------------	---	----------	--------------	-----------------	------------------

IV. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Литература для педагога

1. Анализ занятий в системе дополнительного образования детей: учебно-методическое пособие / под науч. ред. О.Г. Тавстуха, авт.-сост. Ю.В.Воронина. — Оренбург, 2019.
2. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. — М.: РИПОЛ классик, 2011.
3. Дополнительное образование детей в России. Единое и многообразное. / под ред. С.Г. Косарецкого, И.Д. Фрумина: Издательский дом высшей школы экономики. Москва, 2019.
4. Овощи и фрукты — основа вашего рациона. Международный год овощей и фруктов, 2021, справочный документ
5. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. — М.: ОЛМА — ПРЕСС, 2015.
6. Физиология пищеварения (Учебное пособие)
Зарифьян А.Г., Кононец И.Е., Наумова Т.Н., Макимбетова Ч.Э.

Литература для учащихся (родителей)

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

Интернет-ресурсы

1. www.povar.ru

2. www.delo-vcusa.ru/recepti
3. www.100vkusov.ru
4. www.gastronom.ru
5. www.mamagotovit.ru
6. www.gotovim-doma.ru
7. www.111receptov.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1

Анкета для входного контроля

1. Что готовят из картофеля?

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

2. Сок можно отжать из...

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

3. Где необходимо хранить консервы?

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

4. Что готовят из рыбы?

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

5. Что относится к морепродуктам?

6. Что такое субпродукты?

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

7. Сколько хранятся консервы?

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

8. Что относится к фруктам?

- А) огурец
- Б) картошка
- В) виноград, смородина +
- Г) тыква, капуста

9. Для чего служит микроволновая печь?

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

10. Чем кушают суп?

- А) вилок

А) мидии +

Б) ножом

В) огурцы

В) ложкой +

В) птица

Г) половником

Г) лимон

11. Суп состоит из ...

А) основы

Б) гарнира

В) основы и гарнира +

Г) нет верного ответа

12. По этикету нож должен располагаться?

А) слева от тарелки

Б) вверху тарелки

В) справа от тарелки +

Г) В тарелке

13. Какой бывает чай?

А) зеленый, черный

Б) белый, красный

В) красный, травяной

Г) все ответы верны +

14. Из какой крупы можно приготовить молочную кашу

А) рис

Б) пшено

В) манка

Г) все ответы верны +

Перечень блюд для выбора учащимися для прохождения промежуточной аттестации

1. Печенье из песочного теста.
2. Открытые бутерброды.
3. Закрытые бутерброды.
4. Горячие бутерброды.
5. Салат из свежих овощей.
6. Пшенная каша с тыквой.
7. Овощи на пару.
8. Закуска из колбасы и сыра.
9. Суп молочная лапша.
10. Котлеты из капусты.

Перечень блюд для выбора учащимися для прохождения итоговой аттестации

1. Омлет с зеленью
2. Гороховый суп.
3. Борщ флотский.
4. Гречневая каша рассыпчатая.
5. Рисовая каша с черносливом.
6. Вареники в ассортименте (с картофелем, капустой, творогом).
7. Блинчики с творогом.
8. Пельмени по-домашнему.
9. Бисквитный рулет с повидлом.
10. Вафельные трубочки.

Приложение 4

Календарный учебный график дополнительной общеразвивающей программы «Кулинарный калейдоскоп»

№ п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1	06.09 2024	Вводное занятие. О профессии «повар». Смежные специальности. Пути получения профессии. Карьерный рост.	3	14.30—16.50	объяснение	учебная аудитория	устный опрос
2	07.09 2024	Требования к качеству пищевых продуктов. Условия хранения.	3	11.00—13.25	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
3	13.09 2024	Органолептическая оценка качества продуктов.	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	Практическая работа
4	14.09 2024	Изучение особенностей приготовления пищи в русских народных традициях. Исторические сведения о национальной русской кухне.	3	11.00—13.25	беседа	учебная аудитория	Устный опрос

5-6	20.09 — 21.09 2024	Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.	6	14.30—16.50 11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
7	27.09 2024	Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.	3	14.30—16.50	беседа	учебная аудитория	Устный вопрос
8	28.09 2024	Приготовление блюда из пищевых растений — капустных котлет.	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
9	04.10 2024	Заготовки продуктов впрок. Способы консервирования. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.	3	14.30—16.50	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
10	05.10 2024	Квашение капусты	3	11.00—13.25	соревнование	Кулинарная лаборатория	практическая работа

11	11.10 2024	Приготовление компота из яблок и ягод.	3	14.30—16.50	Практическая работа	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
12	12.10 2024	Правила эксплуатации оборудования с электрическим приводом (мясорубка, овощерезка, планетарный миксер); с электрическими плитами; духовыми шкафами, холодильными шкафами.	3	11.00—13.25	рассказ	Учебная аудитория	Устный опрос
13	18.10 2024	Отработка навыков укрепления сменных механизмов и замена их.	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
14	19.10 2024	Обработка капустных, плодовых, салатных и консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.	3	11.00—13.25	рассказ	учебная аудитория	устный опрос
15	25.10 2024	Правила варки овощей, правила жарки и тушения овощей.	3	14.30—16.50	беседа	учебная аудитория	презентация
16	26.09 2024	Приготовление фаршированных овоще.	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
17	01.11 2024	Приготовление фаршированных баклажанов.	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

18	02.11 2024	Приготовление фаршированного перца	3	11.00—13.25	практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
19	08.11 2024	Приготовление голубцов с томатно-сметанном соусом.	3	14.30—16.50	Практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
20	09.11 2024	Дрожжевое тесто. Опарный способ приготовления теста.	3	11.00—13.25	лекция	учебная аудитория	устный опрос
21	15.11 2024	Безопасный способ приготовления дрожжевого теста.	3	14.30—16.50	беседа	учебная аудитория	устный опрос
22	16.11 2024	Приготовление булочек с маком	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
23	22.11 2024	Приготовление пирожков, жаренных с картофелем	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
24	23.11 2024	Приготовление пирожков, выпеченных с яблоком.	3	11.00—13.25	Практическое занятие	кулинарная лаборатория	Практическая работа
25	29.11 2024	Приготовление ватрушек с повидлом.	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
26	30.11 2024	Правила варки заправочных супов, их характерные особенности	3	11.00—13.25	рассказ	Учебная аудитория	устный опрос
27	06.12 2024	Молочные, холодные, сладкие супы, особенности их приготовления.	3	14.30—16.50	лекция	учебная аудитория	устный опрос

28	07.12 2024	Приготовление борща украинского с пампушками	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
29	13.12 2024	Приготовление борща московского с ватрушками	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
30	14.12 2024	Приготовление солянки мясной сборной	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
31	20.12 2024	Приготовление супа с мясными фрикадельками	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
32	21.12 2024	Разделка рыбы в зависимости от веса.	3	11.00—16.50	лекция	учебная аудитория	презентация
33	27.12 2024	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки	3	14.30—16.50	лекция	учебная аудитория	устный опрос
34	28.12 2024	Промежуточный контроль	3	11.00— 13.25	практиче ское занятие	кулинарная лаборатория	практи ческая работа
35	10.01 2025	Приготовление рыбы отварной с соусом польским.	3	14.30—16.50	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа
36	11.01 2025	Приготовление рыбы, жаренной по-ленинградски.	3	11.00—13.25	практическое занятие	кулинарная лаборатория	практическая работа

37	17.01 2025	Приготовление рыбы тушёной с томатом и овощами.	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
38	18.01 2025	Приготовление рыбы, жаренной в тесте.	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
39	24.01 2025	Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса	3	14.30—16.50	беседа	учебная аудитория	устный опрос
40	25.01 2025	Технология приготовления блюд из жаренного и запечённого мяса.	3	11.00—13.25	беседа	учебная аудитория	устный опрос
41	31.01 2025	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	3	14.30—16.50	рассказ	Учебная лаборатория	Устный опрос
42	01.02 2025	Приготовление сосисок отварных с гарниром.	3	11.00—13.25	Практическое занятие	кулинарная лаборатория	Практическая работа
43	07.02 2025	Приготовление гуляша с гарниром	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
44	08.02 2025	Приготовление азу по-татарски	3	11. 00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
45	14.02 2025	Приготовление плова из курицы	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
46	15.02 2025	Приготовление лагмана	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
47	21.02 2025	Приготовление шницеля натурального рубленного	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
48	22.02 2025	Ассортимент блюд из каш: котлеты, биточки, запеканки, пудинги.	3	11.00—13.25	беседа	Учебная аудитория	Устный опрос

49	28.02 2025	Технология приготовления, правила отпуска, условия хранения	3	14.30—16.50	Рассказ	Учебная лаборатория	Устный опрос
50	01.03 2025	Приготовление манных биточков с фруктовым соусом	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
51	07.03 2025	Приготовление рисовой запеканки со сладким сметанным соусом.	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
52	14.03 2025	Приготовление манного пудинга	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
53	15.03 2025	Приготовление гречаников	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
54	21.03 2025	Подготовка макарон к варке. Приготовление блюд из макарон	3	14.30—16.50	беседа	Учебная аудитория	Устный опрос
55	22.03 2025	Приготовление оладий из спагетти	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
56	28.03 2025	Приготовление макарон с грибами и ветчиной	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
57	29.03 2025	Приготовление запеканки из макарон с фруктами	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
58	04.04 2025	Первичная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы	3	14.30—16.50	рассказ	Учебная лаборатория	Устный опрос
59	05.04 2025	Приготовление котлет по-киевски	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
60	11.04 2025	Приготовление рагу из птицы	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
61	12.04 2025	Приготовление котлет, рубленых из куриной грудки с сыром	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
62	18.04 2025	Правила приготовления салатов. Подготовка продуктов. Способы нарезки, выбор соусов и заправок	3	14.30—16.50	беседа	Учебная лаборатория	Устный опрос
63	19.04	Винегреты — виды и способы приготовления	3	11.00—13.25	рассказ	Учебная лаборатория	Устный опрос
64	25.04 2025	Приготовление салата оливье	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа

65	26.04 2025	Приготовление салата мимоза	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
66	03.05 2025	Приготовление салата греческого	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
67	16.05 2025	Приготовление винегрета овощного	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
68	17.05 2025	Технология приготовления сладких блюд из фруктов	3	11.00—13.25	Беседа	Учебная лаборатория	Презентация
69	23.05 2025	Приготовление печёных яблок	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
70	24.05 2025	Приготовление жаренных яблок в тесте	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
71	30.05 2025	Приготовление какао с молоком	3	14.30—16.50	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Практическая работа
72	31.05 2025	Итоговый контроль	3	11.00—13.25	Практическое занятие	Кулинарная лаборатория	Выставка блюд

Примеры технико-технологических карт, используемых при выполнении практических работ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Компот из сухофруктов»

РЕЦЕПТУРА

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

Технологический процесс

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

Требования к оформлению, реализации и хранению

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — отвар прозрачный, консистенция фруктов мягкая.

Цвет — цвет желтый.

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849334

Владелец Чередниченко Татьяна Николаевна

Действителен с 25.08.2025 по 25.08.2026