

**Комитет по образованию администрации городского округа
«Город Калининград»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города
Калининграда средняя общеобразовательная школа №58**

Введена в действие приказом директора
МАОУ СОШ №58

№ 727 от « 31 » 08 2024 г.

Директор


Ерохин А.В.

**Дополнительная образовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинариум»**

Возраст обучающихся: 9-14 лет

Срок реализации: 9 месяцев

Автор программы:
Митюкова Наталья Владимировна,
педагог дополнительного образования
г. Калининград

г. Калининград, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание предмета, дисциплины которому посвящена программа.

Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. Занятость родителей, ограниченность ассортимента продуктов, сложное финансовое положение в семье ведёт к оскудению меню, уменьшению набора блюд. Учащиеся, оставаясь, сталкиваются с трудностями в организации своего питания, что может послужить причиной появления проблем со здоровьем. Данный курс позволит им частично преодолеть эти трудности и организовать своё питание достаточно полноценно. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Раскрытие ведущих идей, на которых базируется программа

В настоящее время всё более актуальным для человека становятся принципы здорового образа жизни и правильного питания. Реализация программы мастерской предусматривает выполнение обучающимися лабораторных занятий. Данная программа создана на основе принципов гуманистической и личностно-ориентированной педагогики, направлена на формирование специалиста, способного в дальнейшем к профессиональной деятельности, к саморазвитию и самоопределению.

Занятие создает для каждого обучающегося возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться. Структурирование учебного материала по кружковой работе осуществляется с опорой на знания учащихся по предметам специального цикла: Физиология питания, санитарии и гигиены, Организация и техническое оснащение рабочего места, Микробиология, Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий.

Описание ключевых понятий

I. ПИТАНИЕ

1.1. Пищевые продукты

Баранина- пищевой продукт, представляющий собой мясо овцы, барана, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляемый в пищу обычно с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Батон - пищевой продукт, представляющий собой белый хлеб продолговатой формы, приготовленный из пшеничной муки высшего сорта в духовом шкафу.

Брынза - пищевой продукт, представляющий собой полутвердую массу, приготовленную из заквашиваемого особым образом овечьего (или смешанного с козьим) молоком.

Буханка - пищевой продукт, представляющий собой целый хлеб, выпеченный в форме.

Ванилин - пищевой продукт в виде белого ароматического вещества, полученного из плодов ванили – тропического растения или искусственным путем; используется в кулинарии, в кондитерском производстве для приготовления сладких блюд.

Вермишель - пищевой продукт, представляющий собой узкие тонкие короткие полоски теста, приготовленного из пшеничной муки без соли, сахара и каких-л. приправ; употребляется в качестве гарнира для вторых блюд.

Вырезка - пищевой продукт, представляющий собой лучшее, нежное, вкусное и дорогое мясо высшего сорта из хребтовой части туши коровы, барана, свиньи; употребляется в пищу в качестве закуска, второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Глазурь - пищевой продукт, представляющий собой густой сироп (концентрированный раствор сахара в воде), в котором варят фрукты для приготовления цукатов, покрывают кондитерские изделия.

Говядина - пищевой продукт, представляющий собой мясо коровы или быка, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Горчица - пищевой продукт в виде острой приправы к пище, изготовляемый из семян горчицы и добавляемый для вкуса к кушанью.

Греча - пищевой продукт в виде крупы (цельного или дробленого зерна травянистого растения – гречихи).

Дрожжи - пищевой продукт (порошок или твердое вещество), представляющий собой совокупность микроскопических грибков, вызывающих брожение, употребляемый для приготовления мучных блюд (пироги, пирожки).

Желатин - (франц. *gelatine*, лат. *gelatus* - замёрзший, застывший), пищевой продукт, представляющий собой желирующее вещество животного происхождения.

Завтрак - пищевые продукты, кушанья, употребляемые в пищу до обеда, прием пищи в утреннее время.

Изюм - пищевой продукт, представляющий собой сушеные ягоды винограда, применяющийся для изготовления сладких и мучных блюд.

Кисломолочные продукты - пищевые продукты, представляющие собой молочные продукты, вырабатываемые из цельного молока путем сквашивания его заквасками, вызывающими брожение.

Клёцки - пищевой продукт, представляющий собой кусочки теста из пшеничной муки или манной крупы, сваренные в кипящем чистом, ничем не заправленном отваре из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей; обычно подаются в этом отваре и являются частью первого блюда.

Кляр – тесто средней жидкости, в которое обмакиваются перед обжариванием во фритюре кусочки рыбы, мяса, овощей или фруктов.

Консервы – пищевой продукт, заготовленный впрок путем специальной обработки (соления, варки, очищения от микроорганизмов) и помещенный

для предохранения от порчи в герметически закрытые банки, употребляется для приготовления различных блюд.

Коренья – пищевые продукты, представляющие собой корневые части некоторых растений (моркови, петрушки, сельдерея и т.д.), употребляемые в пищу в сыром виде, приготовленные каким-л. образом или в качестве приправы к блюду.

Крем – сладкий густой пищевой продукт из взбитых сливок с добавлением масла, шоколада, фруктового сока или сиропа, употребляется для приготовления тортов, пирожных и т.д., а также в качестве сладкого блюда.

Крупа – пищевой продукт в виде цельного или дробленого зерна некоторых растений - из гречихи, проса, пшеницы, риса, ячменя и т.п., приготовляемых обычно варкой в подсоленной воде и употребляемый отдельно, в качестве гарнира для вторых блюд или как компонент первого блюда.

Курага – пищевой продукт, представляющий собой сушеные абрикосы без косточек, употребляемые в пищу обычно после обработки кипящей водой отдельно или как компонент каких-л. блюд, используемых в качестве сладкого блюда.

Курятина – пищевой продукт, представляющий собой мясо курицы, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Лапша – пищевой продукт, представляющий собой узкие тонкие короткие полоски пресного теста, приготовленного из пшеничной муки без соли, сахара и каких-л. приправ; производится в домашних или фабричных условиях, употребляется в качестве гарнира для вторых блюд, как компонент первых блюд.

Майонез – пищевой продукт, представляющий собой смесь из растительного масла, уксуса, горчицы, яичного желтка и других приправ, употребляемые в пищу в качестве приправы к первым или вторым блюдам.

Маргарин – (от франц. margarine, производного от греч. margaros – перламутр) - пищевой жир, приготовленный из растительных жиров или из смеси растительных жиров с животными, имеющий вид сливочного масла.

Маринад – пищевой продукт, представляющий собой жидкую приправу из уксуса, пряностей и масла, в которую помещают мясо, овощи и т.д. для маринования.

Мармелад–(от порта. marmelada - повидло из айвы)–пищевой продукт, конфеты или густая сладкая масса, вырабатываемая из фруктово-ягодных соков, желейных веществ и сахара.

Мука – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы и т.д. Основной продукт для приготовления теста.

Овощи - пищевой продукт, представляющий собой корнеплоды (морковь, свекла, петрушка, редис и т.д.), луковичные (лук, чеснок) и

листовые растения (томаты, огурцы, перец и т.д.), употребляемые в пищу без специальной обработки.

Обед - пищевые продукты, кушанья, пища, приготовленная для приема в середине дня и состоящая из нескольких блюд (закуска, первое, второе, третье и десерт).

Печёнка – пищевой продукт, представляющий собой говяжью, свиную и т.п. печень, приготовляемую варением, жарением и употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда.

Подливка – жидкий пищевой продукт в виде соуса или приправы, которыми поливают кушанья (обычно для мясных и рыбных блюд).

Полдник - легкие пищевые продукты и приготовленные кушанья, употребляемые в пищу во второй половине дня, между обедом и ужином.

Приправа – пищевые продукты, добавляемые в кушанье для улучшения его вкуса, для аромата и т.д.

Пряность - пищевой продукт, представляющий собой острые и ароматные по вкусу, запаху приправы к каким –л. блюдам (горчица, тмин, корица, гвоздика, лавровый лист и др.), употребляемые для придания им особого вкуса.

Разносолы – совокупность пищевых продуктов, заготавливаемых впрок различными способами: соленья (консервированные в растворе соли овощи, грибы и т.д.), маринады (плоды, овощи, грибы в соусе из уксуса, соли, сахара, пряностей, масла), употребляемых в качестве закуски, а также еда, состоящая из разных блюд, кушаний, закусок.

Свинина - пищевой продукт, представляющий собой мясо свиньи, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Сметана – пищевой продукт, представляющий собой густой и жирный верхний слой заквашенного молока, употребляется в пищу в качестве отдельного блюда, а также как приправа к первым или вторым блюдам.

Соль – пищевой продукт в виде белого кристаллического вещества с острым вкусом, который употребляется как приправа к пище.

Соус - (от франц. sause, производного от лат. salsare – солить) – пищевой продукт в виде жидкой приправы, подливки к какому-либо блюду.

Сухофрукты – пищевой продукт, представляющий собой какие-л. высушенные фрукты, используемые для приготовления каких-л. сладких блюд, преимущественно компотов.

Творог – пищевой продукт, приготовленный из кислого и загустевшего молока путем термической обработки и отделения сыворотки.

Телятина – пищевой продукт, представляющий собой мясо телят, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Томат – пищевой овощной продукт из помидоров в виде пюре, пасты или соуса к кушанью.

Ужин – пищевые продукты, кушанья, приготовленные для вечерней еды, последний прием пищи перед сном.

Укроп - однолетнее растение семейства зонтичных; излюбленная зелень для салатов из всевозможных свежих и маринованных овощей, рыбных блюд из даров моря, для многих смешанных салатов; веточки укропа хорошо подходят для украшения блюд.

Уксус – (от греч. ochos – кислый) - пищевой продукт, представляющий собой жидкость с резким кислым вкусом, представляющая собой раствор уксусной кислоты. Продукты с кислым вкусом, полученные из натуральных продуктов, - яблочный уксус, винный уксус и проч.

Филе – пищевой продукт, представляющий собой кусок мяса, птицы или рыбы, очищенный от костей, употребляется в пищу в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

Цедра –(от итал. cedro–лимон) - пищевой продукт, представляющий собой размельченную тонкую кожуру цитрусовых (без белой части), часто добавляется в различные блюда для аромата и цитрусового привкуса.

Цукат –засахаренные кусочки фруктов или мелко нарезанных корок арбузов и дыни. При изготовлении их проваривают в сахарном сиропе, а затем высушивают. Применяют как отдельное лакомство и для украшения кондитерских изделий.

Чеснок - луковичное растение из семейства лилейных, отличающееся резким своеобразным ароматом и характерным острым вкусом; употребляется в пищу как приправа к мясу, рыбе, овощам и соусам.

Чечевица - растение семейства бобовых со съедобными плоскими округлыми бобами, которые употребляются в пищу.

Яйцо - пищевой продукт, представляющий собой питательный продукт, обладающий нежным приятным вкусом, состоит из белка, желтка и скорлупы. Употребляется в пищу в сыром виде, яйца можно отварить, пожарить.

1.2. Кушанье

Азу– кушанье, представляющее собой мелкие кусочки мяса, приготовленные в красном остром соусе, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

Безе - кушанье, представляющее собой кондитерское изделие – лёгкое воздушное печенье, приготовленное из взбитых с сахаром белков в виде кусочков различной формы, запеченных в духовом шкафу, употребляемых в пищу в качестве сладкого блюда.

Беляши - кушанье, представляющее собой круглые жареные пирожки с начинкой из измельченного или молотого в мясорубке мяса.

Бефстроганов – кушанье из мелконарезанных кусочков мяса, приготовляемые варкой на медленном огне в закрытой посуде с каким-л. соусом, употребляемое в пищу в качестве второго блюда обычно с каким-л. гарниром.

Бисквит – кушанье, представляющее собой легкий сдобный пирог или пирожное, приготовленное из сдобного сладкого теста, употребляемого в пищу в качестве сладкого блюда.

Бифштекс – кушанье, представляющее собой жареный кусок говяжьего филе, нарезанное крупными кусками, употребляемое в пищу в качестве второго блюда обычно с каким-л. гарниром.

Блин – кушанье, представляющее собой обычно большую тонкую лепешку из жидкого теста, испеченную на масле на сковороде.

Блинчики – кушанье, представляющее собой обычно тонкую лепешку из жидкого теста, испеченную на масле на сковороде, свернутую в виде пирожка или трубочки, с какой-л. начинкой (мясом, яйцами, творогом и т.д.).

Борщ – кушанье, представляющее собой суп из мяса или курицы со свеклой, капустой и другими овощами, с различными приправами, употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

Бульон – кушанье, представляющее собой чистый, ничем не заправленный отвар из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей с различными приправами, употребляемый в пищу в качестве первого блюда.

Бутерброд – кушанье, представляющее собой ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой, рыбой, икрой и другими продуктами, употребляемый в пищу в качестве закуски.

Варенье – сладкое кушанье, представляющее собой ягоды и фрукты, сваренные в сахарном сиропе, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Винегрет – кушанье из мелко нарезанных отварных овощей, яиц, мяса или рыбы, с маслом, уксусом, соусом и другими приправами, употребляемого в пищу в качестве гарнира для вторых блюд или закуски.

Гарнир – кушанье, представляющее собой какие-л. овощи, крупы и т.п., употребляемые в пищу вместе с мясными, рыбными и другими вторыми блюдами.

Глазунья – кушанье из одного или нескольких яиц, поджаренных на масле на сковороде, таким образом, чтобы желток не смешался с белком, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

Гренки – кушанье, представляющее собой мелкие подсушенные и подрумяненные ломтики белого хлеба, натуральные или с тертым сыром, нарезанные маленькими кубиками и подсушенные кусочки белого хлеба, подают к супу-пюре, бульону.

Десерт – кушанье, состоящее из чего-л. сладкого (конфеты, мороженое т.д.), а также фрукты, подаваемые в конце обеда в качестве сладкого блюда.

Джем – кушанье, представляющее собой ягоды и фрукты, сваренные в сиропе в виде густой однородной массы, употребляется в качестве сладкого блюда.

Жаркое – кушанье из мяса, приготовленное жареньем на масле на сковороде с добавлением специй и приправ, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

Желе – сладкое кушанье, приготовленное из охлажденных сгустившихся фруктово-ягодных соков, сливок, сметаны с помощью желатина и употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Заливное - кушанье, представляющее собой блюдо из рыбы или мяса, птицы, залитых прозрачным, застывшим бульоном с добавлением кусочков овощей, фруктов, грибов, зелени, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

Запеканка – кушанье, приготовляемое запеканием каких-л. измельченных или размятых продуктов в духовом шкафу и употребляемое в пищу в качестве второго или сладкого блюда.

Зразы – (от польск. zrazy – биточки) - польское национальное блюдо, прочно вошедшее в русскую культуру; представляет собой любое мясо (цельное или рубленое) с начинкой из овощей и яиц.

Канapé — это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокалывают шпажкой и образуют многослойную пирамиду.

Каша – жидкое кушанье, представляющее собой какую-л. крупу, сваренную на воде или молоке или залитую кипятком, с добавлением соли и сахара, употребляемое в пищу отдельно и в качестве гарнира ко второму блюду.

Мусс –(от франц. mousse–пена). Сладкое кушанье из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, сбитой с манной крупой или желатином.

Оладьи – кушанье, представляющее собой изделие из пшеничной муки или смеси этой муки с овсяной, гречневой, картофельной и т.д., замешанной на молоке или воде с большим количеством дрожжей. Тесто по консистенции гуще блинного.

Омлет –(от франц. omelette, производного от lamelle-пластинка), кушанье, представляющее собой блюдо, приготовляемое из взбитых яиц и молока, иногда с добавлением кусочков колбасы, ветчины, жареного мяса, сыра, лука, чеснока, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

Пудинг – кушанье из крупы, муки, творога с фруктами, сладостями или иными приправами, приготовляемое запеканием в духовом шкафу и употребляемого в пищу в качестве сладкого блюда.

Пюре – (от франц. puree, производное от лат.Purus - чистый) - кушанье, представляющее собой приправу к кушанью из протёртых овощей, а также вообще протёртая масса из фруктов, ягод или овощей.

Рагу – кушанье, представляющее собой блюдо из мяса, рыбы, птицы или овощей, нарезанных небольшими кусочками с соусом.

Рассольник – кушанье, представляющее собой отвар из мяса или рыбы с солёными огурцами, оливками, овощами, с различными приправами и крупой, употребляемого в пищу в качестве первого блюда.

Сдоба – кушанье, представляющее собой изделие из сдобного теста, приготовленное запеканием в духовом шкафу.

Солянка - кушанье, представляющее собой густой бульон на крепком мясном, рыбном и грибном отваре с большим количеством приправ и

острых приправ; В. Даль определял это блюдо, как "горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцом", которая объединяет черты щей и рассольника, употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

Студень – кушанье, представляющее собой кушанье из сгустившегося от охлаждения мясного (или рыбного) наваара с кусочками мяса (или рыбы); слово "студень" происходит от общеславянского "студ" - "холод". Употребляемое в пищу в качестве закуски.

Суп – кушанье, представляющее собой мясной, рыбный, грибной бульон, заправленный овощами или крупой, также может быть просто отвар из овощей, крупы и т.п. (без мяса и рыбы), употребляемого в пищу в качестве первого блюда.

Суфле – кушанье, представляющее собой кондитерские или другие кулинарные изделия, в состав которых входят взбитые яичные белки, взбитый воздушный пирог из мяса, птицы, овощей, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Торт – кушанье, представляющее собой сладкий кондитерский пирог, который состоит из коржей, пропитанных разнообразным кремом, и залит сверху глазурью, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Уха– жидкое кушанье, представляющее собой отвар из свежей рыбы с картофелем, различными приправами, употребляемое в пищу в горячем виде в качестве первого блюда.

Фрикадельки – кушанье, представляющее собой шарики из мясного фарша, сваренные в супе или приготовленные в соусе.

Шарлотка сладкое кушанье из теста или сухарей со слоями яблок, приготовляемое запеканием в форме в духовом шкафу, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Эклер- кушанье, представляющее собой пирожное из заварного теста с кремом внутри, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

Щи– жидкое кушанье, представляющее собой суп из рубленой капусты, мяса или курицы с измельченной на мелкие куски капустой, другими овощами, щавелем. Шпинатом и различными приправами, употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

Яичница - кушанье, представляющее собой яйца, поджаренные на масле на сковороде, иногда с добавлением других продуктов (помидоров, лука), употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

1.3. Напитки

Варенец – напиток в виде густой жидкости с розовым оттенком, приготовляемый путем заквашивания сметаной неразбавленного молока; квашеное топленое молоко. Употребляется для утоления жажды и в лечебных целях.

Какао– напиток в виде сладкой жидкости светло-коричневого цвета, получаемый в результате смешивания кипяченой воды с темно-коричневым порошком из семян тропического дерева, с сахаром и молоком, употребляемый для утоления чувства жажды, а также для повышения жизненной активности.

Квас— кисловатый напиток, приготавливаемый на воде из хлеба с солодом, а также из ягод и фруктов, употребляемый для утоления чувства жажды, а также для повышения жизненной активности.

Кефир – густой питательный напиток из перебродившего молока, употребляемый для утоления чувства жажды или голода, а также в лечебных целях.

Компот – (от лат. composita – «композиция», «смесь») – называют продукт из свежих или сухих фруктов и ягод, сваренных целиком или кусочками в сахарном сиропе слабой концентрации. Компот можно готовить как из одного вида, так и из смеси разных фруктов и ягод.

Молоко— напиток в виде жидкости белого цвета, получаемый от домашних животных (коров, коз, кобыл и др.), употребляемый для утоления жажды, а также в лечебных целях.

Морс – прохладительный сладкий напиток из разбавленного водой сока ягод или плодов с добавлением сахара, употребляемый для утоления жажды, повышения жизненной активности, а также в лечебных целях.

Простокваша – напиток, представляющий собой густое закисшее молоко, употребляемое в пищу в качестве отдельного блюда или как компонент каких-л. других блюд для утоления чувства жажды или голода.

Сливки – напиток в виде густой жирной жидкости желто-белого цвета, самый жирный слой отстоянного молока, снимаемый с парного молока или отделяемый при помощи сепаратора, употребляемый для утоления чувства жажды или голода.

Сыворотка – напиток, получающийся при свертывании молока при образовании, получении из него простокваши и творога.

Шоколад – напиток в виде густой темно-коричневой массы, получаемый в результате смешивания порошка из семян какао с сахаром, пряностями, молоком и варки этой смеси определенное время.

1.4. Способы приготовления, обработки пищевых продуктов

Бланширование - ошпаривание продукта кипятком или паром. Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха или привкуса, горечи, для облегчения снятия шкурки и т.п. Бланшируют обычно овощи, фрукты, рыбу.

Варка— вид тепловой обработки продуктов, заключающийся в их прогревании в жидкой или парообразной среде.

Жаренье –вид тепловой обработки продуктов, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе.

Жиловка –отделение от сухожилий, удаление грубой соединительной ткани.

Запанировать - обвалить в истолченных и просеянных сухарях или муке.

Закипятить - довести жидкость до кипения.

Заправить - добавить к салату приправу, к блюду – масло, соль, специи, уксус; придать определенную форму мясным блюдам.

Карвинг - художественная резка овощей, мяса, рыбы или птицы. Для этого обычно используется специальная доска для карвинга и специальный нож.

Пассерование – легкое обжаривание продукта на жиру или без него перед дальнейшей тепловой обработкой. Пассируют ароматические корни, томат, пшеничную муку.

Откинуть - процедить сквозь дуршлаг или сито.

Консистенция- плотность, густота.

Консервирование – обработка продуктов питания с целью предохранения их от порчи и обеспечения длительной сохранности.

Крутой кипяток- только что закипевшая на сильном огне вода.

Обвалка - отделение мяса от костей.

Направленность (профиль) программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинариум» является программой социально-гуманитарной направленности.

Уровень освоения программы

Уровень освоения программы – базовый.

Актуальность программы

Актуальность программы в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека.

От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут обучающим не только накормить в будущем свою семью, гостей, друзей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

Педагогическая целесообразность образовательной программы

Реализация программы дополнительного образования учащихся, рассчитанной на один учебный год обучения (9 месяцев), позволяет решать в реальных условиях дополнительного образования все перечисленные выше задачи, определенные реформой общеобразовательной школы.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие учащимся, внимательнее

относится к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Программа «Кулинариум» составлена таким образом, чтобы обучающиеся могли овладеть всем комплексом знаний основ кулинарии. В процессе практической и групповой работы обучающиеся получают навыки практической деятельности в процессе обработки продуктов и приготовления пищи, а также изучении различных видов тепловой обработки. Участие в выставках, ярмарках, конкурсах, благотворительных акциях. Программа включает в себя раннюю профориентацию обучающихся. Реализация данной программы является конечным результатом, а также ступенью для перехода на другой уровень сложности. Таким образом, образовательная программа рассчитана на создание образовательного маршрута каждого обучающегося.

Практическая значимость программы

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания.

Учащиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста.

Принципы отбора содержания образовательной программы

Основой организации работы с обучающимися в программе является система следующих обще дидактических принципов:

- *принцип развивающей деятельности* с целью развития личности каждого участника и всего коллектива в целом;
- *принцип активной включенности* каждого ребенка в творческий процесс;

– *принцип доступности*, последовательности и системности изложения программного материала;

– *принцип психологической комфортности* – создание образовательной среды, обеспечивающей снятие всех стресс образующих факторов образовательного процесса;

– *принцип минимакса* – обеспечивается возможность продвижения каждого обучающегося своим темпом;

– *принцип целостного представления о мире* – при введении новых знаний раскрывается его взаимосвязь с предметами и явлениями окружающего мира;

– *принцип творчества* – процесс обучения ориентирован на приобретение обучающимися собственного опыта творческой деятельности.

Отличительная особенность программы

Отличительная особенность программы заключается в изменении подхода к обучению детей, а именно – используются формы занятий, сочетающие приобретение новых знаний об окружающем мире и себе, а также технологии, используемые для поиска и обработки информации, реализация коллективных проектных работ, использование технологии проектного обучения. А также формирование и развитие навыков самостоятельной познавательной деятельности детей, направленной на активизацию познавательных процессов.

Реализация программы позволит сформировать современную практико-ориентированную высокотехнологичную образовательную среду, позволяющую эффективно реализовывать такие виды деятельности обучающихся как проектирование, анализ, целеполагание, сравнение, наблюдение, сопоставление, самоконтроль.

Цель программы

Создание условий для формирования умений и навыков по приготовлению здоровой и вкусной пищи, знаний о рациональном питании, кухнях народов мира.

Задачи программы

Образовательные:

- научить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;

- развить навыки в приготовлении блюд простого и сложного ассортимента;

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами.

Воспитательные:

- способствовать развитию внутренней свободы обучающихся, способности к объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;

- воспитывать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;

- развивать потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей;
- способствовать развитию творческого мышления;
- воспитывать уважение к своему здоровью и труду.

Развивающие:

- расширить знания, развитие умений и навыков обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу;
- познакомить с новыми технологиями в поварском производстве;
- формировать умения и навыки, и внедрения их в практику работы.

Психолого-педагогические характеристики обучающихся.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа предназначена для детей 3-7 классов (9-13 лет).

Программа объединения предусматривает индивидуальные, групповые, фронтальные формы работы с детьми.

Состав групп – 12 человек.

Формы обучения

Форма обучения – очная, возможно использование дистанционных технологий.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Общее количество часов в год – 72 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 40 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены.

Недельная нагрузка на одну группу: 2 часа.

Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Объем и срок освоения программы

Срок освоения программы – 9 месяцев.

На полное освоение программы требуется 72 часов, включая индивидуальные консультации, экскурсоводческие практикумы, тренинги, посещение экскурсий.

Основные формы и методы

Каждое занятие содержит теоретическую часть и практическую работу по закреплению этого материала. Благодаря такому подходу у обучающихся вырабатываются такие качества, как умение работать в команде, самоконтроль и самоанализ.

Одно из главных условий успеха обучения детей и развития их творчества – это индивидуальный подход к каждому ребенку. Важен и принцип обучения и воспитания в коллективе. Он предполагает сочетание коллективных, групповых, индивидуальных форм организации на занятиях. Коллективные задания вводятся в программу с целью формирования опыта общения и чувства коллективизма.

Формы занятий:

- свободные уроки, выставки, практическая работа;
- защита проектов;
- наблюдение, обсуждение.

Планируемые результаты

Предметные:

Будут знать:

- способы контроля своей деятельности в процессе достижения результата;
- способы действий в рамках предложенных условий и требований, как корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- как правильно выполнять учебные задачи, собственные возможности их решения;
- правила организации рабочего места; правила санитарии и гигиены; правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции.

Будут уметь:

- быстро ориентироваться по выбору технологии приготовления блюд и кулинарных изделий; правилу подбора оборудования, инвентаря и инструментов, и безопасного их использования;
- рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;
- заботиться о своем внешнем виде; составлять тайминг для реализации меню.

Личностные:

- научатся взаимодействовать и сотрудничать со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной деятельности;
- научатся уважать мнение товарищей при совместной работе, ценить вклад каждого участника в достижение общей цели;
- научатся ответственно относиться к практической работе;
- смогут самостоятельно организовать рабочее место, бережно и аккуратно будут относиться к оборудованию.

Метапредметные:

- смогут творчески мыслить, самостоятельно находить решения поставленных задач, избегать шаблонности мышления;
- смогут самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- смогут осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих.

Механизмы оценивания образовательных результатов

- Представление коллективного результата группы обучающихся в рамках работы кружка.
- Индивидуальная оценка результатов каждого обучающегося.

- Качественная и количественная оценка эффективности деятельности кружка на основании суммирования индивидуальных результатов обучающихся.

Форма подведения итогов реализации программы

Для выявления уровня усвоения содержания программы, своевременного внесения коррекции в образовательный процесс, проводится текущий контроль в виде контрольного среза знаний освоения программы в конце освоения модуля. Итоговый контроль проводится промежуточной (по окончании каждого года обучения) или итоговой аттестации (по окончании освоения программы). Обучающиеся участвуют в различных выставках и конкурсах муниципального и регионального уровней.

Для индивидуальной оценки результатов каждого обучающегося используется Портфолио (участие в массовых мероприятиях, конкурсах).

Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

Научно-методическое обеспечение реализации программы направлено на обеспечение широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией общеразвивающей программы, планируемыми результатами, организацией образовательного процесса и условиями его осуществления.

Социально-психологические условия реализации образовательной программы обеспечивают:

- учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;
- вариативность направлений сопровождения участников образовательного процесса (сохранение и укрепление психологического здоровья обучающихся);
- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; дифференциация и индивидуализация обучения; мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников.

Кадровое обеспечение программы

Педагог дополнительного образования, программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю кружка, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Материально-техническое обеспечение

Для организации рабочего места необходимо просторное, светлое помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям, с достаточным и вечерним освещением. Учебное оборудование должно

включать комплект мебели, инструменты и приспособления, необходимые для организации занятий. Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Дидактическое обеспечение

- интернет- ресурсы
- книги о вкусной и здоровой пище
- журналы о кулинарии

Обязательным условием занятий кружка – соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков, косынок или колпаков, сменной обуви. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с нагревательными приборами, кулинарным оборудованием и инструментами. Обучающиеся познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Оборудование и инструменты:

Зона практических занятий оборудована:

1. Кухонным модулем с островом в центре кухонной зоны и барной стойкой.
2. Стульями обеденными.
4. Шкафом для посуды.
5. Холодильником.
6. Духовым шкафом.
7. Вытяжкой принудительной козырьковой.
8. Варочной панелью.
9. Посудомоечной машиной.
10. Набором оборудования и приспособлений для сервировки стола.
11. Сервизом чайным.
12. Набором кастрюль.
13. Сковородами.
14. Набором инструментов и приспособлений для разделки теста.
15. Набором инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Комплектом кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.
17. Набором инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.
18. Санитарно-гигиеническим оборудованием кухни и столовой.
20. Микроволновкой.
21. Комплектом разделочных досок, нескользящей разделочной доской.

22.Специальным ножом для инвалидов.

23.Электрочайником.

24.Тостер.

25. Блендер.

Учебно-методическое обеспечение программы

Обеспечение программы предусматривает наличие следующих методических видов продукции:

- электронные учебники;
- видеоролики;
- информационные материалы на сайте, посвященном данной дополнительной общеобразовательной программе.

Оценочные и методические материалы

Вся оценочная система делится на три уровня сложности:

1. Обучающийся может ответить на общие вопросы по большинству тем.
2. Обучающийся отвечает на все вопросы, поднимаемые за период обучения.
3. Обучающийся отвечает на все вопросы, поднимаемые за период обучения. Располагает сведениями сверх программы, проявляет интерес к теме. Проявил инициативу при выполнении конкурсной работы или проекта. Вносил предложения, имеющие смысл.

Кроме того, весь курс делится на разделы. Успехи обучающегося оцениваются так же и по разделам:

- теория;
- практика.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Занятие 1

Тема. Вводное занятие

Цели и задачи программы. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Примерный перечень практических заданий:

1. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.
2. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.
3. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Тема. История возникновения кулинарии

Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

История развития и расширение пищевого рациона человека. Характеристика пищи как одной из существенных составляющих материальной культуры человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни.

Примерный перечень практических заданий:

1. Выявление потребности человека в применении “кулинарного искусства”.
2. Изучение школьниками данных о том, как, когда, сколько, что есть по информационным источникам, предложенным преподавателем.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Тема. Назначение кухонного оборудования. Первичная обработка овощей

Теория: Этапы первичной обработки продуктов: сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.

Практические работы: работа с ножом, теркой и разделочной доской по назначению. Очистка и простая нарезка овощей:

кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Тема. Сервировка стола

Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

1. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.
2. Сервировка праздничного стола.
3. Приготовление праздничного блюда.

Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком

Тема. Виды бутербродов. Пирамида правильного питания.

Приготовление салатов

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Приготовление бутербродов.

1. *Гренки*: из батона в яйцах с молоком, обжаренные на сковородке в масле.
2. *Канопе*: батон в нарезку с кусочками сыра и свежего огурца на шпажках

Тема. Основы рационального питания

Теория: Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практическая работа: Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с тыквой

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Перечень блюд: виды каш (рассыпчатая, густая, вязкая) на воде и молоке.

Тема. Способы обработки пищевых продуктов

Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Типы обработки пищевых продуктов.

Практическая работа: составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление вареных блюд: салат оливье

Тема. Холодные и горячие закуски

Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок.

Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Например, икра кетовая с зеленым луком, кильки с яйцом, 22

шпроты и сардины с лимоном, соленые и маринованные грибы, вяленая рыба и т.п.

Горячими закусками могут быть следующие горячие блюда: крокеты картофельные, свежие грибы в сметане, фасоль в томате, яйца печеные, сосиски и сардельки с гарниром и без него, ветчина жареная с горчицей и помидорами, солянка на сковороде (овощная, рыбная, мясная)

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Практическая работа: правильная нарезка овощей, оформление холодных закусок.

Тема. Блюда из мяса

Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленого мяса.

Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке. Овощные гарниры

Классификация мясной продукции. Особенности приготовления для сохранения витаминов.

Примерный перечень практических заданий (практическая работа по группам)

Перечень блюд: котлеты, биточки, ежики, фрикадельки.

Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Тема. Молоко и молочные продукты

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

Практика: Приготовление молочной лапши. Приготовление горячих напитков.

Тема. Растительные продукты питания

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.

Практика: Приготовление блюд из пищевых растений: картофельные оладьи, капустные котлеты, кабачковые драники.

Тема. Блюда из яиц

Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Ассортимент блюд из яиц в разных странах и способы его приготовления.

Практика: Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком, яичный креп и срембл.

Тема. Что такое меню?

Теория: расчет продуктов на день, разработка меню на каждый день (неделю)

Практика: составление меню на день исходя из предпочтений и возможностей, праздничного меню в зависимости от возраста и повода. Понятие фуршет и кофе-брейк.

Тема. Первые блюда

Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп, использование технологических карт.

Практика: приготовление куриного бульона с домашней лапшой.

Тема. Вторые блюда

Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Виды макаронных изделий.

Практика: приготовление гречневой каша с маслом, макароны с сыром.

Тема. Третье блюдо

Теория: знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.

Практика: приготовление кондитерских колбасок, пирожное картошка.

Тема. Различные мучные блюда

Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Изучение видов теста.

Практика: выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.

Экскурсия: «Ресторан сервис», «Круасановый цех».

Тема. История русской кухни

Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне.

Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.

Гости: победительница «Кулинарный поединок» 2024 со своим личным рецептом

Тема. Напитки

Теория: история появления чая, сорта, состав.

Практика: приготовление цветочного чая.

Ярмарка: в холле первого этажа организован фито-бар

Тема. Разработка итогового проекта «Мой бренд»

Практика: Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, праздничный чай.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены	2	1	1	Беседа
2.	История возникновения кулинарии	2	1	1	Сообщение
3.	Кухня. Оборудование кухни. Современное электрооборудование для кухни и приборы	2	1	1	Практическая работа
4.	Назначение кухонного оборудование	2	1	1	Практическая работа
5.	Сервировка стола	2	1	1	Практическая работа
6.	Бутерброды. Виды бутербродов и технология приготовления	6	2	4	Практическая работа
7.	Пирамида правильного питания. Витамины. Овощные салаты	2	1	1	Практическая работа
8.	Основы рационального питания	2	1	1	Практическая работа
9.	Способы обработки пищевых продуктов	2	1	1	Практическая работа
10.	Холодные закуски	2	1	1	Практическая работа
11.	Блюда из мяса	6	2	4	Практическая работа
12.	Молоко и молочные продукты	2	1	1	Практическая работа
13.	Растительные продукты питания	6	2	4	Практическая работа
14.	Блюда из яиц	6	2	4	Практическая работа
15.	Что такое меню?	2	1	1	Практическая работа
16.	Первые блюда	2	1	1	Практическая работа
17.	Вторые блюда	2	1	1	Практическая работа
18.	Третье блюдо	2	1	1	Практическая работа
19.	Различные мучные блюда	6	2	4	Практическая работа
20.	История русской кухни	2	1	1	Практическая работа
21.	Напитки	6	2	4	Практическая работа
22.	Разработка итогового проекта «Мой бренд»	6	2	4	Практическая работа
	Итого	72	29	43	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Режим деятельности	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа художественной направленности «Кулинариум»
1	Начало учебного года	01.09.2024
2	Продолжительность учебного периода	36 учебных недель
3	Продолжительность учебной недели	5 дней
4	Периодичность учебных занятий	1 раз в неделю по 3 часа
5	Количество учебных занятий	72
6	Количество часов	72
7	Окончание учебного года	31.05.2025
8	Период реализации программы	01.09.2024 – 31.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Воспитательный компонент осуществляется по следующим направлениям организации воспитания и социализации обучающихся:

- 1) гражданско-патриотическое;
- 2) нравственное и духовное;
- 3) воспитание положительного отношения к труду и творчеству;
- 4) интеллектуальное;
- 5) здоровьесберегающее;
- 6) правовое воспитание и культура безопасности;
- 7) воспитание семейных ценностей;
- 8) формирование коммуникативной культуры.

Цель – формирование гармоничной личности с широким мировоззренческим кругозором, с серьезным багажом теоретических знаний и практических навыков, посредством информационно-коммуникативных технологий.

Используемые формы воспитательной работы: викторина, экскурсии, игровые программы, диспуты.

Методы: беседа, мини-викторина, моделирование, наблюдение, столкновение взглядов и позиций, проектный, поисковый.

Планируемый результат: повышение мотивации к приготовлению пищи, кулинарии, сформированность, настойчивость в достижении цели, стремление к получению качественного законченного результата; умение работать в команде, сформированность нравственного, познавательного и коммуникативного потенциалов личности.

Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Название мероприятия, события	Направления воспитательной работы	Форма проведения	Сроки проведения
1	Инструктаж по технике безопасности, Правила поведения на занятиях	Безопасность и здоровый образ жизни	В рамках занятий	Сентябрь
2	Игры на знакомство и самообразование	Нравственное воспитание	В рамках занятий	Сентябрь-май
3	Беседа о сохранении материальных ценностей, бережном отношении к оборудованию	Гражданско-патриотическое воспитание, нравственное воспитание	В рамках занятий	Сентябрь-май
4	Защита проектов внутри группы	Нравственное воспитание, трудовое воспитание	В рамках занятий	Октябрь-май
5	Участие в мастер-классах и ярмарках	Воспитание интеллектуально-	В рамках занятий	Октябрь-май

		познавательных интересов		
--	--	-----------------------------	--	--

Список литературы.

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
3. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».
4. Указ Президента РФ от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2024 г. № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года».
6. Указ Президента Российской Федерации от 8 мая 2024 г. № 314 «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области исторического просвещения».
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 2022 года № 629 «Об утверждении осуществления образовательной деятельности общеобразовательным программам».
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 года № 678-р «Об утверждении дополнительного образования детей до 2030 года».
10. Приказ Министерства образования от 26 июля 2022 года № 912/1 «Об утверждении Плана работы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года, I этап (2022 – 2024 годы) в Калининградской области и Целевых показателей реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года в Калининградской области».

Для педагога дополнительного образования:

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002

4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Риноклассик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Риноклассик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012. 30

11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е . Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.