

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования  
Центр детского творчества пгт. Верхние Серги

623070 Свердловская область, пгт. Верхние Серги, ул. Володарского 8А, тел. (34398) 2-42-68

Принята на заседании  
педагогического совета  
МАУДО ЦДТ пгт.Верхние Серги  
Протокол № 1 от 24.08, 2023 г



Утверждаю:  
Директор  
МАУДО ЦДТ пгт.Верхние Серги  
Е.В.Каргапольцева/  
Приказ № 1-02 от 25.08, 2023г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности

**«ГОТОВИМ ВМЕСТЕ»**

Для детей 7-15 лет

Срок реализации программы 3 года

Составил: Курёнова Мария Михайловна  
педагог дополнительного образования

Верхние Серги  
2023

### **Пояснительная записка.**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Готовим вместе» разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р);
3. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 № 996-р);
4. 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»»;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»»;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»»;
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
9. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении

информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы));

10. Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

11. Письмо Минобрнауки России 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 учетом их особых образовательных потребностей»);

12. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»;

13. Устава МАУДО ЦДТ пгт. Верхние Серги; Лицензии на образовательную деятельность.

### **Направленность программы.**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Готовим вместе» относится к социально-гуманитарной направленности. Программа предназначена для учащихся 7-15 лет. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве. Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей учащихся и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры

здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования. Реализация программы не нацелена на достижение предметных результатов освоения основной образовательной программы основного и среднего общего образования, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования.

### **Актуальность программы.**

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально-гуманитарным требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности. Социально – гуманитарная направленность программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе, посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

### **Отличительные особенности программы.**

Отличительной особенностью программы «Готовим вместе» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого учащегося, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой,

жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент.

Программа «Готовим вместе» построена по принципу «систематичности и последовательности» (учащиеся готовят, в зависимости от подготовленности) и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Готовим вместе» имеет 3 уровня сложности:

Стартовый уровень (1 год обучения) – «блюда первого уровня сложности».

Базовый уровень (2 год обучения) – «блюда второго уровня сложности».

Продвинутый уровень (3 год обучения) – «блюда третьего уровня сложности».

### **Адресат программы.**

На обучение по программе «Готовим вместе» принимаются все желающие учащиеся с 7 до 15 лет, имеющие интерес к кулинарии. Занятия проводятся в группах до 6 человек. В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 4 человек (участие в проектной деятельности, индивидуальные занятия).

### **Возрастные особенности.**

Младший школьный возраст — 7-11 лет. Развитие психики детей этого возраста осуществляется главным образом на основе ведущей деятельности — учения. Учение для младшего школьника выступает как важная общественная деятельность, которая носит коммуникативный характер. В процессе учебной деятельности младший школьник не только усваивает знания, умения и навыки, но и учится ставить перед собой учебные задачи (цели), находить способы усвоения и применения знаний, контролировать и оценивать свои действия.

Подростковый возраст от 11-12 до 14-15 лет. Переход от детства к взрослости составляет главный смысл и специфическое различие этого этапа. Подростковый период считается «кризисным», такая оценка обусловлена многими качественными сдвигами в развитии подростка. Именно в этом возрасте происходят интенсивные и кардинальные изменения в организации ребенка на пути к биологической зрелости и полового созревания. Характерными новообразованиями подросткового возраста есть стремление к самообразованию и самовоспитанию, полная определенность склонностей и профессиональных интересов.

### **Объём программы.**

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Готовим вместе» составляет 432 часа на 3 года обучения, которые распределяются следующим образом:

- 1 год обучения - 144 часа в год;
- 2 год обучения –144 часа в год;
- 3 год обучения –144 часа в год.

### **Формы организации учебных занятий.**

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, организация практической деятельности). Учащиеся получают новые социальные знания и умения. На занятиях они знакомятся с психофизиологическими и личностными качествами, необходимыми для работы по данной профессии, основными принципами производственных, технологических процессов, проходят онлайн - тестирование по выбору профессии. Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью.

Педагогические технологии, используемые в реализации программы:

Здоровьесберегающие технологии — это динамические паузы, релаксация, гимнастика для глаз.

Информационно-коммуникационные технологии новые информационные технологии открывают совершенно новые варианты обучения, связанные с уникальными возможностями современных компьютеров и телекоммуникаций. Они способствуют повышению эффективности и качества процесса обучения, активности познавательной деятельности

Имитационные технологии и приёмы – это моделирование реальной деятельности в специально созданных условиях. Применение данной технологии позволяет учащимся получить опыт, навыки и знания в условиях, приближенным к реальным.

Технология проблемного обучения способствует усвоению способов организации познавательной деятельности и формирования познавательной самостоятельности, развитие интеллектуальных возможностей, включающих творческие способности и прошлый опыт учащихся.

Интерактивные технологии позволяют учащимся, взаимодействуя друг с другом, обмениваться информацией, совместно решать проблемы, моделировать ситуации, оценивать действия других и своё собственное поведение.

### **Срок освоения программы**

Срок освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Готовим вместе» составляет 3 года.

### **Режим занятий**

Занятия проводятся:

Продолжительность одного академического часа - 45 мин. Перерыв между учебными занятиями – 10 минут. Общее количество часов в неделю – 4 часа. Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа.

При проведении 2-х часовых занятий обязательны перемены продолжительностью 10 минут. Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по

соответствующим инструктажам. Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий. Организация обучения по программе осуществляется на базе МАУДО ЦДТ пгт. Верхние Серги.

- информационные условия:

Информационное оснащение образовательного процесса – оформление стендов и размещение информации для родителей.

1. Наличие выбора информационных ресурсов (достижение оптимального состояния сочетания электронных и традиционных информационных ресурсов)

2. Размещение информационных и содержательных материалов на сайте Дома детства и юношества Кировского района.

3. Группа для родителей в WhatsApp.

### **Цели и задачи.**

**Цель программы:** формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

**Задачи:**

***обучающие:***

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

***воспитательные:***

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;



- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

***развивающие:***

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

**Учебный тематический план  
1 года обучения(стартовый уровень)**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	2	1	1	Первичная диагностика – собеседование
2.	История возникновения кулинарии. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	4	4	0	Педагогическое наблюдение
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	4	1	3	Педагогическое наблюдение
4.	Блюда и гарниры из овощей.	14	4	10	Педагогическое

					наблюдение
5.	Мучные изделия.	20	4	16	Педагогическое наблюдение
6.	Супы.	18	4	14	Педагогическое наблюдение
7.	Тесто песочное и изделия из него	16	2	14	Педагогическое наблюдение
8.	Блюда из круп	16	4	8	Педагогическое наблюдение
9.	Блюда из макаронных изделий	12	4	8	Педагогическое наблюдение
10.	Блины, оладьи, блинчики	20	4	16	Педагогическое наблюдение
11.	Блюда из творога	16	4	12	Педагогическое наблюдение
12.	Итоговое занятие	2	0	2	Открытое занятие
		144	36	108	

## Содержание учебного плана 1 года обучения

(стартовый уровень)

**Тема 1:** Вводное занятие. Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.

*Теория.* Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях в кулинарном кабинете и переменах.

*Практика.* Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

**Тема 2:** История возникновения кулинарии. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.

**Тема 3:** Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.

*Теория.* Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение.

### *Практика.*

Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение.

#### **Тема 4:** Блюда и гарниры из овощей.

*Теория.* Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

*Практика.* Первичная обработка овощей. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

#### **Тема 5.** Мучные изделия.

*Теория.* Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке.

*Практика.* Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

**Тема 6.** Супы – важная составная часть обеда. Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

*Теория.* Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

*Практика.* Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Требования к качеству.

**Тема 7.** Тесто песочное и изделия из него.

*Теория.* Основные понятия: качество готового изделия – рассыпчато-песочное, желатин. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Ассортимент готовых изделий.

*Практика.* Технология приготовления песочного теста. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

#### **Тема 8.** Блюда из круп.

*Теория.* Основные понятия: дробленые зерна, бобовые. Значение крупяных блюд и гарниров в питании человека. Ассортимент бобовых.

*Практика.* Первичная обработка круп. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие и жидкие. Процессы, происходящие при варке каш. Требования к качеству готовых блюд.

#### **Тема 9.** Блюда из макаронных изделий.

*Теория.* Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы. Ассортимент макаронных изделий.

*Практика.* Первичная обработка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

#### **Тема 10.** Блины, оладьи, блинчики.

*Теория.* Основные понятия: скороспелые. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

*Практика.* Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, блины на опаре, блины с приправами.

#### **Тема 11.** Блюда из творога.

*Теория.* Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле.

*Практика.* Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Требования к качеству блюд из творога.

## Тема 12. Итоговое занятие.

Теория. Подведение итогов учебного года. Открытое занятие.

**К концу 1 года обучения** учащиеся овладевают следующими компетентностями:

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени;
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, позы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;

### Учебный тематический план 2 года обучения (базовый уровень)

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	4	2	2	Диагностика – собеседование
2.	Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой	2	2		Педагогическое наблюдение

	обработки. Санитарно – гигиенические нормы и техника безопасности.				
3.	Блюда и гарниры из овощей.	14	3	11	Педагогическое наблюдение
4.	Холодные блюда и закуски.	12	3	9	Педагогическое наблюдение
5.	Горячие напитки.	8	2	6	Педагогическое наблюдение
6.	Бисквитное тесто и виды изделий из него.	18	4	14	Педагогическое наблюдение
7.	Супы заправочные.	14	4	10	Педагогическое наблюдение
8.	Блюда из макаронных изделий	16	4	12	Педагогическое наблюдение
9.	Блюда из мяса и мясопродукта	20	5	15	Педагогическое наблюдение
10.	Заварное тесто и изделия из него.	6	1	5	Педагогическое наблюдение
11.	Дрожжевое тесто.	12	2	10	Педагогическое наблюдение
12.	Холодные сладкие блюда.	8	2	6	Педагогическое наблюдение
13.	Горячие сладкие блюда.	8	2	6	Педагогическое наблюдение
14	Итоговое занятие	2		2	Открытое занятие
		144	36	108	

## Содержание учебного плана 2 года обучения

(базовый уровень)

**Тема 1.** Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности.

*Теория.* Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях и переменах.

*Практика.* Тестирование. Сплочение коллектива.

**Тема 2.** Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности.

*Теория.* Представление о технологическом цикле. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания.

**Тема 3.** Блюда и гарниры из овощей. Пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии

*Теория.* Основные понятия: плодовые овощи.

*Практика.* Малоупотребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность. Первичная обработка, разнообразие кулинарного использования, пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии

**Тема 4.** Холодные блюда и закуски.

*Теория.* Основные понятия: сэндвичи, канапе, филе, масляные смеси. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд. Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд.

*Практика.* Бутерброды: закрытые, открытые, закусочные, бутербродные торты. Салаты из сырых и вареных продуктов. Винегреты овощные с сельдью, с мясом. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

**Тема 5.** Горячие напитки.

*Теория.* Основные понятия: кофеин, какао.

*Практика.* Питательная ценность кофе, какао, способы приготовления и его подача.

**Тема 6.** Бисквитное тесто и виды изделий из него.

*Теория.* Основные понятия: миксер, глазурь, карамель, желатин. Способы приготовления бисквитов. Характеристика качеств бисквитного теста. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий.

*Практика.* Способы приготовления бисквитов: сбивной с подогревом и без подогрева, на соде с дополнительными компонентами и ароматизаторами.

Рецептура теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

#### **Тема 7.** Супы заправочные.

*Теория.* Основные понятия: Суп харчо – грузинское национальное блюдо; экстрактивные вещества.

*Практика.* Расширенный ассортимент заправочных супов. Разновидности рассольников. Осветление бульонов. Особенности приготовления национальных блюд.

#### **Тема 8.** Блюда из макаронных изделий.

*Теория.* Основные понятия: не сливной способ приготовления макаронных изделий.

*Практика.* Технология приготовления блюд: макаронника, лапшевника. Наполнители в блюда. Подача к столу.

#### **Тема 9.** Блюда из мяса и мясопродуктов.

*Теория.* Основные понятия: Экстрактивные вещества, белки: коллаген и эластин, гемоглобин - красящее вещество мяса, панирование и т. д. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

*Практика.* Изделия из рубленого мяса. Технология приготовления блюд. Оформление вторых блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

#### **Тема 10.** Заварное тесто и изделия из него.

*Теория.* Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Характеристика качеств готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии.

*Практика.* Технология приготовления заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий

#### **Тема 11.** Дрожжевое тесто.



*Теория.* Основные понятия: дрожжевые грибки, молочно – кислые бактерии, брожение, пористость, набухание белков. Правила подготовки изделий к выпечке и процессы, происходящие при выпечке.

*Практика.* Технология приготовления опарного и без опарного теста. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого теста.

**Тема 12.** Холодные сладкие блюда.

*Теория.* Основные понятия. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд.

*Практика.* Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов. Желированные блюда: кисель, желе, мусс, крем.

**Тема 13.** Горячие сладкие блюда.

*Теория.* Основные понятия. Ассортимент горячих сладких блюд.

*Практика.* Технология приготовления сладких блюд. Пудинг, шарлот, каша гурьевская. Подача к столу. Требования к качеству.

**Тема 14.** Итоговое занятие.

*Теория.* Подведение итогов учебного года.

**К концу 2 года обучения** учащиеся овладевают следующими компетентностями:

- умение применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели, разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе,); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый инвентарь;
- навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия;
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности, взаимодействовать со сверстниками.

## Учебный тематический план

### 3 года обучения

(продвинутый уровень)

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по ТБ.	2	2		Диагностика – собеседование
2.	Жареные блюда и гарниры из овощей.	18	4	14	Педагогическое наблюдение
3.	Блюда из рыбы.	16	4	12	Педагогическое наблюдение
4.	Блюда из курицы.	18	4	14	Педагогическое наблюдение
5.	Национальная кухня.	20	5	15	Педагогическое наблюдение
6.	Фруктовая кулинария.	16	4	12	Педагогическое наблюдение
7.	Бездрожжевое тесто.	18	4	14	Педагогическое наблюдение
8.	Отделочные полуфабрикаты.	14	4	10	Педагогическое наблюдение
9.	Зарубежная кулинария.	12	3	9	Педагогическое наблюдение
10.	Этикет	8	2	6	Педагогическое наблюдение
11.	Итоговое занятие	2		2	Педагогическое наблюдение
		144	36	108	

## Содержание учебного плана 3 года обучения

(продвинутый уровень)

**Тема 1.** Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Инструктаж по технике безопасности.

*Теория.* Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ЦДТ, на занятиях и переменах.

*Практика.* Тестирование. Сплочение коллектива.

**Тема 2.** Жареные блюда и гарниры из овощей.

*Теория.* Основные понятия: фритюр, суфле. Ассортимент овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей.

*Практика.* Жареные блюда из овощей. Из протёртых овощей. Подача к столу. Требования к качеству блюд.

**Тема 3.** Блюда из рыбы.

*Теория.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка.

*Практика.* Правила оттаивания мороженой рыбы, вымачивание солёной. Способы разделки в зависимости от кулинарного назначения. Формование полуфабрикатов. Технология приготовления. Правила подачи к столу.

**Тема 4.** Блюда из курицы.

*Теория.* Пищевая ценность птицы. Заправка птицы. Полуфабрикаты из птицы.

*Практика.* Первичная обработка птицы. Технология приготовления блюд из курицы. Соусы, используемые в блюдах из птицы. Правила подачи к столу.

**Тема 5.** Национальная кухня.

*Теория.* История развития русской кухни. Технологические процессы свойственные русской кухне.

*Практика.* Основные понятия: постный и скромный стол, тельное, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов, приправа, соусы, их приготовление.

**Тема 6.** Фруктовая кулинария.

*Теория.* Сведения из истории фруктов. Значение фруктов в рационе питания.

*Практика.* Технология приготовления блюд из фруктов. Ассортимент блюд из фруктов.

**Тема 7.** Бездрожжевое тесто.

*Теория.* Виды бездрожжевого теста.

*Практика.* Технология приготовления бездрожжевого теста: пряничного, сдобного сладкого и несладкого.

**Тема 8.** Отделочные полуфабрикаты.

*Теория.* Ингредиенты, входящие в состав данных отделочных полуфабрикатов.

*Практика.* Основные понятия: крем заварной, карамель. Использование карамели и крема заварного в оформлении кондитерских изделий.

**Тема 9.** Зарубежная кулинария.

*Теория.* Особенности истории развития кулинарии некоторых зарубежных стран (Италия, Франция, Германия).

*Практика.* Разнообразие используемых продуктов, подача блюд к столу. Приготовление некоторых блюд.

**Тема 10.** Этикет.

*Теория.* История образования слова «этикет», развитие этикета в России. Изучение правил этикета при встрече гостей и поведения за столом, о правилах сервировки стола.

*Практика.* Сервировка стола.

**Тема 11.** Итоговое занятие.

*Теория.* Подведение итогов учебного года.

**К концу 3 года обучения** учащиеся овладевают следующими компетентностями:

- умение пользоваться таблицами о рекомендуемом потреблении основных веществ, учитывая различные группы интенсивности труда, о содержании витаминов и энергетической ценности пищевых продуктов, составлять меню суточного пищевого рациона;

- вести первичную обработку рыбы в последовательности: оттаивание, вымачивание, приготовление полуфабрикатов; готовить по технологии способами

отваривания и тушения; определять готовность, подавать к столу, вести первичную обработку курицы в последовательности, соответствующей технологическому процессу, готовить способами отваривания и тушения; определять готовность и подавать к столу;

- умение составить меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле, использовать фрукты в свежем виде и в блюдах с тепловой обработкой, подавать к столу;

- умение приготовить пряничное тесто и изделия из него, приготовить сдобное, пресное тесто и изделия из него;

- умение приготовить отделочные полуфабрикаты: крем заварной карамель в их дальнейшем применении, составить праздничное меню;

- умение учитывать факторы успешной организации праздничного застолья, применять разнообразные пряности, специи и приправы, характерные в технологии производства в зарубежных странах;

## **Планируемые результаты освоения программы**

### ***Метапредметные*** результаты

- развитие практико-деятельных умений в области кулинарии,
- умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

### ***Личностные*** результаты

- Умение ориентироваться в системе ценностей.
- Умение дружить, выполнять задания в трудовом коллективе.
- Уметь осознанно выбирать круг общения.
- Умение адекватно оценивать свои возможности и способности.
- Понимание значения получения образования для успешной социализации в современном обществе.
- Знание морально-нравственных норм.
- Умение находить правильное решение в проблемной ситуации.

-Желание проявлять инициативу.

-Умение правильно оценивать свои поступки и нести за них ответственность.

***Предметные*** результаты

<b><u>Минимальный уровень:</u></b>	<b><u>Достаточный уровень:</u></b>
-Соблюдать правила ТБ, личной гигиены на кухне	-Знать правила ТБ, личной гигиены на кухне
-Уметь выполнять мытье посуды под руководством	-Уметь выполнять мытье посуды самостоятельно
-Уметь пользоваться бытовой техникой на кухне	-Знать способы хранения и обработки продуктов
-Уметь заваривать чай	-Уметь пользоваться бытовой техникой на кухне
-Знание правил приготовления бутербродов	-Уметь сервировать стол к чаепитию, заваривать чай
-Уметь нарезать продукты для салата, готовить салат поручением учителя	-Знание правил приготовления бутербродов, уметь их готовить
	-Знать виды салатов, способы приготовления, рецепты
	-Уметь готовить салат по рецепту

**Календарный учебный график**

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется Календарным учебным графиком, который является приложением к программе. Календарный учебный график разрабатывается до начала каждого учебного года, согласовывается с заместителем директора по УВР. Календарный учебный график соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам

Начало учебного года с 01 сентября, окончание учебного года – 31 мая.

Год обучения	Начало окончание учебного года	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Продолжительность и периодичность занятий	Сроки аттестации
1	С 1 сентября по 31 мая	36	144	2 раза по 2 часа	май
2	С 1 сентября по 31 мая	36	144	2 раза по 2 часа	май
3	С 1 сентября по 31 мая	36	144	2 раза по 2 часа	май

### Условия реализации программы

Для реализации программы необходимо наличие *материально-технической базы*.

Инвентарь и оборудование:

- скатерти, салфетки;
- столовая посуда;
- столы, стулья;
- компьютер для демонстрации материала;
- планетарный миксер;
- электрическая плита;
- духовые шкафы;
- мойка для посуды;
- производственные столы;
- разделочные доски, ножи;
- микроволновая печь
- холодильник;

- блендер;
- электрический чайник;
- мясорубка;
- кастрюли и кухонные принадлежности.

*Кадровое обеспечение:*

Программа реализуется одним педагогом, имеющим среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподавания, т.к. практическая работа осуществляется в подгруппах. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

*Информационно-методические условия:*

- словесный метод используется при беседе, рассказе, объяснении;
- наглядный метод используется при показе приёмов работы и сервировки, презентаций, видеоматериалов;
- практический – это поэтапный процесс приготовления изделия, отработка действий, органолептическая практика;
- проблемный метод – для развития критического мышления и самостоятельного поиска оптимального варианта деятельности;
- технология личностно-ориентированного обучения – является базовой для всей программы. Организация воспитательного процесса на основе глубокого уважения к личности ребёнка с учётом особенностей его индивидуального развития. Отношение к учащемуся как к сознательному, полноправному и ответственному участнику образовательного процесса;
- технология «создания ситуации успеха» – моделирование определенной ситуации, в ходе которой дается возможность достичь значительных результатов как для отдельного ребёнка, так и для всего коллектива; формирование стойкости в борьбе с трудностями.
- игровая технология – объединяет достаточно обширную группу методов и приёмов организации педагогического процесса в форме различных дидактических игр. Их основная цель – обеспечение личностно-деятельного характера усвоения знаний, умений, навыков.



- информационные технологии – применяются для визуального отслеживания результатов деятельности учащихся, иллюстрирования теоретического материала, визуального показа мероприятий, связанных с воспитательной работой, изучением опыта родственных организаций. Важным условием для получения результатов является применение электронного обучения. Педагоги используют электронные материалы: видеоматериалы с записью мастер-классов, образцов сервировки, правила этикета при подаче и десертов.

- дистанционные технологии – в период карантина программа может быть реализована с применением дистанционных технологий, самостоятельную подготовку детей, мобильного сервиса «WhatsApp».

- информационные условия:

Информационное оснащение образовательного процесса – оформление стендов и размещение информации для родителей.

1. Наличие выбора информационных ресурсов (достижение оптимального состояния сочетания электронных и традиционных информационных ресурсов)

2. Размещение информационных и содержательных материалов на сайте МАУДО ЦДТ пгт.Верхние Серги.

3. Группа для родителей в WhatsApp

### **Формы аттестации, контроля и оценочные материалы**

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Готовим вместе» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- собеседование, устный опрос

- педагогическое наблюдение;

- устный анализ выполненных практических заданий.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Готовим вместе» осуществляется с учетом следующих *педагогических принципов*:

- **принцип добровольности** – участие учащихся основано на их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;
- **индивидуальный подход** – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;
- **принцип сотрудничества**– предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;
- **принцип творчества** – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности.
- **принцип деятельностного подхода**– предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

### Список литературы

*Нормативно-правовыми документами:*

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р);
3. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 № 996-р);
4. 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»»;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»»;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от

23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

9. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;

10. Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

11. Письмо Минобрнауки России 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 учетом их особых образовательных потребностей»);

12. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»;

*для педагога:*

1. Гумницкий Т.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 2015. – 134 с.
2. Деревянко Т. Украшение из фруктов и овощей. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с.
3. Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. – Москва: АЛМА – Пресс: Инвест, 2006. – 206 с.
4. Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. – М.; 2020. – 232 с.
5. Куликова В. Н. Блюда из микроволновой печи. – Москва: Издательство «Мир книги», 2007. – 143с.
6. Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. – Москва: Издательство группы. «Континент», 2019.- 165 с.

*для учащихся:*

1. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2020. – 165 с.
2. Бородина М.Б., Иофоре Л. В. Вы ждёте гостей. – Иркутск: 2020. – 170 с.
3. Бондарева Н. Ланч с Сосискиным. – Москва: 2018. – 130 с.
4. Мартынов С.М. Овощи +фрукты +ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2018. – 125 с.
5. Степанов И.В. Вкусные украшения из овощей. – Москва: 2019. – 135 с.